

Bildung und Beratung

Auf der Gugl 3
4021 Linz
T +43 50 6902-1260
F +43 50 6902-91260
www.ooe.lko.at
www.ooe.lko.at/datenschutz
direktvermarktung@lk-ooe.at

DI Viktoria Minichberger
T +43 50 6902-1447
viktoriaminichberger@lk-ooe.at

Linz, 19. Juli 2021

Österreichische Post AG Info.Mail Entgelt bezahlt

«Ergeht an
Bäuerliche Brotdirektvermarktende in OÖ»

9. Oberösterreichische Brotprämierung – Brote und Backwaren aus bäuerlicher Erzeugung

Liebe Brot-Direktvermarktende!

Brot aus bäuerlicher Produktion erfreut sich beim Konsumenten nach wie vor steigender Beliebtheit.

Es wird von den Konsumenten als naturbelassenes, typisch bäuerliches Produkt aus der Region gesehen, indem sich viel von der Region und von den Menschen, die es herstellen, spiegelt. Bei Brot direkt vom Bauern, wird für den Konsumenten der Zusammenhang zwischen Herkunft, Frische und Qualität spürbar.

Um hochwertige bäuerliche Produkte anbieten zu können, ist ständige Weiterbildung und Qualitätssicherung erforderlich. Eine seriöse Methode zur Darstellung der Qualität bäuerlicher Lebensmittel stellt die sensorische Beurteilung durch geschulte Verkoster dar. Die Produkte werden dabei nach bestimmten, vorher von Fachexperten festgelegten Kriterien geprüft und bewertet. Die Sensorik kann sowohl als Instrument in der Produktentwicklung und -verbesserung als auch in der Qualitätssicherung betrachtet werden.

Wir laden Sie herzlich ein, an der **9. Oberösterreichischen Landesbrotprämierung – Brote aus bäuerlicher Erzeugung am 25. August 2021** in der LK OÖ teilzunehmen

Bewertet wird in den Kategorien:

- Klassisches Bauernbrot
- Brot mit Ölsaaten
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot (100 % Dinkel)
- Sonderbrote und Brote mit Innovationscharakter
- Feine Hefeteig- und Fettbackwaren
- Früchte- und Kletzenbrot



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus


LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



lk
landwirtschaftskammer
oberösterreich



Die eingereichten Brote müssen den Teilnahmebedingungen - siehe Prämierungsgegenstand / Kategorien - entsprechen.

Teilnahmeberechtigt sind alle bäuerlichen Produzenten.

Prämierungsgegenstand/Kategorien

1. Klassisches Bauernbrot / Bauernbrot aus dem Holzofen

Bauernbrot ist ein Roggenbrot (Roggenmehlgehalt mehr als 90 %) oder ein Roggen-Weizen - Mischbrot (Roggenmehlgehalt mehr als 50 %). Es wird in Sauerteigführung mit oder ohne Hefe und mit oder ohne Gewürze hergestellt. Außerdem sind im Bauernbrot keine Ölsaaten (z.B. Leinsamen) enthalten und auch die Oberfläche ist nicht damit bestreut.

Bauernbrot ist ein Brot in Laibform, wird aber auch in Weckenform akzeptiert.

2. Brot mit Ölsaaten

Unter Brot mit Ölsaaten werden Brote mit oder ohne Vollmehlanteil aus Roggen- oder Roggen/Weizen/Dinkelmischung verstanden. Das Brot wird mit oder ohne Sauerteigführung, mit oder ohne Hefe und mit oder ohne Gewürze hergestellt. Der Ölsaatenanteil – Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Sesam, Kürbiskerne oder Nüsse (lufttrocken) beträgt mindestens 10 % des Gesamtgewichtes der Mahl- und Schälprodukte. Diese Brote können entweder in Kasten-, Wecken- oder Laibform eingereicht werden.

3. Vollkornbrot

Vollkornbrot besteht aus mindestens 90 % Vollkornanteil. Es wird mit oder ohne Sauerteigführung und mit oder ohne Hefe und mit oder ohne Gewürze hergestellt. Die Charakteristik des Vollkornbrotes sollte nicht durch die Zugabe von Ölsaaten zu stark beeinflusst werden.

Vollkornbrot kann entweder in Kasten-, Wecken- oder Laibform eingereicht werden.

4. Dinkelbrot aus (100 % Dinkel)

Reine Dinkelbrote (Vollkornbrote oder Brote mit Ölsaaten) müssen nicht in Sauerteigführung hergestellt sein. Der Dinkelanteil muss 100 % betragen. Das Dinkelbrot kann auch mit Hefe als Triebmittel mit oder ohne Gewürze hergestellt werden. Das Triebmittel muss angegeben werden.

5. Sonderbrote und Brote mit Innovationscharakter

Sonderbrote und Brote mit Innovationscharakter sind Brote, die sich in Bezug auf Rohstoffe (nicht nur Roggen, Weizen, Dinkel, sondern auch andere Rohstoffe wie z.B. Hafer, Gerste, Karotte, Erdäpfel, Kräuter, Gemüse, etc.) als auch in der Formgebung von den anderen Kategorien unterscheiden. Das verwendete Triebmittel ist anzugeben. Die Brote sollen in genussfähiger, essbarer Form vorliegen. Innovative Brote können in Kasten-, Wecken-, Laib- oder auch in Phantasieform (z.B. Ringbrote, Herzbrote, etc.) gebacken eingereicht werden. Gebildbrote werden nicht bewertet. Hinweis: ein wichtiges Bewertungskriterium ist der Grad der Innovation und damit der Unterschied zu den bestehenden Kategorien.

