GenussKrone
2020/2021
Die Prämierung **Brot-Kasier 2020** ist eine Grundlage für die allfällige Nominierung zur **GenussKrone** 2020/2021.

MESSE WIESELBURG

2020 Brot Kaiser

Prämierung von Brot und Feingebäck-spezialitäten aus bäuerlicher Produktion

TEILNAHMEKARTE

TEILNAHMEKARTE 2020

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte **kopieren**!

MESSE WIESELBURG

2020 Brot Kaiser

Name*: _____

Straße: _____ ☐ anerkannter Biobetrieb

PLZ / Ort*: _____ Bio-Kontrollnummer: _____

Telefon: _____

E-Mail: _____

Bitte freihalten!	Produktbezeichnung (Handelsname, Sachbezeichnung)*	Kategorie (bitte Bezeichnung eintragen - siehe unten)	Produktbeschreibung (Grundrezeptur, Sauerteiganteil bei Bauernbrot, Besonderheiten)

Kategorie:

B 1 Klassisches Bauernbrot
B 2 Ölsaatenbrot
B 3 Vollkornbrot
B 4 Sonderbrot
B 5 Feine Hefeteig- & Fettbackwaren
B 6 Früchte- und Kletzenbrot

Eine Bewertung der Produkte wird durch genaue Angaben deutlich erleichtert.

Für das rechtzeitige (Dienstag, 14. Jänner 2020) und ordnungsgemäße Einlangen der Proben – in einer qualitätserhaltenden Verpackung – trägt der Teilnehmer selbst die Verantwortung.

Ich nehme die angeführten Ausschreibungsbestimmungen vollinhaltlich zur Kenntnis und akzeptiere diese.

Die Teilnahmegebühr wurde überwiesen am _____
Eine Kopie der Überweisung liegt bei.

Datum und Unterschrift _____

Die Teilnahmekarte muss gemeinsam mit den Produkten und einer Kopie der Überweisung der Teilnahmegebühr termingerecht bei den in Punkt 5 angegebenen Einreichstellen abgegeben oder zugesandt werden. Die Verarbeitung der Daten erfolgt DSGVO-konform.

* wird auf der Urkunde verwendet

MESSE WIESELBURG

2020 Brot Kaiser

Prämierung von Brot und Feingebäck-spezialitäten aus bäuerlicher Produktion

TEILNAHMEBEDINGUNGEN

2020 Brot Kaiser

Die **Brot-Kaiser 2020** erhalten einen Gutschein im Wert von

€ 100,00

von der Firma **IME Back- und Kochgeräte**.

IME Turbo PROFESSIONAL KITCHEN SOLUTIONS

1. AUSZEICHNUNG

Die Produkte werden nach einem 100-Punkte-Schema von einer Fachjury bewertet.

Folgende Auszeichnungen werden vergeben:

95 bis 100 Punkte	Goldmedaille und Urkunde
87 bis 94 Punkte	Silbermedaille und Urkunde
80 bis 86 Punkte	Bronzemedaille und Urkunde

Je Kategorie kann maximal ein **Brot-Kaiser 2020** für das beste Produkt vergeben werden, wobei das Erreichen einer Goldmedaille Voraussetzung ist.

2. BEWERTUNGKRITERIEN

Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:

B 1 Klassisches Bauernbrot
Roggenmischbrot mit einem Roggenmehlanteil von mind. 50 %, in Sauerteigführung

B 2 Ölsaatenbrot
mind. 10 % Ölsaaten

B 3 Vollkornbrot
mind. 90 % Vollkornmehl

B 4 Sonderbrot
Brote, die sich durch ihre Form (keine Laibe, Striezel, Kastenformen), durch ihre Inhalts-/Rohstoffe (zusätzlich andere als Roggen, Weizen, Dinkel, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Kürbiskerne, Walnüsse, Sesam und andere in einer Bäckerei gängige Rohstoffe) oder ihre ganz spezielle Herstellung nicht in das Schema „klassisches Bauernbrot“, „Ölsaatenbrot“, „Vollkornbrot“ einordnen lassen (auch Störibrot).

B 5 Feine Hefeteig- & Fettbackwaren
Enthalten 5 bis 20 % Zucker bzw. 5 bis über 20 % Fett bezogen auf Mahl- und Schälprodukte. z. B.: Brioche (enthalten mindestens 4 Eidotter), Krapfen, (mindestens 6 Eidotter pro kg Mahl- und Schälprodukte), Hefegugelhupf, Mohn- und Nussstrudel, Stollen, Milchbrot, etc.

B 6 Früchte- und Kletzenbrot
Sind durch den Anteil an Dörrobst charakterisiert, wobei der Fruchtanteil gegenüber dem Anteil an Mahl- und Schälprodukten überwiegt.

Eine endgültige Entscheidung über die Zuordnung in diese Kategorie obliegt der Jury.

Auf dem Anmeldeformular muss zum jeweiligen Produkt eine kurze Beschreibung angegeben werden (Grundrezeptur, Sauerteiganteil bei Bauernbrot, Fruchanteil bei Früchtebrot). Bei entsprechend großer Probenanzahl kann eine weitere Unterteilung der Kategorien durch die Juryleitung erfolgen.

