



Steirische Spezialitäten-Prämierung 2020

Spezialitätenprämierung 2020

Informationen zur Produktabgabe

Produkte gut verpackt, gekühlt und in qualitätserhaltender Verpackung (Fleischspezialitäten vakuumiert) abgeben. Probenbegleitschein für jede Probe ausfüllen (Informationen zur Herstellung, Besonderheiten etc.). Bitte um genaue Angabe der Produktbezeichnungen (Bezeichnung wird in die Urkunde übernommen).

Teilnahmebedingungen

Für die Verkehrstauglichkeit der eingereichten Produkte übernimmt der Teilnehmer die Verantwortung. Die Produkte müssen aus eigener Verarbeitung und die Rohstoffe hierfür aus dem eigenen Betrieb oder aus der Region stammen. Die Produkte müssen aus der laufenden Produktion des einreichenden Betriebes stammen und im regulären Sortiment geführt werden. Eine zeitgerechte Anmeldung und ordnungsgemäße Abgabe der Produkte ist unbedingt erforderlich. Jeder eingereichten Probe ist ein ausgefüllter Begleitschein beizulegen. Zugelassen zur Fleischspezialitätenprämierung sind ausschließlich Produkte, die nach handwerklicher Produktionsweise hergestellt werden und der Definition des österreichischen Lebensmittelcodex entsprechen.

Leistungen

- Prüfbericht für jedes eingereichte Produkt
- Pressearbeit: Regionaleinschaltung Tageszeitung, Facebook: Gutes vom Bauernhof und GENUSS REGION ÖSTERREICH www.gutesvombauernhof.at und www.genuss-region.at
- Urkunde und Medaille
- Kür der Landessieger mit Siegertafel für Landessieg
- Plakate, Aufkleber (auf Bestellung)

Teilnahmegebühr

60 € je abgegebener Probe bzw. 50 € für Partnerbetriebe der Qualitätsprogramme Gutes vom Bauernhof, Gutes aus meiner Region, GENUSS REGION ÖSTERREICH sowie Mitglieder und Partnerbetriebe von Bio Ernte Steiermark. Bitte keine Barzahlung! Rechnung und Erlagschein werden zugesandt.

Marketingmaßnahmen

Für einen Beitrag von 298€ ist wieder eine Beilage in der Kleinen Zeitung geplant. Für Partnerbetriebe von Gutes vom Bauernhof, GENUSS REGION ÖSTERREICH und Gutes aus meiner Region wird diese Maßnahme aus Vereinsmitteln finanziert.

Werbemittel

Werbemittel bitte mittels Anmelde- bzw. Probenbegleitschein bestellen. Die Ausgabe erfolgt im September bei der Urkundenverleihung.

Gemeinsam Erfolge feiern!

Die Urkundenverleihung findet am 30. September 2019 um 18.00 Uhr am Steiermarkhof in Graz statt, mit Bekanntgabe der Finalisten für den Landessieg. Geplant ist zudem eine Großveranstaltung im Jahr 2020, bei der sich die besten Betriebe präsentieren können. Die Details hierzu werden zeitgerecht bekannt gegeben.



Was passiert mit den Resten?

Die Reste der Verkostung werden für karitative Zwecke zur Verfügung gestellt sowie für Pressternine und Verkostungen verwendet.



Anmeldeschluss:
31. Mai 2019





Milchspezialitäten



Die Landessieger können an der Wahl zur GenussKrone teilnehmen. Landessieger gibt es in den Kategorien:

- Frischkäse und Frischkäsezubereitungen aus Kuhmilch
- Frischkäse und Frischkäsezubereitungen aus Schaf- oder Ziegenmilch
- Joghurt aus Kuhmilch
- Joghurt aus Schaf- oder Ziegenmilch
- Weichkäse aus Kuhmilch
- Weichkäse aus Schaf- oder Ziegenmilch
- Schnittkäse aus Kuhmilch
- Schnittkäse aus Schaf- oder Ziegenmilch
- Hartkäse aus Kuhmilch
- Hartkäse aus Schaf- oder Ziegenmilch
- Regionale Spezialitäten
- Butter

Eine etwaige Zusammenlegung der Kategorien bei geringer Probenanzahl obliegt der Jury!

Prämierungsgegenstände

- Frischkäse und Frischkäsezubereitungen aus Kuhmilch
- Frischkäse und Frischkäsezubereitungen aus Schaf oder Ziegenmilch
- Joghurt aus Kuhmilch
- Joghurt aus Schaf- oder Ziegenmilch
- Weichkäse aus Kuhmilch
- Weichkäse aus Schaf- oder Ziegenmilch
- Schnittkäse aus Kuhmilch
- Schnittkäse aus Schaf- oder Ziegenmilch
- Hartkäse aus Kuhmilch
- Hartkäse aus Schaf- oder Ziegenmilch
- Regionale Spezialitäten
- Butter

Eine etwaige Zusammenlegung der Kategorien bei geringer Probenanzahl obliegt der Jury.

