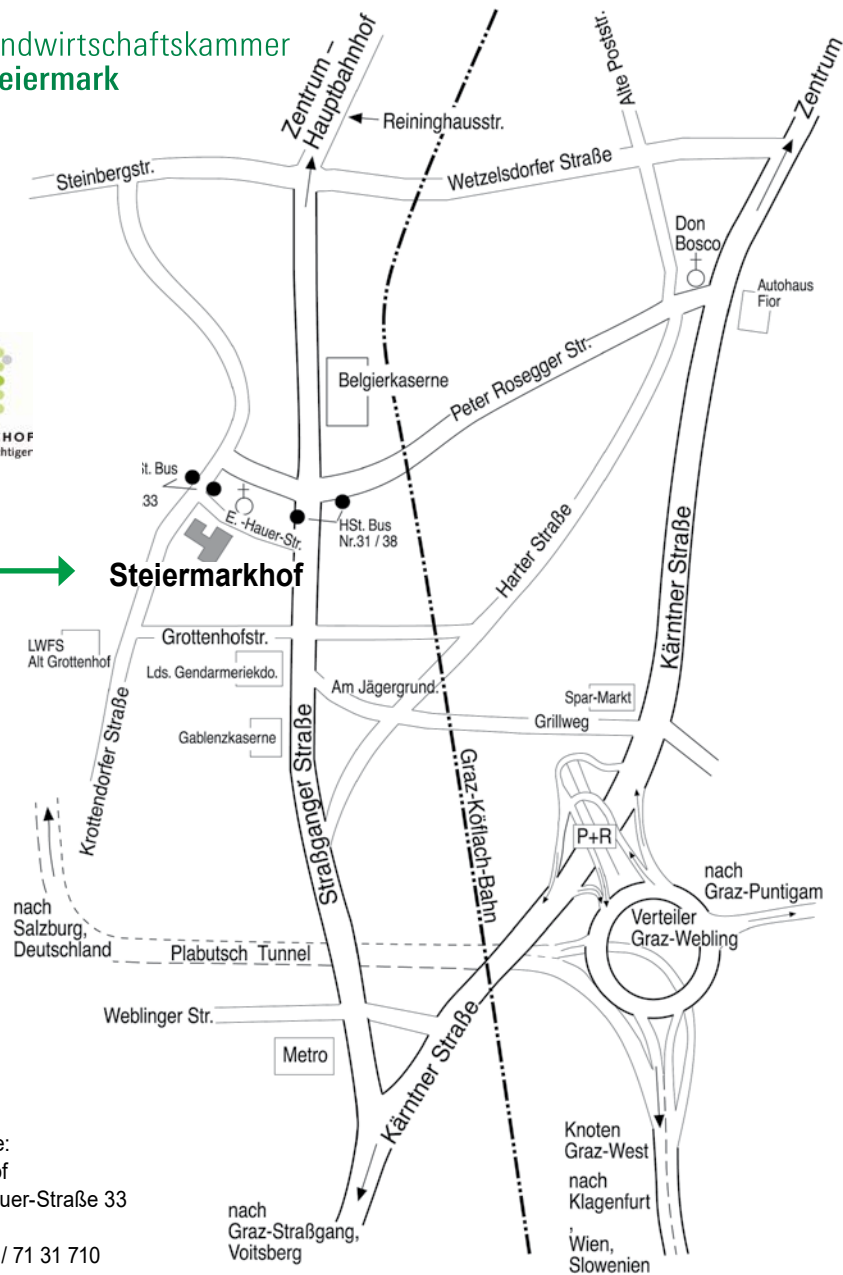




STEIERMARKHOF
bilden. tagen. nächtliger



Abgabe Brote:
Steiermarkhof
Ekkehard-Hauer-Straße 33
8052 Graz
Tel.: +43 316 / 71 31 710

