

Wir gratulieren!

Die Zeitschrift „Kochen und Küche“ unterstützt den „Produzent des Jahres 2017“ mit einem Geldpreis in der Höhe von €1.000,--.

AB HOF

Produzent des Jahres 2017

€1.000,--

Powered by

KOCHEN & KÜCHE

www.kochenundkueche.com

Die Preisübergabe erfolgt im Rahmen der Eröffnungsfeier der „AB HOF“ 2017.

Der Produzent des Jahres wird in einer Ausgabe von „Kochen & Küche“ präsentiert.

Die einzureichenden Proben müssen zwischen **Montag, 9. und Freitag, 13. Jänner 2017 07:30–12:00 & 13:00–16:30 Uhr** entweder bei der Messe Wieselburg persönlich abgegeben werden oder im gleichen Zeitraum bei folgender Adresse einlangen:

Messe Wieselburg GmbH
Volksfestplatz 3
3250 Wieselburg

Eine Nachreichung zu einem späteren Termin ist nicht möglich!

Daneben können die Proben an folgenden Orten abgegeben werden:

- **MO, 9. Jänner 2017** in der Weinbauschule Silberberg, 8430 Leibnitz, Kogelberg 16, von 10:00 – 12:00 Uhr
- **MO, 9. Jänner 2017** am Weingut Wolfgang Lang, 8222 St. Johann b. Herberstein, Hoferberg 27, von 14:00 – 17:00 Uhr
- **MO, 16. Jänner 2017:** in der OÖ Landwirtschaftskammer, 4020 Linz, Auf der Gugl 3, von 09:00 – 15:00 Uhr.

Weiters können die Proben in **Salzburg** in den jeweiligen **Bezirksbauernkammern am MO, 9. Jänner 2017, von 8 - 16 Uhr** abgegeben werden.

Die Teilnahmegebühr ist auf folgendes Konto zu überweisen:

Raiffeisenbank Mittleres Mosviertel
Messe Wieselburg GmbH
IBAN: AT94 3293 9000 0000 3590
BIC: RLNWATWW939
Verwendungszweck: „Birne 2017“

Aufgrund der neuen 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.

Zur Bestätigung der Einzahlung ist den Produktproben und dem Einreichformular eine Kopie der Überweisung beizulegen. Bei mehr als 10 Einreichungen (Most, Fruchtsaft, sonstige Obstweingetränke, Essig und Marmelade) ist für die 11. Probe keine Teilnahmegebühr zu bezahlen (bei Produkt-Mix ist der Most kostenlos). Die Anmeldeunterlagen finden Sie auch im Internet unter www.messewieselburg.at

Vom besten Produkt einer Kategorie sind der Messe Wieselburg für die Produktpräsentation während der „AB HOF“ max. 10 Liter des Produkts kostenlos zur Verfügung zu stellen. Jeder Produzent erhält eine Nachricht über die Bewertung seiner Produkte durch die Jury.

5. PRODUKTPRÄSENTATION

Das beste Produkt einer Kategorie wird während der Messe am Stand der „Goldenen Birne“ im Obergeschoss der Europahalle zur Verkostung angeboten. Den Gewinnern einer „Goldenen Birne“ wird ihr Preis am Eröffnungstag (03.03.2017) der „AB HOF“ übergeben. Die Medaillen und Urkunden sind während der Messe am Stand der „Goldenen Birne“ abzuholen.

6. PRODUZENT DES JAHRES

Auch heuer wird bei der „AB HOF“ der „Produzent des Jahres“ gekürt. Dafür werden die Punkte der fünf besten Produktproben zusammengezählt, wovon jeweils mindestens zwei eingereichte Produkte aus dem Bereich Brände/Liköre (und **davon mindestens ein Brand**) und mindestens zwei Produkte aus dem Bereich Moste/Obstweingetränke/Säfte/Nektare/Essige/Marmeladen sein müssen.

Der „Produzent des Jahres“ erhält zusätzlich von der Zeitschrift „Kochen & Küche“ einen Geldpreis in der Höhe von €1.000,--.

