

Österreichische Post AG Info.Mail Entgelt bezahlt

Ernährung und Direktvermarktung

Auf der Gugl 3
4021 Linz
T +43 50 6902-1249
F +43 50 6902-91249
www.ooe.lko.at
abt-erdv@lk-ooe.at

Ing. Gabriela Stein
T +43 50 6902-1447
gabriela.stein@lk-ooe.at

Linz, 20. November 2018

Goldene Birne und Goldenes Stamperl 2019 Ausschreibung der Prämierungen

Geschätzte Obstveredler und Obstveredlerinnen,

hiermit informieren wir Sie über die Prämierungen „**Goldene Birne**“ und „**Goldenes Stamperl**“ der Messe Wieselburg. Die „**AB HOF**“ 2019 findet vom 8. bis 11. März 2019 statt. Die Teilnahme an diesen Prämierungen bedeutet für Sie gleichzeitig die Teilnahme an der OÖ Landesprämierung. Produkte mit 18 bis 20 Punkte erhalten den Titel Landessieger, Produkte mit 14 bis 17,9 Punkte eine Urkunde mit dem Landessiegel. Die Produktprämierungen können von Ihnen genutzt werden, um sich einem breiten Qualitätswettbewerb zu stellen, damit Ihren Qualitätsstand festzustellen oder auch aktiv an der Verbesserung der eigenen Produktqualität arbeiten.

Gute Gründe zur Teilnahme an dieser Prämierung

- Die Bewertung jeder Probe erfolgt durch eine unabhängige Expertenjury.
- Die OÖ Landessieger aller Kategorien werden in Oberösterreich medial präsentiert.
- Die „Die Goldene Birne“ bzw. „Das Goldene Stamperl“ wird jeweils an das beste Produkt einer Kategorie vergeben. Das Erreichen einer Goldmedaille ist Voraussetzung.
- Die Ehrung findet im Rahmen der Eröffnung der „**AB HOF**“ am 8.3.2019 in Wieselburg statt.
- Zudem wird der Titel „**Produzent des Jahres 2019**“, dotiert mit 1000 €, vergeben.

Folgende Produkte können eingereicht werden:

- **Die Goldene Birne:** Most, Fruchtsaft, Sonstige Obstweingetränke in den zwei Kategorien Cider und Perlwein/Schaumwein/Frizzante/Sonstige, Essig, Marmeladen, Trockenobst bzw. -gemüse.



MIT UNTERSTÜTZUNG VON



MINISTERIUM
FÜR EIN
LEBENSWEERTES
ÖSTERREICH



LAND
OBERÖSTERREICH

In den Goldentscheid kommen lediglich Qualitätsmoste (staatliche Prüfnummer erforderlich – dieses ist auf der Teilnahmekarte im Feld Produktbeschreibung anzugeben) mit 18,19 und 20 Punkten. Moste ohne Prüfnummer müssen für den Goldentscheid 19 oder 20 Punkte erreichen.



- **Das Goldene Stamplerl** – Prämierung bäuerlicher Brände und Liköre.



Produzenten mit 18 bis 20 Punkte erhalten zusätzlich den Titel Landessieger.

- Mindestmengen zum Zeitpunkt der Preisverleihung und Einreichmenge laut Ausschreibung der Messe Wieselburg beachten!

Die konstant hohe Anzahl von rund 3000 eingesendeten Proben in den letzten Jahren ist ein deutliches Zeichen für den Stellenwert dieser Prämierungen. Alle Proben werden von einer unabhängigen Fachjury, unter Vorsitz von Ing. Lukas/LWK NÖ, mindestens zweimal unabhängig voneinander beurteilt, um die Qualität der Bewertung beizubehalten.

Die Verkostung der Säfte dient wiederum als Grundlage für die Top-16 Säfte für den Guide GaultMillau.

Rückmeldung über Produktqualität hilft in der Qualitätssicherung

Als Produzent erhalten Sie eine Mitteilung über das punktemäßige Abschneiden Ihres Produkts in den einzelnen Beurteilungskriterien (Geruch, Geschmack, Sauberkeit, Harmonie), und eine schriftliche Beurteilung des Produktes, welche wichtige Rückschlüsse für die weitere Produktion zulässt. Daneben sind Auszeichnungen bei diesen Wettbewerben selbstverständlich eine gute Vermarktungshilfe.

Anmeldeunterlagen: Detaillierte Anmeldeunterlagen für alle Bewerbe erhalten Sie bei der Messe Wieselburg, T 07416/502-0, oder im Internet unter www.messewieselburg.at sowie im Referat Direktvermarktung der LK OÖ.

