

Einladung zur Prämierung für Osterbrot und Gebäcke

Donnerstag, 24. März 2022 am Steiermarkhof



Prämierungskategorien

• Osterbrot

Osterbrot ist bei uns ein gesüßtes oder auch ungesüßtes Germgebäck und weist regionale Unterschiede auf. Es ist hauptsächlich ein Weizenbrot. Wobei Dinkelmehl auch zulässig ist. Diese Brote werden mit unterschiedlichen Fett- und Flüssigkeitszugaben und mit oder ohne Rosinen gebacken. Regionale Unterschiede gilt es dringend zu erhalten. Das Osterbrot wird in Laibform gebacken. **Einzureichen ist mindestens ein 1 kg Laib.**

• Osterpinze

Die Osterpinze ist in der Steiermark bzw. in Österreich inzwischen auch zur Tradition geworden. Dieses flaumig weiche Gebäck wird aus reichhaltigem, mit Butter und Dottern verfeinerten Germteig hergestellt und bekommt durch das dreifache Einschneiden des Teiges ihre typische Form. Bei der Osterpinze sind keine regionalen Unterschiede bekannt. Üblicherweise wird diese aus Weizenmehl hergestellt, wobei auch Dinkelmehl zulässig ist. **Einzureichen ist mindestens eine 1 kg schwere Pinze.** Sind die Pinzen kleiner, so sind dem vorgegebenen Gewicht entsprechend mehrere einzureichen. **Kleine Portionsstücke sind nicht zulässig.**

• kreative Ostergebäcke

Es gilt natürlich das regionale und traditionelle Osterbrot zu erhalten. Aber Innovationen sind immer gefragt, da dies die Kreativität der heimischen Backkunst fördert. Es werden Gebäcke wie Osterkränze, Osterkörbe, Osterlämmer und schlussendlich Hasen und Hühner zugelassen. Auch andere kreative Ideen rund um Ostern können in dieser Kategorie eingereicht werden. **Bei Kleingebäcken bis 100 g müssen zehn Stücke eingereicht werden, bis 500 g zwei Stücke und ab 1 kg ein Stück des jeweiligen Gebäckes.**

• traditionelle und kreative Buschenschankgebäcke

Traditionelle und auch kreative Buschenschankgebäcke aus unterschiedlichen Teigen, gefüllt und ungefüllt, gekocht oder im Rohr oder Fett gebacken, die aus regionalen Zutaten hergestellt werden. **Einzureichen sind 10 Portionen pro Gebäcksorte.**

• Gefüllte, süße Germgebäcke – Portionsstücke

Gefüllte Germgebäcke haben in der Steiermark eine sehr lange Tradition und es wird eine große Vielfalt an Formen und mit verschiedenen Füllungen gebacken. Es wird aus einem gesüßten Germteig mit einer süßen Fülle aus regionalen Zutaten hergestellt. Mit der Prämierung dieser Gebäcke wollen wir auf die regionale Vielfalt und den natürlichen Geschmack aufmerksam machen. **Einzureichen sind 10 Portionen pro Gebäcksorte.**

• Gefüllte, süße Germgebäcke wie Strudel, Potizen, Kranzkuchen und Co

Diese besondere Liga der althergebrachten süßen Germstrudeln – auch in Form von Gugelhupf - wurden vielfach für das Sonntagsfrühstück oder als Feiertagsgebäck gebacken. Es wird aus einem gesüßten Germteig mit einer süßen Fülle aus regionalen Zutaten hergestellt. **Das Gebäckstück hat jedenfalls ein Gewicht von 750 g und ist im Ganzen vorzulegen**

Ablauf der Prämierung:

Anmeldungen bis Montag, 21. März 2022 Fax: 0316/8050-1504 oder
Mail: blk@lk-stmk.at, ee-stmk@lk-stmk.at.

Teilnahmegebühr:

40,00 Euro je Probe:

Bitte nicht vorher einzahlen, Sie erhalten eine Rechnung.

Abgabe der Probe:

Abgabe mit Probenbegleitschein **bis spätestens Donnerstag 24. März 2022**,
ab 08:00 bis spätestens 09:00 Uhr am **Steiermarkhof, Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz**.
Pro eingereichtes Produkt muss ein eigener Probenbegleitschein ausgefüllt werden und ist dem
jeweiligen Gebäck beizulegen.

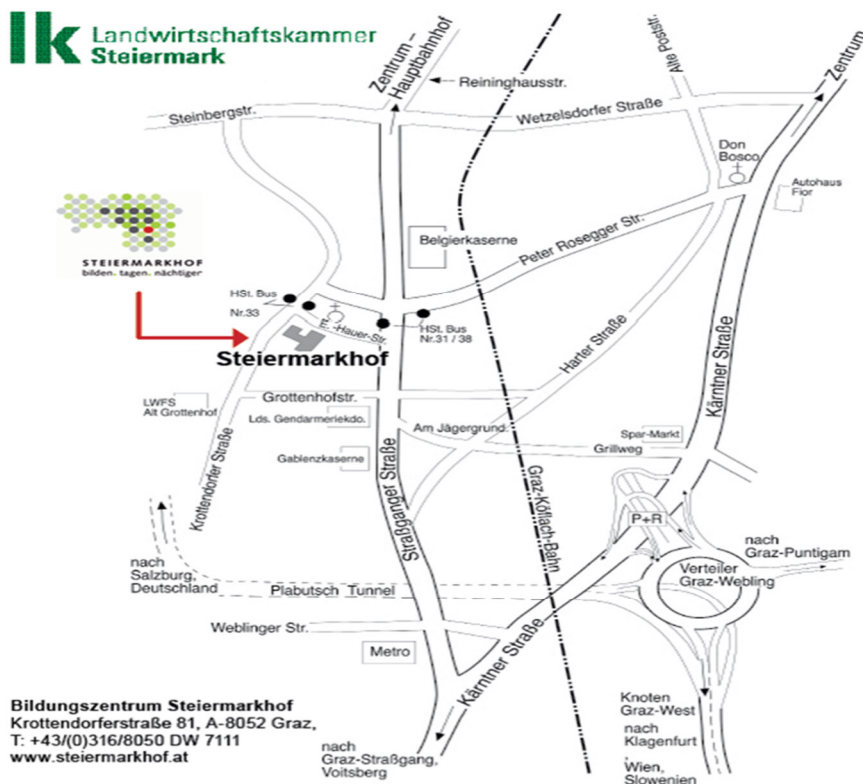
Verkostung und Bewertung:

Beurteilt wird nach den Kriterien in Anlehnung an die Steirische Bauernbrotprämierung, wobei es für die
jeweiligen Gebäcke einen eigen angepassten Prüfbogen gibt.

In der jeweiligen Kategorie wird der/die LandessiegerIn mit den Bestnoten ermittelt.

Die Verkostung und Bewertung der eingereichten Produkte durch die Fachjury erfolgt am 24. März 2022.

Die Verleihung der Urkunden und die Kür der LandessiegerInnen wird noch bekannt gegeben. Dazu
werden die ausgezeichneten BäckerInnen mit der Rückmeldung nach der Prämierung noch gesondert
eingeladen.



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