

Ernährung und Direktvermarktung

Ergeht an
alle Most & Saftproduzenten
Mostfachgruppe

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, 1. Dezember 2016

**Ausschreibung der Prämierungen
Goldene Birne und Goldenes Stamperl**

Geschätzte Produzenten,

hiermit leiten wir Ihnen die Ausschreibung für die Prämierungen „Goldene Birne“ mit der neuen Kategorie Trockenobst und „Goldenes Stamperl“ weiter.

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 Punkten das Landessiegel auf der Urkunde.

Die „AB HOF“ 2017 findet vom 3. bis 6. März 2017 statt. Die Produktprämierungen können von Ihnen genutzt werden, um sich dem Qualitätswettbewerb zu stellen und so aktiv an der Verbesserung der eigenen Produktqualität arbeiten.

Gute Gründe zur Teilnahme an der 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 und die Ehrung findet im Rahmen der Eröffnung der „Ab Hof“ am 3.3.2017 in Wieselburg statt.
- Zudem wird der Titel „**Produzent des Jahres 2017**“, dotiert mit € 1000,- vergeben.

Folgende Produkte können eingereicht werden:

- Die Goldene Birne – Prämierung bäuerlicher Moste, Fruchtsäfte, Sonstige Obstweingetränke, Essige, Marmeladen und NEU „Trockenobst“.
- NEU: in den Goldentscheid kommen lediglich Qualitätsmoste (staatliche Prüfnummer erforderlich – diese 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. Leider wurden die drei Kategorien nur für „Qualitätsmost“ seitens der Messe Wieselburg gestrichen.
- Das Goldene Stamperl – Prämierung bäuerlicher Obstbrände und Liköre.



- Mindestmengen zum Zeitpunkt der Preisverleihung und Einreichmenge laut Ausschreibung 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 Gault Millau.

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 verbale 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 0043/7416/502-0 oder im Internet unter www.messewieselburg.at sowie im Referat Direktvermarktung der LKOÖ.

Probenannahme in LK OÖ: Auch 2017 besteht die Möglichkeit der Probenabgabe in der LK OÖ am Montag, 16.1.2017 von 9:00 bis 15:00 Uhr beim Haupteingang der Landwirtschaftskammer Oberösterreich.

Proben können auch direkt in Wieselburg abgegeben werden oder per Post geschickt werden – Adresse und Zeitpunkt auf Ausschreibung beachten!

Teilnahmegebühr: es wird gebeten die Teilnahmegebühr vorab zu bezahlen - Kontoverbindung siehe Ausschreibung. Einzahlungsbeleg bei Abgabe mitnehmen.

Laboruntersuchung - Hinweis für Mostproduzenten

Der Mosteinreichprobe muss ein aktuelles Untersuchungszeugnis 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 Labors stehen in Oberösterreich wiederum zur Verfügung: 4053 FS Ritzlhof, 4813 abz Salzkammergut, 4223 FS Katsdorf, 4553 FS Schlierbach und 4730 FS Waizenkirchen. Die Kosten betragen € 25.

Bitte beachten sie die Abgabetermine in den Schulen: bis 22.12.2016 14 Uhr und nach den Ferien am 9.1.2016 bis 13 Uhr, später ist keine Probenabgabe möglich.

Für die Einreichung von Qualitätsmost ist vorab die staatliche Prüfnummer zu beantragen. Dies 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 bzw. auf der Mosthomepage www.unsermost.at. Die Kosten betragen € 72.- pro Einreichprobe. Bitte beachten Sie die Vorlaufzeit, und nehmen Sie vorab Kontakt mit dem Labor auf.

Vorankündigung

CULINARIX – Qualitätsmostprämierung 2017

Alle zwei Jahre wird der CULINARIX-MOST, eine gemeinsame Prämierung von LK OÖ und Lebensmittel-Cluster OÖ durchgeführt, 2017 ist es wieder soweit. Besonderes Augenmerk wird auf landestypische Streuobstsorten, dazu gibt es bei der Ausschreibung eine Liste mit zugelassenen Streuobstsorten, gelegt. Sobald es genauere Informationen gibt, werden wir Sie mittels Rundmail und Ausschreibung im Bauer informieren.

Spezielles Bildungsprogramm für Most-&Saftproduzenten

- Mostanalyse – Basis für Qualitätskontrolle, 23.1.2017, Kursnummer: 2278
- Sensorik – Mit der richtigen Sprache zum Verkaufserfolg, 6.2.2017, Kursnummer: 2443
- Professionelle Essigproduktion, 15.3.2017, Kursnummer: 2267
- Brennkurs für Fortgeschrittene, 7.3.2017, Kursnummer: 2413

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

Freundliche Grüße



Ing. Gabriela Stein
Referentin Direktvermarktung