Probenannahme in Landwirtschaftskammer OÖ:

2019 besteht wieder die Möglichkeit der Probenabgabe in der LK Oberösterreich, am Montag, 14.1.2019 von 9 bis 15 Uhr beim Haupteingang der Landwirtschaftskammer OÖ. Proben können auch direkt in Wieselburg abgegeben oder per Post geschickt werden – Adresse und Zeitpunkt laut Ausschreibung beachten!

Teilnahmegebühr: Die Teilnahmegebühr ist vorab zu bezahlen und eine Kopie des Belegs der Einzahlung der Probe beizulegen. Kontoverbindung siehe Ausschreibung.

Laboruntersuchung - Hinweis für Most- und Essigproduzenten

Der Mosteinreichprobe muss ein aktuelles Untersuchungszeugnis eines öffentlichen Labors über Alkoholgehalt, Säuregehalt berechnet als Weinsäure, Restzuckergehalt und Gehalt an freier SO₂ (Schwefeldioxid) beiliegen. Bei Essig ist ebenfalls ein aktuelles Untersuchungszeugnis über Essigsäuregehalt und Restalkohol erforderlich. Proben ohne Untersuchungszeugnis werden nicht angenommen.

Folgende öffentliche Labore stehen Ihnen in Oberösterreich zur Verfügung. Die Kosten betragen 25 €.

4053 FS Ritzlhof (T 07229/88312)
4232 ABZ Hagenberg (T 0732/772033400)
4813 abz Salzkammergut (T 07612/87263)
4730 FS Waizenkirchen (T 07277/2494)

Weitere Labore in Niederösterreich

3300 FS Gießhübel (T 07472/62722)
3400 BA Klosterneuburg (T 02243/37910)

Bitte beachten Sie die Abgabetermine in den OÖ Schulen: Diese sind bis Freitag, 14.12.2018 12 Uhr; nur in Ausnahmefällen und nach telefonischer Voranmeldung bis 14.12.2018 ist eine Abgabe am 08.01.2019 bis 12 Uhr möglich.

Für Essig ist ein Untersuchungszeugnis (Essigsäuregehalt, Restalkohol) erforderlich. Diese Untersuchungen werden ausschließlich in der FS Gießhübel und in der BA Klosterneuburg durchgeführt.

Qualitätsmost mit staatlicher Prüfnummer:

Für die Einreichung von Qualitätsmost ist vorab die staatliche Prüfnummer zu beantragen. Diese kann im Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg oder im Bundesamt für Weinbau Eisenstadt beantragt werden. Das Antragsformular finden Sie auch auf den entsprechenden Homepages der Bundesanstalten. Die Kosten betragen 72 € pro Einreichprobe. Bitte beachten Sie die Vorlaufzeit und nehmen Sie vorab Kontakt mit dem entsprechenden Labor auf.

Spezielles Bildungsprogramm für Obstveredler und Obstveredlerinnen

- Sensorik – mit der richtigen Sprache zum Verkaufserfolg, 15.1.2019, GH Gorfer Garsten
- Professionelle Essigproduktion, 12.2.2019, HBLA Elmberg
- Basiskurs Obstbrennerei, 18. und 19.1.2019, Holzbauerngut Lichtenberg
- Getreidebrennkurs, 28.11.2018, Brennerei Hauder Niederwaldkirchen
- Brennkurs für Fortgeschrittene, 9.4.2019, Rosner Schnaps & Design Ungenach

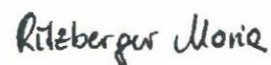
- Verkostertraining für Edelbrandsommeliers, 20.2.2019, Biohof Thauerböck Kaltenberg
- Likörerzeugung, 12.2.2019, Brennerei Hauder Niederwaldkirchen
- Grundlagen der Marmeladeherstellung für Direktvermarktende, 6.2.2019, LWK Kirchdorf/Steyr Adlwang
- Grundlagen der Sirupherstellung für Direktvermarktende, 30.4.2019, LWK Vöcklabruck/Gmunden
- Alles für den Brenner – vom Recht bis zur Steuer, 8.1.2019, LWK Linz
- Edelbrand - Wie kalkuliere ich meinen Verkaufspreis richtig? 18.2.2019, LWK Linz

Informationen über das weitere Kursangebot auf www.lfi-ooe.at oder unter T 050/6902-1500.

Freundliche Grüße



Ing. Gabriela Stein
Referentin Direktvermarktung



Dipl.-Päd. Ritzberger Maria
Referentin Direktvermarktung