



Eine Grundlage für eine allfällige Einreichung zur **GenussKrone 2020/2021**

Die goldene Birne 2020 ist - für sämtliche Produzenten aus NÖ - die Grundlage für die Prämierung zum NÖ Landessieger **Edler Tropfen 2020**



Die
goldene
Birne
2020



Prämierung bäuerlicher Moste,
Fruchtsäfte, Obstweingetränke,
Essige, Marmeladen sowie von
Trockenobst und -gemüse

TEILNAHMEKARTE 2020

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!



Name*: _____

Straße: _____ anerkannter Biobetrieb

PLZ / Ort*: _____ Bio-Kontrollnummer: _____

Telefon: _____

E-Mail: _____

Bitte freihalten!	Produktbeschreibung! (bei reinserartigen Produkten bitte die Sortenbezeichnung beibehalten!)*	Kategorie	Alkohol	Säure	Restzucker	freies SO ₂	Emtejahr	vorhandene Menge
	Produkt 1:		%	‰	g/l	mg/l		l
	Produkt 2:		%	‰	g/l	mg/l		l
	Produkt 3:		%	‰	g/l	mg/l		l
	Produkt 4:		%	‰	g/l	mg/l		l

Kategorie:

- | | | | | | |
|-----|---|------|--|------|---|
| M 1 | Apfelmost extrarodden
(Restzucker bis 4 g/l) | M 9 | Birnenmost halbtrocken
(Restzucker 9 bis 18 g/l) | F 11 | Nektar |
| M 2 | Apfelmost trocken | M 10 | Apfel-, Birnen-, oder Apfel- und
Birnenmost halbsüßig
(Restzucker über 18 g/l) | S 1 | Strup |
| M 3 | Apfelmost halbtrocken
(Restzucker 9 bis 18 g/l) | | | O 1 | Cider |
| M 4 | Apfel- / Birnenmost extrarodden
(Restzucker bis 4 g/l) | | | O 2 | Perlwijn (Fritzanne) / Schaum-
wijn / Sonstige |
| M 5 | Apfel- / Birnenmost trocken | | | E 1 | Gärungessig |
| M 6 | Apfel- / Birnenmost halbtrocken
(Restzucker 4 bis 9 g/l) | | | E 2 | Balsmnessig |
| M 7 | Birnenmost extrarodden
(Restzucker bis 4 g/l) | | | | |
| M 8 | Birnenmost trocken
(Restzucker 4 bis 9 g/l) | | | | |

Ich nehme die angeführten Ausschreibungsbestimmungen vollinhaltlich zur Kenntnis und akzeptiere diese.

Die Teilnahmegebühr wurde überwiesen am _____
Eine Kopie der Überweisung liegt bei:

Datum und Unterschrift: _____

Die Teilnahmekarte muss gemeinsam mit den Produkten und einer Kopie der Überweisung der Teilnahmegebühr termingerecht bei den in Punkt 4 angegebenen Einreichstellen abgegeben oder zugesandt werden. Die Verarbeitung der Daten erfolgt DSGVO-konform.

* wird auf der Urkunde verwendet / staatliche Prüfnummer bei Qualitätsmosten!



Die
goldene
Birne
2020



Prämierung bäuerlicher Moste,
Fruchtsäfte, Obstweingetränke,
Essige, Marmeladen sowie von
Trockenobst und -gemüse

AB HOF

Spezialmesse für
bäuerliche Direktvermarkter

WIESELBURG

06. 03. - 09. 03. 20

€ 1.000,00

für den Produzent des Jahres

Wir gratulieren!

Die Zeitschrift **Kochen & Küche** unterstützt den „Produzent des Jahres 2020“ mit einem Geldpreis in der Höhe von EUR 1.000,00.

Powered by www.kochenundkueche.com.



Die Preisübergabe erfolgt im Rahmen der Eröffnungsfeier der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter 2020**. Der Produzent des Jahres wird in einer Ausgabe von **Kochen & Küche** präsentiert.

Die goldene Birne 2020



1. AUSZEICHNUNG

Die Produkte werden nach dem allgemein gültigen 20-Punkte-Schema von einer Fachjury beurteilt.

Folgende Auszeichnungen werden vergeben:

18 bis 20 Punkte	Goldmedaille und Urkunde
17 Punkte	Silbermedaille und Urkunde
16 Punkte	Bronzemedaille und Urkunde

Die goldene Birne 2020 wird jeweils an das beste Produkt einer Kategorie vergeben, wobei das Erreichen einer Goldmedaille Voraussetzung ist. Die ausgezeichneten Produkte werden in einer eigenen Broschüre zusammengefasst, die während der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter** aufliegt.

Zusätzlich werden die Preisträger in verschiedenen Medien veröffentlicht. Produkte nieder- und oberösterreichischer Produzenten, sowie Produzenten aus Salzburg mit 18 Punkten oder mehr erhalten zusätzlich den Titel Landessieger, mit 14 bis 17,9 Punkten das Landessiegel.

