

## Informationen zur Produktabgabe

Produkte etikettiert, gekühlt und in qualitätserhaltender Verpackung (Fleischspezialitäten vakuumiert) abgeben. Für jedes Produkt ist ein Probenbegleitschein auszufüllen.

## 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 sowie aus der laufenden Produktion des einreichenden Betriebes stammen und im regulären Sortiment geführt werden. Eine Fachjury beurteilt die Produkte nach den Kriterien Äußeres, Inneres, Konsistenz, Geruch und Geschmack. Juryleitung: DI Martin Rogenhofer  
Die Reste der Verkostung werden für karitative Zwecke zur Verfügung gestellt sowie für Pressetermine und Verkostungen verwendet.

## Leistungen

Der Betrieb erhält für jedes Produkt eine Rückmeldung der Jury.  
Für alle ausgezeichneten Produkte erhalten Sie eine Medaille sowie eine Urkunde mit Auflistung aller Produkte.  
Auf Bestellung sind Plakate und Aufkleber erhältlich.

## Teilnahmegebühr

60 Euro je Produkt

### Ermäßigungen:

- 50 Euro je Produkt für Partnerbetriebe der Bio Ernte Steiermark. Der Ernteverband übernimmt den Differenzbetrag.
- Für alle qualitäts- und herkunftsgesicherten Betriebe der AMA GENUSS REGION übernimmt das Netzwerk Kulinarik (Cluster Kulinarik 2019–2022) die Teilnahmegebühren in der Höhe von 60 Euro für maximal drei Produktproben – **Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union.**
- Gutes vom Bauernhof-Betriebe können auch die Förderung des Netzwerk Kulinarik (Teilnahmegebühren in der Höhe von 60 Euro für maximal drei Produktproben) in Anspruch nehmen.

## Urkundenverleihung 22. Juni 2022

Eine persönliche Einladung erhalten Sie zeitgerecht.

Die Verkostung und die Urkundenverleihung werden nach den aktuell gültigen Covid19-Bestimmungen ausgerichtet.



**Impressum:** Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft Steiermark, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz, Tel: 0316/8050, [www.stmk.lko.at](http://www.stmk.lko.at)

**Herausgeber:** Referat für Direktvermarktung, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz, Tel: 0316/8050-1374, E-Mail: [direktvermarktung@lk-stmk.at](mailto:direktvermarktung@lk-stmk.at)

**Layout und Gestaltung:** Ronald Pfeiler, Pressereferat

**Bildrechte:** Werner Krug, Netzwerk Kulinarik/pov.at, Netzwerk Kulinarik/arnoldploeschl.com, Archiv

# Steirische Spezialitäten-Prämierung 2022



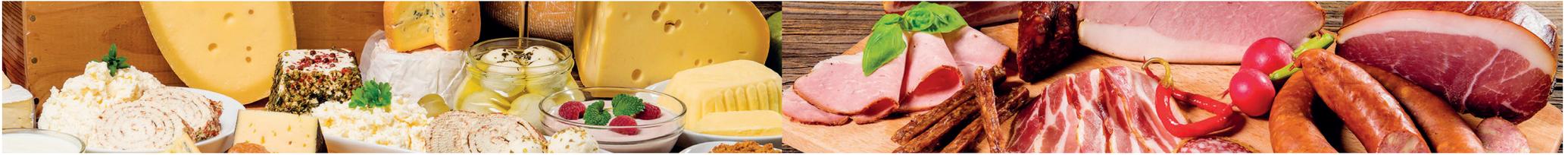
Mit Unterstützung von Bund und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Landwirtschaft, Regionen  
und Tourismus

 LE 14-20  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

 Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums.  
Hier fördert Europa die  
ländlichen Gebiete.

**Anmeldeschluss:  
2. Mai 2022**



## Milchspezialitäten

### Prämierungsgegenstände aus Kuh-, Schaf- oder Ziegenmilch

- Frischkäse und Frischkäsezubereitungen
- Joghurt
- Weichkäse
- Schnittkäse
- Hartkäse
- Regionale Spezialitäten
- Butter

### Bewertung

100–95 Punkte: Gold

94,9 –81 Punkte: Prämiert

Produkte mit voller Punktzahl werden für den **Landessiegerentscheid** nominiert.

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

### Produktabgabe

Montag, 16. Mai 2022 von 8 bis 9 Uhr in den Bezirkskammern

und von 14 bis 15 Uhr in der ehemaligen Fachschule Haidegg in 8047 Graz

### 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 wie Frischkäse, Sauermilchprodukten und Butter müssen 4 Verpackungseinheiten abgegeben werden.



## Fleischspezialitäten

### Prämierungsgegenstände

- Kochschinken\* (Teilstück Frikandeau) vom Schwein, geräuchert und gebrüht, mit Speckrand und Schwarte
- Kochpökelwaren vom Schwein - alle Teilstücke außer Frikandeau, geräuchert und gebrüht
- Kochpökelwaren anderer Tierarten außer Schwein, geräuchert und gebrüht
- Fleischwürste\* gekocht in Saitlingen, essfertig Typ Osterkrainer
- Karree vom Schwein\*, kalt geräuchert, roh, ohne Speck und ohne Schwarte
- Bauchspeck vom Schwein\*, kalt geräuchert
- Karreespeck vom Schwein\*, kalt geräuchert
- Schinkenspeck vom Schwein\*, kalt geräuchert
- Sonstige geräucherte und gereifte Rohpökelwaren vom Schwein
- Luftgetrocknete, ungeräucherte Rohpökelwaren\* vom Schwein
- Rohpökelwaren anderer Tierarten\* außer Schwein; kalt geräuchert oder ungeräuchert
- Schnittfeste Rohwürste\* aller Tierarten mit und ohne Belag

Produkte mit voller Punktzahl der mit \* gekennzeichneten Kategorien werden für den **Landessiegerentscheid** nominiert.

Alle Prämierungsgegenstände müssen der Definition des österreichischen Lebensmittelcodex entsprechen, nach traditionellem Herstellungsverfahren (keine Spritzpökelung!) hergestellt und Rohpökelwaren kalt geräuchert (max. 24°C) sein. Nachträgliche Bearbeitung z.B. Entfernen der Schwarte beim fertigen Produkt, ist nicht erlaubt und führt zu Punkteabzug bei der Bewertung!

### Bewertung

100–96 Punkte: Gold

95,9–81 Punkte: Prämiert

### Produktabgabe

Donnerstag, 12. Mai 2022 von 8 bis 9 Uhr in den Bezirkskammern

### Einreichmengen

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

**Information Fleisch:** DI Irene Strasser, Tel. 0664/602596-4529

**Information Milch:** Dipl.-Päd. Ing. Sabine Hörmann-Poier, Tel. 0664/602596-5132

**Anmeldung:** Referat Direktvermarktung, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz

Fax: 0316/8050-1520, direktvermarktung@lk-stmk.at