3. BEURTEILUNGSKRITERIEN

Die sensorische Beurteilung durch eine Fachjury erstreckt sich nach dem Vorbild des DLG-Schemas auf folgende Kriterien:

- Form und Aussehen
- Oberflächen-, Krusteneigenschaften
- Lockerung und Krumenbild
- Struktur und Elastizität
- Geruch und Geschmack

Pro Kriterium können maximal 5 Punkte erreicht werden. Weiters werden die Kriterien gewichtet, wobei Geruch und Geschmack die stärkste Gewichtung erhalten. Eine Auszeichnung kann nur dann erreicht werden, wenn die Produktprobe in allen Kriterien mindestens 3 Punkte erreicht.

4. JURY

Die Fachjury setzt sich aus Experten aus dem bäuerlichen und gewerblichen Umfeld zusammen.

Juryvorsitzender ist DI Johann Kapplmüller von der HTL für Lebensmitteltechnologie Wels.

5. TEILNAHMEBEDINGUNGEN

Zugelassen sind ausschließlich Brote, die den codexrechtlichen Vorschriften entsprechen

Einreichmenge: pro Probe mind. 2 gleiche Muster zu je mind. 1 kg (bzw. dem fertigen Produkt im Betrieb entsprechend) im Ganzen eingesendet werden.

Teilnahmegebühr: EUR 22,00 je Probe

Die beigefügte Teilnahmekarte muss bis spätestens **Freitag, 10. Jänner 2020** an folgende Adresse eingesandt werden:

Messe Wieselburg GmbH
Volksfestplatz 3
3250 Wieselburg

Die Proben können per Post/Paketdienst oder persönlich geliefert werden an:

Lebensmitteltechnologisches Zentrum
HBLFA Francisco Josephinum
Wechlingerstraße 19
3250 Wieselburg

Dort wird die sachgemäße Lagerung der Produkte garantiert. Die Einsendungen bitte außen kennzeichnen und mit dem Kennwort „Brot-Kaiser 2020“ versehen.

Eine Nachlieferung ist nicht möglich.

Proben-Abgabe/Einlang-Tag:

Dienstag, 14. Jänner 2020 (07:30 bis 15:00 Uhr)

Die Verkostung sämtlicher Proben findet am nächsten Tag (Mittwoch, 15. Jänner 2020) statt. Für das rechtzeitige und ordnungsgemäße Einlangen der Proben – in einer qualitätserhaltenden Verpackung – trägt der Teilnehmer selbst die Verantwortung. Eine vorgezogene Lieferung ist aus Qualitätsgründen nicht empfehlenswert. Eine Nachlieferung ist nicht möglich.

Die Teilnahmegebühr ist bis zum **10. Jänner 2020** an folgendes Konto zu überweisen:
Sparkasse Wieselburg
Messe Wieselburg GmbH
IBAN: AT78 2025 7004 0000 1004
BIC: SPSBAT21
Verwendungszweck: „Brot-Kaiser 2020“

Aufgrund der Registrierkassenpflicht ersuchen wir Sie, von Barzahlungen abzusehen und die Teilnahmegebühr(en) vorab zu überweisen. Sie tragen somit zu einer wesentlichen Erleichterung bei der Abwicklung bei.

Jeder Produktprobe ist eine eigene Kopie der ausgefüllten Teilnahmekarte sowie eine Zahlungsbestätigung der Teilnahmegebühr beizulegen. Die Ausschreibungsunterlagen finden Sie auch im Internet unter www.messewieselburg.at.

Jeder Einsender erhält eine Benachrichtigung über die Bewertung seiner Produkte durch die Jury.

6. PRODUKTPRÄSENTATION

Das beste Produkt einer Kategorie wird während der Messe am Stand **Brot-Kaiser 2020** im Obergeschoss der Europahalle zur Verkostung angeboten. Dafür sind 6 kg des Siegerproduktes (oder gleichwertig) als Kostproben zur Verfügung zu stellen. Bei den „Feinen Hefeteig- & Fettbackwaren“ bzw. „Früchte- und Kletzenbrote“ werden den Gewinnern die Mengen den Produkten entsprechend rechtzeitig mitgeteilt.
Den Gewinnern eines **Brot-Kaiser 2020** wird ihr Preis am Eröffnungstag (6. März 2020) der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter** übergeben. Die Medaillen und Urkunden sind während der Messe am Stand **Brot-Kaiser 2020** abzuholen.

Die ausgezeichneten Produkte werden in einer Broschüre zusammengefasst, die während der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter** aufliegt, sowie in verschiedenen Medien veröffentlicht.

7. SONSTIGE BEDINGUNGEN / KONTROLLE

Die Teilnehmer verpflichten sich zur Einhaltung aller gesetzlichen Bestimmungen für die eingereichten Proben und garantieren, dass die eingereichten Proben der regulären Produktion entnommen wurden. Die eingereichten Proben bleiben beim Veranstalter. Missbrauch und widerrechtliche Verwendung der Auszeichnung werden durch den Veranstalter gerichtlich verfolgt. Die Veröffentlichung eines allfälligen Gewinnes ist erst ab dem 6. März 2020 gestattet. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge.

Die Prämierung **Brot-Kaiser 2020** ist Grundlage für die allfällige Nominierung zur **GenussKrone** 2020/2021!