2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

a) Moste

Die Bewertung erfolgt in Anlehnung an die neue Obstweinverordnung in folgenden Kategorien:

- M 1** Apfelmost extratrocken (Restzucker bis 4 g/l)
- M 2** Apfelmost trocken (Restzucker 4 bis 9 g/l)
- M 3** Apfelmost halbtrocken (Restzucker 9 bis 18 g/l)
- M 4** Apfel- und Birnenmost extratrocken (Restzucker bis 4 g/l)
- M 5** Apfel- und Birnenmost trocken (Restzucker 4 bis 9 g/l)
- M 6** Apfel- und Birnenmost halbtrocken (Restzucker 9 bis 18 g/l)
- M 7** Birnenmost extratrocken (Restzucker bis 4 g/l)
- M 8** Birnenmost trocken (Restzucker 4 bis 9 g/l)
- M 9** Birnenmost halbtrocken (Restzucker 9 bis 18 g/l)
- M 10** Apfel-, Birnen-, oder Apfel- und Birnenmost halbsüß/süß (Restzucker über 18 g/l)

ACHTUNG: In den Goldentscheid kommen lediglich Qualitätsmoste (staatliche Prüfnummer erforderlich! Diese ist auf der Teilnahmekarte im Feld „Produktbeschreibung“ anzugeben!) mit 18, 19 oder 20 Punkten, sowie Produkte, die in der Verkostung 19 oder 20 Punkte erreichen. Bei den reinsortigen Mosten bitte unbedingt die Sortenbezeichnung angeben. Zusätzlich erfolgt eine Vorsortierung der Moste innerhalb der Kategorien nach aufsteigendem Säuregrad (aufgrund des Untersuchungsergebnisses).

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

b) Fruchtsäfte

Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:

- F 1** Apfelsaft blank
- F 2** Apfelsaft naturtrüb
- F 3** Apfel-Johannisbeersaft
- F 4** Apfel-Holundersaft
- F 5** Apfel-Karottensaft
- F 6** Apfel-Weichselsaft
- F 7** Apfel-Himbeersaft
- F 8** Birnensaft
- F 9** Traubensaft
- F 10** Sonstige Säfte
- F 11** Nektar
- S 1** Sirup

Bei den reinsortigen Säften bitte unbedingt die Sortenbezeichnung angeben. Bei entsprechend großer Probenanzahl in den Kategorien F 8, F 9, F 10, F 11 und S 1 kann eine weitere Unterteilung durch die Juryleitung erfolgen.

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

c) Sonstige Obstweingetränke

Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:

- O 1** Cider
- O 2** Perlwein (Frizzante) / Schaumwein / Sonstige

d) Essige

Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:

- E 1** Gärungsessig
- E 2** Balsamessig

e) Marmeladen

Das gesonderte Anmeldeformular können Sie unter www.messewieselburg.at downloaden oder unter der Telefonnummer +43 (0) 74 16 / 502 - 0 anfordern und liegt diesen Anmeldeformularen bei.

f) Trockenobst & -gemüse

Das gesonderte Anmeldeformular können Sie unter www.messewieselburg.at downloaden oder unter der Telefonnummer +43 (0) 74 16 / 502 - 0 anfordern und liegt diesen Anmeldeformularen bei.

3. JURY

Die Fachjury – bestehend aus anerkannten Experten – behält sich das Recht vor, bei zu geringer Qualität Preise nicht zu vergeben. Jede Probe

wird anonym und mindestens zweimal unabhängig voneinander beurteilt, um die Qualität der Bewertung zu garantieren.

Juryvorsitzender ist Ing. Wolfgang Lukas, Landwirtschaftskammer NÖ.

4. TEILNAHMEBEDINGUNGEN / EINREICHUNG

a) Moste

Voraussetzung ist das Vorhandensein von mindestens 600 Litern des eingereichten Mosts zum Zeitpunkt der Preisverleihung (6. März 2020). Der Most soll blank und füllfertig im Tank/Fass bzw. in der Flasche liegen.

WICHTIG: Der Einreichung muss ein aktuelles Untersuchungszeugnis eines öffentlichen Labors beiliegen, aus dem folgende Werte des Mostes ersichtlich sind: Alkoholgehalt, Säuregehalt berechnet als Weinsäure, Restzuckergehalt, Gehalt an freier SO₂. Proben ohne Untersuchungszeugnis werden nicht angenommen!

Einreichmenge: 2 Stück 1-Liter-Flaschen
Teilnahmegebühr: EUR 30,00 bzw. EUR 25,00 für Moste MIT Prüfnummer!

b) Fruchtsäfte

Voraussetzung für die Teilnahme ist das Vorhandensein von mindestens 500 Litern des eingereichten Fruchtsaftes oder Nektars und 200 Liter Sirup zum Zeitpunkt der Preisverleihung (6. März 2020).

Einreichmenge: 2 Stück 1-Liter-Flaschen
Teilnahmegebühr: EUR 35,00

c) Sonstige Obstweingetränke

Bei diesen Getränken müssen mindestens 100 Liter des eingereichten Produkts zum Zeitpunkt der Preisverleihung (6. März 2020) vorhanden sein. Zugelassen sind ausschließlich Getränke, die den österreichischen Rechtsvorschriften entsprechen.