Beurteilungskriterien

100 – 98 Punkte: Gold
97 – 90 Punkte: Prämiert

Eine Fachjury beurteilt die Produkte nach den Kriterien Äußeres, Inneres, Konsistenz, Geruch und Geschmack.

Juryleitung: DI Martin Rogenhofer

Landessieger

Alle Produkte mit voller Punktzahl der folgenden Kategorien werden für den Landessiegentscheid nominiert.

Termine

Anmeldeschluss: Freitag, 31. Mai 2019

Abgabe der Proben: Montag, 17. Juni 2019 von 8.00 bis 9.00 Uhr in der jeweiligen Bezirkskammer und von 14.00 bis 15.00 Uhr in der ehemaligen Landwirtschaftlichen Fachschule Haidegg

Information und Anmeldung

Ing. Sabine Hörmann-Poier, Referat Direktvermarktung
Nikolaus-Dumba-Straße 4, 8940 Liezen

Tel.: 0664/602596-5132, Fax: 03612/22531-5151

E-Mail: sabine.poier@lk-stmk.at

Einreichmengen

- 1 ganzer Käse mit mindestens 1,5 kg Stückgewicht
- 2 Käse mit mindestens 750 g Stückgewicht
- 3 Käse mit mindestens 500 g Stückgewicht
- 4 Käse mit mindestens 250 g Stückgewicht

Bei kleineren Einheiten, z. B. Frischkäse in 125 g Packungen sind 4 Stück erforderlich. Sauer Milchprodukte sind in 4 Verpackungseinheiten einzusenden. Für Butter muss mindestens 1 kg in mind. 4 Verpackungseinheiten abgegeben werden. Wir bitten Sie, Ihre Proben genau zu kennzeichnen und Bemerkungen über Zusätze (Kräuter, Gewürze, Knoblauch, Salz) im Probenbegleitschein anzugeben.

Fleischspezialitäten



Prämierungsgegenstände

- Kochschinken vom Schwein, Teilstück Frikandeau, geräuchert und gebrüht, mit Speckrand und Schwarte
- Kochpökelfleisch vom Schwein – alle Teilstücke außer Frikandeau, geräuchert und gebrüht
- Kochpökelfleisch anderer Tierarten (z.B. Wild, Geflügel, Lamm, Rind, Strauß,...) geräuchert und gebrüht
- Fleischwürste gekocht in Saitlingen, essfertig
 - Osterkrainer traditionell (laut Codex)
 - Osterkrainer Innovationen (z. B. von anderen Tierarten, Kürbiskernkrainer)
- Karree vom Schwein, kalt geräuchert, roh, im optimalen Reifenzustand, ohne Speck und ohne Schwarte
- Bauchspeck vom Schwein
- Karreespeck vom Schwein
- Schinkenspeck vom Schwein
- Sonstige geräucherte und gereifte Rohpökelfleisch vom Schwein
- Luftgetrocknete, ungeräucherte Rohpökelfleisch vom Schwein
- Rohpökelfleisch anderer Tierarten, z.B. Wild, Rind, Geflügel, Lamm etc., geräuchert oder ungeräuchert
 - kein Fisch
- Schnittfeste Rohwürste aller Tierarten mit und ohne Belag

Alle Prämierungsgegenstände müssen nach traditionellem Herstellungsverfahren (keine Spritzpökelfleisch!) hergestellt und Rohpökelfleisch kalt geräuchert (max. 24 °C) sein.

Nachträgliche Bearbeitung z. B. die Entfernung der Schwarte beim fertigen Produkt, ist nicht erlaubt und führt zu Punkteabzug bei der Bewertung!

Beurteilungskriterien

50 - 49 Punkte: Gold

48 - 45 Punkte: Prämiert

Eine Fachjury beurteilt die Produkte nach den Kriterien Äußeres, Aussehen im Anschnitt, Konsistenz, Geruch und Geschmack. Juryleitung: DI Martin Rogenhofer

Landessieger

Alle Produkte mit voller Punktzahl der folgenden Kategorien werden für den Landessiegentscheid nominiert. Die Landessieger können an der Wahl zur GenussKrone teilnehmen. Landessieger gibt es in den Kategorien:

- Kochschinken (Teilstück Frikandeau) vom Schwein
- Karree vom Schwein
- Fleischwurst
- Karreespeck
- Schinkenspeck
- Bauchspeck
- luftgetrocknete Rohpökelfleisch
- Rohpökelfleisch anderer Tierarten
- Rohwürste

Termine

Anmeldeschluss: Freitag, 31. Mai 2019,

Abgabe der Proben: Dienstag, 11. Juni 2019

von 8.00 bis 9.00 Uhr in der jeweiligen Bezirkskammer

Information und Anmeldung

DI Irene Strasser, BEd, Referat Direktvermarktung
Krottendorferstraße 79, 8052 Graz

Tel.: 0664/602596-4529, Fax: 0316/713171-4551

E-Mail: irene.strasser@lk-stmk.at

Einreichmengen

Mindestens 1 kg je Produkt; Koch- und Rohpökelfleisch mit Randstück bzw. mehrere gleichartige Teilstücke.