

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

### Prämierungsgegenstand

#### Klassisches Bauernbrot

Bauernbrot ist ein reines Roggenbrot oder ein Roggen-Weizen-Mischbrot. Es wird in Natursauerteigführung mit oder ohne Gewürze hergestellt. Außerdem sind im Bauernbrot **keine Ölsaaten** (z.B. Leinsamen) enthalten und auch die Oberfläche ist nicht damit bestreut. Bauernbrot ist ein Brot in **Laibform**.

**Holzofenbrote** werden in einer eigenen Kategorie gewertet.

#### Vollkornbrot

Vollkornbrot ist ein Roggen- oder Roggen/Weizen/Dinkel-Mischbrot aus mindestens **90% Vollkornanteil**. Es wird in Sauerteigführung mit oder ohne Hefe und mit oder ohne Gewürze hergestellt. Außerdem können Ölsaaten enthalten sein und auch die Oberfläche kann damit bestreut sein. Vollkornbrot kann entweder in Kasten-, Wecken- oder Laibform vorliegen.

#### Brauchtums-, Gebild- und Flechtgebäcke

Ungefüllte Brauchtums-, Gebild- und Flechtgebäcke werden vorwiegend aus Weizenauszugsmehl, aber auch in Kombination mit Weizen oder Dinkelvollmehl unter Zugabe von Zucker, Honig, Fett, Eiern, mit Milchanteil, mit Gewürzen und anderen natürlichen Geschmackszutaten hergestellt. Als Teiglockerungsmittel wird Germ verwendet. Die eingereichten Gebäcke sind für den Verzehr gedacht und nicht ausschließlich als Schaugebäcke hergestellt. Untergruppen: Gebild- und Flechtgebäcke im Lebens- und Jahreslauf (Ernteräder, Fronleichnamsteller, Patengeschenke) und Kunst aus Teig. Kunst aus Teig ist in erster Linie für das Auge gedacht und wird aus sehr einfachen Zutaten hergestellt.

#### Dinkelbrot

Dinkelbrote als Vollkornbrote oder Brote mit Ölsaaten lt. Codex (mind. 60% Dinkelanteil) müssen nicht in Sauerteigführung hergestellt sein. Auch andere Triebmittel sind zugelassen, wobei das Triebmittel angegeben werden muss.

#### Brot mit Ölsaaten

Unter Brote mit Ölsaaten werden Brote mit oder ohne Vollmehlanteil aus Roggen- oder Roggen/Weizen/Dinkelmischung verstanden. Das Brot 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**. Diese Brote können entweder in Kasten-, Wecken- oder Laibform vorliegen.

#### Innovative und kreative Brote

Innovative und kreative Brote aus bäuerlicher Produktion bestehen aus einer oder mehreren Mehlsorten (Auszugs- oder Vollkornmehl) und haben insbesondere Zutaten wie Karotten, Erdäpfel, Kräuter oder andere spezielle Beigaben an festen und flüssigen Zutaten (beispielsweise Molke), welche ausschließlich aus heimischer Produktion stammen. Das verwendete Trieb- bzw. Lockerungsmittel ist anzugeben. Innovative und kreative Brote können in Kasten-, Wecken-, Laib- oder auch in einer Phantasieform (Ringbrote, ...) gebacken eingereicht werden. Brote aus alternativen und alten Getreidesorten werden ebenso dieser Kategorie zugeordnet.

#### Gesundes Schulausengebäck

Es wird Schulausengebäck – pikant und/oder süß – (ausgenommen mit Aufstrich bestrichene bzw. belegte Brötchen und Brote) eingereicht. Beurteilt werden diese nach **Zutaten hinsichtlich gesunder Ernährung**, Verwendung regionaler Lebensmittel, Kreativität, Kundenfreundlichkeit und nach ihrer Gebäckqualität nach den üblichen Qualitätskriterien der steirischen Bauernbrotprämierung.

#### NachwuchsbäckerInnen bis 20 Jahre

Um junge Menschen früh auf Brot- und Gebäckqualität einzustimmen, gibt es seit 2017 diese Kategorie. Es können junge Menschen bis zu ihrem 20. Geburtstag teilnehmen. Eingereicht werden Brote oder Gebäcke im „Jungen Stil“ - hergestellt aus regionalen und gesunden Zutaten. Der Kreativität sind dabei weder in der Formgebung noch bei den Gestaltungsmöglichkeiten Grenzen gesetzt, wobei es ein essbares, bei der Jugend beliebtes Gebäck sein muss. Es können sowohl ein Brot in beliebiger Form oder auch kleinere Gebäcke sein. Gefüllte Gebäcke sind nur dann zugelassen, wenn die Fülle mitgebacken wird.