

Gold für Kärntens beste Brote: Handwerk und Qualität überzeugen bei Prämierung

Brot aus bäuerlicher Hand: In Kärnten wurden die besten Brote des Landes prämiert – mit Auszeichnungen für herausragendes Bäckerhandwerk und echte Qualitätsarbeit vom Hof.



Aufgefallen ist dass Familie Thausing sowohl bei der Brot- als auch bei der Ölprämierung für ihre Produkte Auszeichnungen erhielt. © Elias Jerusalem / Mittelkaernten.at

Ausgezeichnete Brote: Kärntner Direktvermarkter feiern Erfolge

Die **Landwirtschaftskammer Kärnten** und der **Landesverband der bäuerlichen Direktvermarkter** haben heuer wieder Brot- und Ölprodukte aus bäuerlicher Herstellung prämiert. Im Mittelpunkt der Veranstaltung standen jedoch klar

die handwerklich hergestellten Backwaren, deren Qualität und Vielfalt ein starkes Zeichen für die bäuerliche **Brotkultur** in Österreich setzen.

Sensorisch geprüft und hoch bewertet

Bereits im Februar wurden 252 Brot- und Ölproben einer strengen sensorischen Prüfung unterzogen. Die Beurteilung erfolgte anonymisiert durch eine Fachjury nach international anerkannten Kriterien. Für viele bäuerliche Betriebe ist die jährliche Teilnahme am Wettbewerb ein wichtiger Gradmesser für die eigene Arbeit – mit dem Ziel, Rückmeldung zu erhalten und die Qualität weiterzuentwickeln.

Die diesjährige Prämierungsfeier am 27. Mai im **Hotel EduCare in Treffen** bei Villach war ein sichtbares Zeichen der Wertschätzung für das bäuerliche Lebensmittelhandwerk. Zahlreiche Betriebe wurden für ihre Leistungen mit Gold-, Silber- und Bronzemedailles geehrt.

Brot mit Herkunft und Handschrift

Insgesamt 121 Backwaren aus sieben Kategorien wurden ausgezeichnet – vom klassischen **Bauernbrot** bis hin zu innovativen Getreideprodukten. Damit wurde nicht nur das handwerkliche Können, sondern auch die Innovationsfreude vieler bäuerlicher Bäckerinnen und Bäcker sichtbar. Besonders erfreulich: Viele dieser Produkte entstehen in geschlossenen Kreisläufen – vom Getreideanbau über das Mahlen bis zur Direktvermarktung am Hof.

Die sensorische Beurteilung der Brote übernahm erneut die erfahrene Paneologin Eva-Maria Lipp. Ihr Augenmerk liegt auf Krume, Kruste, Duft, Geschmack und Konsistenz – und auf einer fundierten Rückmeldung für jeden teilnehmenden Betrieb. „Die Qualität der Kärntner Brote beeindruckt mich jedes Jahr aufs Neue“, betont sie.

Siegerbrot-Bäcker aus Kärnten

In sieben Kategorien wurden folgende Betriebe ausgezeichnet:

Kategorie	Betrieb	Ort
Klassisches Bauernbrot	Gabriele Rohrer	Lind
Dinkelbrot	Björn Thausing	Magdalensberg
Vollkornbrot	Georg Ratheiser	Wieting
Ölsaatenbrot	Doris Knapitsch-Labak	Klein St. Paul
Sonderbrote & Innovationen	Mario Ebner	Spittal
Ostergebäck & Osterpinze (ungefüllt)	Barbara Fasching	Meiselding
Gefüllte Germgebäcke & Reindling	Stefanie Natmessnig	Feldkirchen

Besonders hervorzuheben ist Familie Thausing, die sowohl bei der Brot- als auch bei der Ölprämierung Medaillen gewann – ein Beweis für die konsequente Qualitätsarbeit am Hof.



Eines der Siegerbrote war das Dinkelbrot von Thausing Naturkost. © Beigestellt

Lesachtaler Brotkultur als Vorbild

Ein Höhepunkt des Rahmenprogramms war der Vortrag von Hans Unterguggenberger über **das Lesachtaler Brot - ein UNESCO-Weltkulturerbe**. Auf 1.400 Metern Seehöhe wird dort seit Generationen Getreide angebaut und zu Brot veredelt. Die Region steht beispielhaft für die Verbindung von Handwerk, Landschaft und Ernährungssouveränität - ein Modell, das auch für andere bäuerliche Regionen Österreichs inspirierend sein kann.

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at