Der Veranstalter behält sich vor, die Verbindung des Preisträgers zu einem landwirtschaftlichen Betrieb zu kontrollieren.

7. SONSTIGE BEDINGUNGEN/ KONTROLLE

Die eingereichten Proben verbleiben beim Veranstalter. Der Veranstalter behält sich das Recht vor, am Markt befindliche Produkte anzukaufen und mit den eingereichten Proben zu vergleichen. Die Veröffentlichung eines allfälligen Gewinnes ist erst ab dem 3. März 2016 gestattet. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge.

Missbrauch und widerrechtliche Verwendung der Auszeichnung werden durch den Veranstalter gerichtlich verfolgt. Die Prämierung „Die Goldene Birne“ 2017 ist Grundlage für die Nominierung zur GenussKrone 2017/2018.

Prämierung bäuerlicher
Moste, Fruchtsäfte, Obstweingetränke,
Essige, Marmeladen & von Trockenobst

2017
Die goldene
Birne
WIESELBURG

TEILNAHMEKARTE
TEILNAHMEBEDINGUNGEN



www.genusskrone.at

MESSE
WIESELBURG

- NEU: Prämierung von Trockenobst
- Grundlage für die Wahl der Top-16 Säfte für den Guide GaultMillau!
- Neue Kategorien bei den Obstweingetränken!

TEILNAHMEKARTE



Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!

Name: _____
(wird auf der Urkunde verwendet!)

Straße: _____

PLZ: _____ Ort: _____
(wird auf der Urkunde verwendet!)

Teil: _____

Fax: _____

anerkannter Biobetrieb
Biokontroll-Nummer: _____

e-mail: _____



Bitte Freihalten!	Produktbeschreibung* (bei reinsortigen Produkten bitte die Sortenbezeichnung beikanngeben)	Kategorie	Alkohol	Säure	Restzucker	freies SO ₂	Erntejahr	vorhandene Menge
Produkt 1:			%	%	g/l	mg/l		l
Produkt 2:			%	%	g/l	mg/l		l
Produkt 3:			%	%	g/l	mg/l		l
Produkt 4:			%	%	g/l	mg/l		l

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

Teilnahmegebühr wurde überwiesen am _____

(Kopie der Überweisung liegt bei)

Datum _____

Unterschrift _____

Kategorie:
 M 1 - Apfelmost extratrocken (Restzucker bis 4 g/l)
 M 2 - Apfelmost trocken (Restzucker 4 bis 9 g/l)
 M 3 - Apfelmost halbtrocken (Restzucker 9 bis 18 g/l)
 M 4 - Apfelmost halbsüß/süß (Restzucker über 18 g/l)
 M 5 - Apfel- u. Birnenmost extratrocken (Restzucker bis 4 g/l)
 M 6 - Apfel- u. Birnenmost trocken (Restzucker 4 bis 9 g/l)
 M 7 - Apfel- u. Birnenmost halbtrocken (Restzucker 9 bis 18 g/l)
 M 8 - Apfel- und Birnenmost halbsüß/süß (Restzucker über 18 g/l)
 M 9 - Birnenmost extratrocken (Restzucker bis 4 g/l)
 M 10 - Birnenmost trocken (Restzucker 4 bis 9 g/l)
 M 11 - Birnenmost halbtrocken (Restzucker 9 bis 18 g/l)
 M 12 - Birnenmost halbsüß/süß (Restzucker über 18 g/l)
 O 1 - Cider
 O 2 - Perlwein/Schaumwein/Frizzante/Sonstiger
 * staatliche Prüfnummer bei Qualitätsmosten!