6. Feine Hefeteig- und Fettbackwaren

In diese Kategorie fallen z.B. Brioche, Milchbrote, Bauernkräpfen, Hefegugelhupf, Mohn- und Nussstrudel, Stollen, etc. Sie enthalten 5 % bis 20 % Zucker bzw. 5 % bis 20 % Fett, bezogen auf Mahl- und Schälprodukte. Brioche enthalten mindestens 4 Eidotter.



7. Früchte- und Kletzenbrot

Früchte- und Kletzenbrote: sind durch den Anteil an Dörrobst charakterisiert, wobei der Fruchtanteil gegenüber dem Anteil an Mahl- und Schälprodukten überwiegt.

Ablauf der Prämierung

- Rücksendung der unterzeichneten Teilnahme­scheine an die Landwirtschaftskammer Oberösterreich, Referat Lebensmittel und Erwerbskombinationen, Auf der Gugl 3, 4021 Linz bis **Montag, 16.8.2021**, Poststempel ist gültig. Oder per Mail an direktvermarktung@lk-ooe.at bzw. per Fax an +43 50 6902-91260.

- **Online-Anmeldung möglich**

Die Anmeldung ist auch Online über die Prämierungsplattform [www.ausgezeichnete – produkte.at](http://www.ausgezeichnete-produkte.at) möglich. Unter dem Link [9. OÖ Landesbrotprämierung / Ausgezeichnete Produkte \(ausgezeichnete-produkte.at\)](http://www.ausgezeichnete-produkte.at) finden Sie weitere Informationen zum Wettbewerb und zur Einreichung.

- Abgabe der Probe(n) inkl. Begleitschein, Brotbeschreibung und der Einverständniserklärung ist am **25. August 2021 von 7:15 Uhr bis 8:00 Uhr** vor Beginn der Verkostung in der Landwirtschaftskammer OÖ, Auf der Gugl 3, 4021 Linz.

- Die sensorische Prüfung und Beurteilung der eingereichten Proben wird anonym durch ein unabhängiges professionell geschultes Verkosterteam (Vertreter aus den Bereichen Direktvermarktung, Beratung, Lebensmittelaufsicht, Lebensmitteluntersuchung, Gewerbe) am Mittwoch, 25. August 2021, unter der Leitung von DI Johann Kapplmüller in der Landwirtschaftskammer Linz, stattfinden.



- Jeder Produzent erhält eine Rückmeldung über die Bewertung seiner eingereichten Produkte durch die Jury.
- Die Prämierung erfolgt in Gold, Silber und Bronze.
- Prämierte Betriebe werden mittels Presseausendung den Medien in OÖ übermittelt.
- Brotsegnung im Rahmen der Erntedankmesse im Linzer Mariendom am 03.10.2021 mit anschließender Agape am Domplatz und feierlicher Urkundenüberreichung im Pfarrsaal.

Teilnahmebedingungen

Eine Produktbewertung erfolgt unter Einhaltung folgender Voraussetzungen:

- Zeitgerechte Anmeldung und Abgabe/Einsendung der Probe.
- Die Brote müssen der Beschreibung des Prämierungsgegenstandes/Kategorie 1 – 7 entsprechen.
- Als Einreichmenge sind jeweils **2 Stück in gleicher Ausformung bzw. in einer bewertbaren Menge derselben Sorte mit Begleitschein** abzugeben.
- Bauernbrotlaibe bzw. -wecken müssen eine Mindestmenge von 1 kg je Stück haben.

- Die Vollkornbrote, Brote mit Ölsaaten und Dinkelbrote müssen eine Mindestmenge von $\frac{3}{4}$ kg je Stück haben.
- In den Kategorien *Sonderbrote und Brote mit Innovationscharakter* sowie *Feine Hefeteig- und Fettbackwaren* müssen auch 2 Stücke in bewertbarer Größe (Gewicht ist hier je nach eingereichter Form frei wählbar) vorliegen. Bei kleinen Gebäcksformen, wie z.B. Bauernkrapfen, eine entsprechende Menge, dass zwei Verkostergruppen zu je 3 bis 4 Verkoster das Produkt sensorisch bewerten können.
- Produkte müssen als ganzes Stück (Laib, Wecken, Kastenform, etc.) eingereicht werden.
- **Für jede Probe** (2 Stück) ist **ein Begleitschein** und **eine Brotbeschreibung** auszufüllen und der Probe beizulegen.

Teilnahmegebühr

40 € je abgegebener Probe (besteht aus zwei Stücken – siehe Einreichkriterien)

Die Gebühr ist mittels Zahlschein, den Sie zugeschickt bekommen, zu bezahlen. Werden mehrere Proben eingereicht, ist für jede Probe ein Begleitschein auszufüllen sowie die Teilnahmegebühr in Höhe von 40 € zu bezahlen.

Für alle qualitäts- und herkunftsgesicherten Betriebe (QHS – AMA GENUSS REGION) übernimmt das Netzwerk Kulinarik (Cluster Kulinarik 2019-2022) die halbe Teilnahmegebühr für max. drei Produktproben – Mit der Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union.

Ausbildung zum/zur Brotsensoriker/in

In OÖ startet wieder die Ausbildung zum/zur Brotsensoriker/in.

Start der 128 Stunden Ausbildung ist am 08.11.2021. Nähere Informationen unter www.lfi.at.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Freundliche Grüße



DI Viktoria Minichberger
Referentin für Direktvermarktung

Beilagen:

Teilnahmeschein

Begleitschein

Anleitung Brotbeschreibung

Einwilligungserklärung

Beiblatt für AMA

