

Kärntner Brotverkostung 2025

Der Landesverband bäuerlicher Direktvermarkter Kärnten und die Landwirtschaftskammer Kärnten laden zur renommierten Brotverkostung am 18. Februar 2025 ein. Dabei haben Sie die Möglichkeit, ihr Brot von einer unabhängigen Fachjury überprüfen zu lassen.



Brot- und Germgebäck-Verkostung am 18. Februar 2024. Bis zum 24. Januar kann man Proben einreichen. © Achim Mandler / DV Verband

Für Brotproduzent:innen bietet sich wieder eine tolle Gelegenheit, die Qualität der eigenen Produkte prüfen zu lassen. Anmeldeschluss ist am 24. Jänner. Schnell **anmelden!**

Hier finden Sie **alle Infos**

Brotprämierung: Warum mitmachen

Produktprämierungen sind ein Schlüssel zu Erfolg und Qualität. Sie bieten Direktvermarkter:innen die Chance, ihre Erzeugnisse im Wettbewerb zu messen und wertvolles Feedback zu erhalten. Sie dienen als wirkungsvolles Marketinginstrument, das sowohl die Verkaufszahlen steigern als auch Verbraucher:innen Orientierung bieten kann. Kund:innen bevorzugen ausgezeichnete Produkte, die für geprüfte Qualität stehen, und die Teilnahme an Prämierungen stärkt das Vertrauen. Für die teilnehmenden Betriebe bedeutet dies nicht nur ein unabhängiges Qualitätsurteil, sondern auch die Möglichkeit, ihre Standards weiter zu optimieren und ein positives Image aufzubauen. Direktvermarkter:innen können von diesen Wettbewerben doppelt profitieren - durch eine gesteigerte Produktqualität und eine engere Bindung zu ihren Kund:innen. Nutzen Sie die Chance, Ihre Produkte in einem objektiven Vergleich bewerten zu lassen - für Ihre Qualität, für Ihre Kund:innen, für Ihren Erfolg.

Meisterwerke aus dem Ofen: Brotverkostung im Detail

Der **Landesverband bäuerlicher Direktvermarkter Kärnten** und die **Landwirtschaftskammer Kärnten** laden bäuerliche Produzent:innen ein, ihre Backkunst ins Rampenlicht zu stellen. Im Rahmen der Brot- und Germgebäck-Verkostung werden ihre Erzeugnisse von einer erfahrenen Fachjury verkostet und bewertet. Neben wertvollem Feedback winken begehrte Auszeichnungen, die Qualität und Handwerkskunst würdigen. Eine spannende Neuerung gibt es diesmal: Zum ersten Mal wird auch Germgebäck bewertet - eine perfekte Gelegenheit, die Vielfalt der bäuerlichen Backtradition zu präsentieren.

Welche Brote werden geprüft?

Eingereicht werden kann in folgenden Kategorien:

- **Klassisches Bauernbrot:**

reines Roggenbrot oder ein Roggen-Weizen-Mischbrot, Natursauerteigführung mit oder ohne Hefe, mit oder ohne Gewürze. Im Bauernbrot sind keine Ölsaaten (z.B. Leinsamen) enthalten und auch die Oberfläche ist nicht damit bestreut. Bauernbrot ist ein Brot in Laibform, kein Wecken!

- **Dinkelbrot (100% Dinkel):**

Besteht aus 100% Dinkel, es können Ölsaaten enthalten sein, auch die Oberfläche kann damit bestreut sein. Dinkelbrot kann in Kasten-, Wecken- oder Laibform abgegeben werden.

- **Vollkornbrot:**

Besteht aus mindestens 90% Vollkornanteil wird in Sauerteigführung mit oder ohne Hefe und mit oder ohne Gewürze hergestellt. Ölsaaten können enthalten sein, auch die Oberfläche kann damit bestreut sein. Vollkornbrot kann in Kasten-, Wecken- oder Laibform abgegeben werden.

