

Spannende Wahl zum Brot - Kaiser 2025

Mauracher holt den Gesamtsieg mit „Sissy's Dinkel Laiberl“



Bei den Sonderbroten siegte Sissy's Dinkel Laiberl von der Bio-Bäckerei Mauracher. © Mauracher

Großer Erfolg für die **Bio-Hofbäckerei Mauracher**: Beim diesjährigen **Brot-Kaiser** ging der Gesamtsieg in der Kategorie „Sonderbrote“ an das oberösterreichische Familienunternehmen – prämiert wurde das „Sissy's Dinkel Laiberl“, benannt nach der Gründerin Sissy Eder. Das traditionsreiche Brot überzeugte durch Handwerk, Geschmack und Bio-Qualität auf höchstem Niveau. Damit nicht genug: Auch der „Mauracher Laib“ sowie das vegane Croissant des Betriebs wurden mit Gold und der Höchstpunktezahl von 100 Punkten ausgezeichnet.



Das Geschäftsführer-Duo des Mauracherhofs, Juliane und Andreas Eder, freut sich über die Goldenen. © Beigestellt

18. Auflage der Prämierung

Bei der 18. Auflage der Produktprämierung wurden insgesamt 143 Brote von 45 Produzenten eingereicht – ein neuer Rekord. Die sechs begehrten Brot-Kaiser-Trophäen gingen an Bäckereien aus Niederösterreich, Oberösterreich und dem Burgenland. Ein besonderes Augenmerk gilt der Unterteilung in bäuerliche und gewerbliche Betriebe, die seit dem Vorjahr in getrennten Kategorien bewertet werden – ein Schritt, der sich laut Veranstalter bewährt hat und positiv angenommen wurde. Damit richtet sich der Wettbewerb ausdrücklich auch an gewerbliche Bäckereien, die ihre Produktqualität im direkten Vergleich unter Beweis stellen können.



□□□□Klassisches Vollkornbrot: Marion Heim (GF Messe Wieselburg), Lorenz Mayr (Vizepräsident LKNÖ), Stephan Pernkopf (LH-Stv. NÖ), die Brotkaiser Beate und Walter Brenner (Brenners Bestes Waldviertler Urgetreide), Josef Moosbrugger (Präsident der LKÖ) und Martin Rogenhofer (Jury-Vorsitzender, LMTZ Wieselburg). © Mike Raab



□□□□Klassisches Bauernbrot: Marion Heim (GF Messe Wieselburg), Stephan Pernkopf (LH-Stv. NÖ), Brot-Kaiserin Helene Milalkovits (Brothof Milalkovits), Josef Moosbrugger (Präsident der LKÖ) und Martin Rogenhofer (Jury- Vorsitzender, LMTZ Wieselburg). © Mike Raab

□□□□

Namhafte Jury

Geleitet wurde die fachkundige Jury von Martin Rogenhofer - dem **Lebensmitteltechnologisches Zentrum Francisco-Josephinum**. Gemeinsam mit namhaften Fachleuten aus der Lebensmitteltechnologie und dem Bäckerhandwerk bewertete er die anonymisierten Proben nach strengen Kriterien: Form, Oberflächen- und Krusteneigenschaften, Lockerung, Krumenbild, Struktur, Elastizität sowie Geruch und Geschmack. Organisiert wurde der Wettbewerb wie gewohnt in Kooperation zwischen der **Messe Wieselburg** und dem Lebensmitteltechnologischen Zentrum Francisco Josephinum. Ziel ist es, so die Messe-Leitung, durch objektive Prämierungen neue Impulse für Qualität und Vermarktung zu setzen - zur Förderung eines nachhaltigen und handwerklich fundierten Bäckerwesens.

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at