Einreichmenge: 2 Stück
mind. 0,5-Liter-Flaschen
Teilnahmegebühr: EUR 35,00

d) Essige

Voraussetzung für die Teilnahme ist das Vorhandensein von mindestens 25 Litern des eingereichten Produkts zum Zeitpunkt der Preisverleihung (6. März 2020).

WICHTIG: Der Einreichung muss ein aktuelles Untersuchungszeugnis eines öffentlichen Labors beiliegen, aus dem der Essigsäuregehalt und der Restalkohol des Essigs ersichtlich sind. Proben ohne Untersuchungszeugnis werden nicht angenommen!

Einreichmenge: mind. 0,5 Liter
Teilnahmegebühr: EUR 35,00

Die einzureichenden Proben müssen zwischen **Mittwoch, 8. und Mittwoch, 15. Jänner 2020 (07:30 bis 12:00 und 13:00 bis 16:30 Uhr) – ausgenommen Samstag und Sonntag** – entweder bei der Messe Wieselburg persönlich abgegeben werden oder im gleichen Zeitraum bei folgender Adresse einlangen:

Messe Wieselburg GmbH
Volksfestplatz 3
3250 Wieselburg

Eine Nachreichung zu einem späteren Termin ist nicht möglich!

Daneben können die Proben an folgenden Orten abgegeben werden:

Freitag, 10. Jänner 2020 (10:00 bis 12:00 Uhr)

Weinbauschule Silberberg
Kogelberg 16
8430 Leibnitz

Freitag, 10. Jänner 2020 (14:00 bis 16:00 Uhr)

Weingut Wolfgang Lang
Hoferberg 27
8222 St. Johann bei Herberstein

Montag, 13. Jänner 2020 (09:00 bis 15:00 Uhr)

OÖ Landwirtschaftskammer
Auf der Gugl 3
4020 Linz

Weiters können die Proben in Salzburg in den jeweiligen Bezirksbauernkammern am **Dienstag, 7. Jänner 2020 (08:00 bis 16:00 Uhr)** abgegeben werden.

Die Teilnahmegebühr ist auf folgendes Konto zu überweisen:

Raiffeisenbank Mittleres Mostviertel
Messe Wieselburg GmbH
IBAN: AT94 3293 9000 0000 3590
BIC: RLNWATWW939
Verwendungszweck: „Birne 2020“

Aufgrund der Registrierkassenpflicht ersuchen wir Sie, von Barzahlungen abzusehen und die Teilnahmegebühr(en) vorab zu überweisen. Sie tragen somit zu einer wesentlichen Erleichterung bei der Abwicklung bei.

Zur Bestätigung der Einzahlung ist den Produktproben und dem Einreichformular eine Kopie der Überweisung beizulegen. Bei mehr als 10 Einreichungen ist für die 11. Probe keine Teilnahmegebühr zu bezahlen. Die Anmeldeunterlagen finden Sie auch im Internet unter www.messewieselburg.at.

Vom besten Produkt einer Kategorie sind der Messe Wieselburg für die Produktpräsentation während der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter** max. 10 Liter des Produkts kostenlos zur Verfügung zu stellen.

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

5. PRODUKTPRÄSENTATION

Das beste Produkt einer Kategorie wird während der Messe am Stand **Die goldene Birne 2020** im Obergeschoss der Europahalle zur Verkostung angeboten.

Den Gewinnern von **Die goldene Birne 2020** wird ihr Preis am Eröffnungstag (6. März 2020) der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter** übergeben. Die Medaillen und Urkunden sind während der Messe am Stand **Die goldene Birne 2020** abzuholen.

6. PRODUZENT DES JAHRES

Auch heuer wird bei der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter** der „Produzent des Jahres“ gekürt. Dafür werden die Punkte der fünf besten Produktproben zusammengezählt, wovon jeweils mindestens zwei eingereichte Produkte aus dem Bereich Brände / Liköre (und davon mindestens ein Brand) und mindestens zwei Produkte aus dem Bereich Moste / Obstweinge-tränke / Säfte / Essige / Marmeladen / Trockenobst und -gemüse sein müssen.

Der „Produzent des Jahres“ erhält zusätzlich von der Zeitschrift „Kochen und Küche“ einen Geldpreis in der Höhe von EUR 1.000,00.

Der Veranstalter behält sich vor, die Verbindung des Preisträgers zu einem landwirtschaftlichen Betrieb zu kontrollieren.

7. SONSTIGE BEDINGUNGEN / KONTROLLE

Die eingereichten Proben verbleiben beim Veranstalter. Der Veranstalter behält sich das Recht vor, am Markt befindliche Produkte anzukaufen und mit den eingereichten Proben zu vergleichen. Die Veröffentlichung eines allfälligen Gewinnes ist erst ab dem 6. März 2020 gestattet. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge.

Missbrauch und widerrechtliche Verwendung der Auszeichnung werden durch den Veranstalter gerichtlich verfolgt.

Die Prämierung **Die goldene Birne 2020** ist Grundlage für die allfällige Nominierung zur **GenussKrone 2020/2021**.