- **Brot mit Ölsaaten:**

Brot mit oder ohne Vollmehlanteil aus Roggen- oder Roggen/Weizen/Dinkelmischung, wird in Sauerteigführung mit oder ohne Hefe und mit oder ohne Gewürze hergestellt. Der Ölsaatenanteil - Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Sesam oder Kürbiskerne (lufttrocken) beträgt mindestens 10% des Gesamtgewichtes der Mahlprodukte. Brote können in Kasten-, Wecken- oder Laibform abgegeben werden.

- **Sonderbrot und Brote mit Innovationscharakter:**

Brot, das sich durch Form, Inhalts- und Rohstoffe (zusätzlich andere als übliche Rohstoffe) oder durch die besondere Herrichtung nicht in die oben genannten Kategorien integrieren lässt. Eine endgültige Entscheidung über die Zuordnung in

dieser Kategorie obliegt der Kostleiterin.

- **Ostergebäck und Osterpinze ungefüllt:**

Das Ostergebäck ist ein gesüßtes oder ungesüßtes Germgebäck. Die Gebäcke werden mit unterschiedlichen Fett- und Flüssigkeitszugaben gebacken. Die Form kann rund aber auch geflochten sein z.B. Striezel, Laib. Die Osterpinze ist ein reichhaltiges, mit Butter, Zucker und Dottern verfeinerter Germteig - Briocheteig. Die typische Form ergibt sich durch das gleichmäßige dreifache, tiefe Einschnitten des runden Brotlaibes.

- **Reindling und gefülltes, süßes Germgebäck (Potizen, Strudel)**

Diese gefüllten, süßen Germgebäcke werden aus einem süßen bzw. leicht gesüßtem Germteig mit einer süßen Fülle aus regionalen Zutaten hergestellt. Die Form obliegt der Tradition und auch der Innovation.

Der Reindling kann in der Gugelhupfform oder in einer Rein gebacken werden. Die Gebäcke werden mit unterschiedlichen Fett- und Flüssigkeitszugaben gebacken. Die Fülle wird aus regionalen Zutaten hergestellt, welche typisch für dieses Gebäck sind. Die unterschiedlichen Germgebäcke werden hauptsächlich aus Weizenmehl hergestellt, wobei auch Dinkelmehl zulässig ist.

Was wird geprüft?

Jeder teilnehmende Betrieb erhält für seine eingereichten Produkte eine detaillierte Bewertung. Geprüft werden dabei Aspekte wie Form und Aussehen, Oberflächen- und Krusteneigenschaften, Lockerung und Krumenbild, Struktur und Elastizität sowie Geruch und Geschmack. Die Fachjury gibt zudem wertvolle Tipps und praktische Hinweise, die helfen,

technologische Schwachstellen zu beheben und die Produktqualität weiter zu steigern. Bewertet wird nach einem international anerkannten Bewertungsschema. Die Produkte werden anonym durch eine Fachjury verkostet. Es erfolgt keine Begutachtung von Etiketten. Die Kostleitung übernimmt **Ing. Eva Lipp, Zertifizierte Paneologin**.

Abgabemenge für die Verkostungs-Proben:

- Klassisches Bauernbrot/Holzofenbrot: ein Laib (kein Wecken) mind. 1 kg.
- Ölsaatenbrot, Vollkornbrot, Dinkelbrot: ein Laib oder ein Wecken, mind. 1 kg.
- Sonderbrote und Brote mit Innovationscharakter: mind. 1 kg (wenn die Gebilde kleiner sind, dann bitte zwei Stück).
- Ostergebäck und Osterpinze ungefüllt, Reindling und gefülltes, süßes Germgebäck: ein Stück mit mindestens 0,75 kg oder zwei Stück mit mindestens 0,50 kg. Die Gebäckstücke sind im Ganzen vorzulegen.
- Die Brote und das Germgebäck dürfen nicht durchgeschnitten sein!

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at