Informationen:
Ing. Eva Maria Lipp
0664/6025964117
eva.lipp@lk-stmk.at

22. Steirische Brotprämierung

7. August 2019 am Steiermarkhof



22. Steirische Brotprämierung am Mittwoch, 7. August 2019, am Steiermarkhof

Prämierungskategorien

- **Klassisches Bauernbrot**
- **Bauernbrot vom Holzofen**
- **Vollkornbrot**
- **Dinkelbrot**
- **Brot mit Ölsaaten**
- **Brauchtums-, Gebild- und Flechtgebäcke***
Untergruppen: Gebild- und Flechtgebäcke im Lebens- und Jahreslauf (Ernteräder, Fronleichnamsteller, Patengeschenke etc.) und Kunst aus Teig.
- **Innovative und kreative Brote**
- **Gesundes Schuljausengebäck**
- **NachwuchsbäckerInnen bis 20**

Die Osterbrotprämierung findet wieder im Frühjahr 2020 vor Ostern statt.
Die Prämierung für Früchtebrot und Striezel findet im Herbst 2019 statt.

Ablauf der Prämierung

Rücksendung der unterzeichneten Teilnahmebescheinigung an die Landwirtschaftskammer Steiermark,
Referat: Bäuerinnen, Landjugend und Konsumenten, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz
bis **Freitag, 2. August 2019**, oder per E-Mail: ee@lk-stmk.at oder blk@lk-stmk.at

Abgabe der Probe(n) inkl. Begleitschreiben bis spätestens **Mittwoch, 7. August 2019, 7.30 Uhr**
vor Beginn der Verkostung.

Teilnahmegebühr: 40 Euro pro Brotprobe

Bitte Teilnahmegebühr nicht vorher einzahlen, Sie erhalten eine Rechnung!

Sensorische Prüfung und Beurteilung der eingesandten Proben durch
eine unabhängige Fachjury am 7. August 2019 am Steiermarkhof.

Auszeichnung der prämierten Betriebe und Veröffentlichung dieser in verschiedenen Medien.

Jeder Produzent erhält eine Rückmeldung über die Bewertung seiner Produkte durch die Jury.

Alle ausgezeichneten Betriebe erhalten bei der offiziellen Prämierung am **Sonntag, 25. August 2019**,
(**Beginn: 14 Uhr**) anlässlich der 50. Weinwoche Leibnitz eine Urkunde für jedes prämierte Brot und
sind auch berechtigt, die Prämierungsschleifen 2019 für die ausgezeichneten Brote zu verwenden. Die
Landessieger der neun Kategorien werden gekürt.

Jene Betriebe, deren Produkte die Höchstpunktzahl erreichen, werden mit den „**Ähren in Gold**“
ausgezeichnet.



Teilnahmebedingungen

Eine Begutachtung erfolgt unter folgenden Voraussetzungen:

- Der Bauernbrotlaib muss eine Mindestmenge von 1 kg je Probe haben.
- Bei Vollkornbrot, Dinkelbrot und Brote mit Ölsaaten ist eine Mindestmenge von ¾ kg je Probe erforderlich.
- Das eingereichte Gebild- oder Flechtgebäck hat ein Gewicht von mindestens 750 g bzw. wurde zumindest aus ½ kg Mehl hergestellt.
- Für das gesunde Schuljausengebäck sind 10 Stück einzureichen.
- NachwuchsbäckerInnen reichen bei Broten ein Stück mit mindestens 750 g, bei kleineren Gebäcken über 250 g mindestens 3 Stück und bei Kleingebäcken unter 250 g mindestens 10 Stück ein.
- Das Brot muss als ganzes Stück (Laib, Wecken, Kastenform) eingereicht werden.
- Das Brot entspricht der Beschreibung des Prämierungsgegenstandes.
- Die Zuordnung der Proben genau überdenken oder Nachfragen an eva.lipp@lk-stmk.at richten.
- Eine zeitgerechte Anmeldung und Einsendung der Proben ist erforderlich.

Teilnahmegebühr 40 Euro je abgegebener Probe