F 1 - Apfelsaft blank
 F 2 - Apfelsaft naturtrüb
 F 3 - Apfel-Johannisbeersaft
 F 4 - Apfel-Holundersaft
 F 5 - Apfel-Karottensaft
 F 6 - Apfel-Weichselsaft
 F 7 - Apfel-Himbeersaft
 F 8 - Birnensaft
 F 9 - Traubensaft
 F 10 - sonstige Säfte
 F 11 - Nektar
 S 1 - Sirup
 E 1 - Gärungssesig
 E 2 - Balsamessig

Wichtig:

Der Einreichung **muss** ein aktuelles **Untersuchungszeugnis** eines öffentlichen Labors **beiliegen**, aus dem folgende Werte des Mostes ersichtlich sind: Alkoholgehalt, Säuregehalt berechnet als Weinsäure, Restzuckergehalt, Gehalt an freier SO₂. **Proben ohne Untersuchungszeugnis werden nicht angenommen!**

EINREICHMENGE: 2 Stk. 1-Liter-Flaschen
 TEILNAHMEGEBÜHR: € 25,-- bzw. € 20,-- für Moste MIT Prüfnummer!

b) Fruchtsäfte:

Voraussetzung für die Teilnahme ist das Vorhandensein von mindestens 500 Litern des eingereichten Fruchtsaftes oder Nektars und 200 Liter Sirup zum Zeitpunkt der Preisverleihung (3. März 2017).

EINREICHMENGE: 2 Stk. 1-Liter-Flaschen
 TEILNAHMEGEBÜHR: € 32,--

c) Sonstige Obstweinge Getränke:

Bei diesen Getränken müssen mindestens 100 Liter des eingereichten Produkts zum Zeitpunkt der Preisverleihung (3. März 2017) vorhanden sein. Zugelassen sind ausschließlich Getränke, die den österreichischen Rechtsvorschriften entsprechen.

EINREICHMENGE: 2 Stk. mind. 0,5-Liter-Flaschen
 TEILNAHMEGEBÜHR: € 32,--

d) Essige:

Voraussetzung für die Teilnahme ist das Vorhandensein von mindesten 25 Litern des eingereichten Produkts zum Zeitpunkt der Preisverleihung (3. März 2017).

Wichtig:

Der Einreichung **muss** ein aktuelles **Untersuchungszeugnis** eines öffentlichen Labors **beiliegen**, aus dem der Essigsäuregehalt und der Restalkohol des Essigs ersichtlich sind. **Proben ohne Untersuchungszeugnis werden nicht angenommen!**

EINREICHMENGE: mind. 0,5 Liter
 TEILNAHMEGEBÜHR: € 32,--

Bei den reinsortigen Säften bitte unbedingt die Sortenbezeichnung angeben. Bei entsprechend großer Probenanzahl in den Kategorien F8, F9, F10, F11 und S1 kann eine weitere Unterteilung durch die Jury erfolgen. Eine etwaige Zusammenlegung der Kategorien bei geringer Probenanzahl obliegt der Jury.

c) Sonstige Obstweinge Getränke: NEU!
 Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:
 O1 – Cider
 O2 – Perlwein/Schaumwein/Frizzante/Sonstige

d) Essige:
 Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:
 E1 – Gärungssesig
 E2 – Balsamessig

e) Marmeladen:
 Das gesonderte Anmeldeformular können Sie auf der Homepage der Messe Wieselburg unter www.messewieselburg.at/abhof/home.php downloaden oder unter der Telefonnummer 07416/502-0 anfordern und liegt diesen Anmeldeformularen bei.

f) Trockenobst: NEU!
 Das gesonderte Anmeldeformular können Sie auf der Homepage der Messe Wieselburg unter www.messewieselburg.at/abhof/home.php downloaden oder unter der Telefonnummer 07416/502-0 anfordern und liegt diesen Anmeldeformularen bei.

3. JURY

Die Fachjury – bestehend aus anerkannten Experten – behält sich das Recht vor, bei zu geringer Qualität Preise nicht zu vergeben. Jede Probe wird anonym und mind. zweimal unabhängig voneinander beurteilt, um die Qualität der Bewertung zu garantieren. Juryvorsitzender ist Ing. Wolfgang Lukas, Landwirtschaftskammer NÖ.

4. TEILNAHMEBEDINGUNGEN/ EINREICHUNG

a) Moste:
 Voraussetzung ist das Vorhandensein von mindestens 600 Litern des eingereichten Mosts zum Zeitpunkt der Preisverleihung (3. März 2017). Der Most soll blank und füllfertig im Tank/Fass bzw. in der Flasche liegen.

AB HOF

Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter

3. - 6. März 2017

Ziel des Wettbewerbes ist es, für die Produkte Most, Fruchtsaft, Obstweinge Getränke, Essig und Marmelade einen Produktvergleich durch eine unabhängige Fachjury anzubieten. Durch die Prämierung dieser Produkte sollen neue Impulse in Richtung Qualitätsbewusstsein gesetzt und eine Hilfestellung für die Vermarktung geboten werden.

1. AUSZEICHNUNG

Die Produkte werden nach dem allgemein gültigen 20-Punkte-Schema von einer Fachjury beurteilt. Folgende Auszeichnungen werden vergeben:

Für 18 – 20 Punkte: Goldmedaille und Urkunde
 17 Punkte: Silbermedaille und Urkunde
 16 Punkte: Bronzemedaille und Urkunde

„Die Goldene Birne“ wird jeweils an das beste Produkt einer Kategorie vergeben, wobei das Erreichen einer Goldmedaille Voraussetzung ist. Die ausgezeichneten Produkte werden in einer eigenen Broschüre zusammengefasst, die während der „AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter“ aufliegt. Zusätzlich werden die Preisträger in verschiedenen Medien veröffentlicht.

Produkte nieder- und oberösterreichischer Produzenten, sowie Produzenten aus Salzburg mit 18 Punkten oder mehr erhalten zusätzlich den Titel Landessieger, mit 14 bis 17,9 Punkten das Landesiegel. Die Verkostung der Säfte bildet die Grundlage für die Wahl der **Top-16 Säfte für den Guide Gault Millau**.

2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

a) Moste:
 Die Bewertung erfolgt in Anlehnung an die neue Obstweinverordnung in folgenden Kategorien:

M1–Apfelmost extratrocken (Restzucker bis 4 g/l)
 M2–Apfelmost trocken (Restzucker 4 bis 9 g/l)
 M3–Apfelmost halbtrocken (Restzucker 9 bis 18 g/l)
 M4–Apfelmost halbsüß/süß (Restzucker über 18 g/l)
 M5–Apfel- und Birnenmost extratrocken (Restzucker bis 4 g/l)
 M6–Apfel- und Birnenmost trocken (Restzucker 4 bis 9 g/l)
 M7–Apfel- und Birnenmost halbtrocken (Restzucker 9 bis 18 g/l)
 M8–Apfel- und Birnenmost halbsüß/süß (Restzucker über 18 g/l)
 M9–Birnenmost extratrocken (Restzucker bis 4 g/l)
 M10–Birnenmost trocken (Restzucker 4 bis 9 g/l)
 M11–Birnenmost halbtrocken (Restzucker 9 bis 18 g/l)
 M12–Birnenmost halbsüß/süß (Restzucker über 18 g/l)

NEU! ACHTUNG: In den Goldentscheid kommen lediglich Qualitätsmoste (staatliche Prüfnummer erforderlich - diese ist auf der Teilnahmekarte im Feld „Produktbeschreibung“ anzugeben!) mit 18, 19 oder 20 Punkten, sowie Produkte, die in der Verkostung 19 oder 20 Punkte erreichen.

Bei den **reinsortigen Mosten** bitte unbedingt die **Sortenbezeichnung** angeben.

Zusätzlich erfolgt eine Vorsortierung der Moste innerhalb der Kategorien nach aufsteigendem Säuregrad (aufgrund des Untersuchungszeugnisses). Eine etwaige Zusammenlegung der Kategorien bei geringer Probenanzahl obliegt der Jury.

b) Fruchtsäfte:
 Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:
 F1 – Apfelsaft blank
 F2 – Apfelsaft naturtrüb
 F3 – Apfel-Johannisbeersaft
 F4 – Apfel-Holundersaft
 F5 – Apfel-Karottensaft
 F6 – Apfel-Weichselsaft
 F7 – Apfel-Himbeersaft
 F8 – Birnensaft
 F9 – Traubensaft
 F10 – sonstige Säfte
 F11 – Nektar
 S1 – Sirup