

Pressemitteilung

Klagenfurt, 23. Jänner 2023

Kärntens beste Brote und Marmeladen ausgezeichnet

Im Rahmen der Agrarmesse Alpen-Adria prämierten die Landwirtschaftskammer Kärnten, der Landesverband bäuerlicher Direktvermarkter und der Landesobstbauverband Kärntens beste Brote und Marmeladen. Bäuerliche Direktvermarkter, Hobbybäcker- und -köche beeindruckten dabei mit einer vielfältigen Produktpalette.

10. Kärntner Brotprämierung

Bei der 10. Kärntner Brotprämierung hatten bäuerliche Direktvermarkter und Familienbetriebe die Möglichkeit, sich am Qualitätswettbewerb zu beteiligen. Die Brotbäcker:innen ritteten in fünf Kategorien (Klassisches Bauernbrot/Holzofenbrot, Vollkornbrot, Ölsaatenbrot, Dinkelbrot und Brotspezialitäten) um die begehrten Medaillen in Gold, Silber oder Bronze. Im Vorfeld wurden 97 eingereichte Proben von 50 Betrieben nach einem international anerkannten und standardisierten Prüfschema unter der Leitung von Ing. Eva Lipp, zertifizierte Paneologin, nach den Kriterien Form, Herrichtung, Krume, Oberfläche, Kaubarkeit, Geruch und Geschmack mehrmals geprüft. Insgesamt wurden 47-mal Gold, 29-mal Silber und 8-mal Bronze vergeben.

Beim traditionellen Bauernbrot werden nur natürliche Zutaten wie Roggenmehl, teilweise Weizenmehl oder andere Getreidesorten, Wasser, Natursauerteig, Salz, Gewürze und eventuell Hefe zum Backen verwendet. Mehlmischungen und Backzubereitungen, welche zu einem Einheitsgeschmack von Backwaren führen, haben bei der Kärntner Brotprämierung keine Chance. Brotbacken ist eine sehr alte Tradition, die seit Generationen auf den Höfen weitergegeben wird. Natürlichkeit, Regionalität und unterschiedliche Backrezepturen führen zur Erhaltung einer großen Vielfalt an Bauernbroten.

Viele Betriebe haben sich heute auf einen eigenen Getreideanbau und aufs Brotbacken spezialisiert. Sie leisten damit einen wertvollen Beitrag zum Betriebseinkommen. Um die Vielfalt der traditionellen Brotbackrezepturen zu erhalten, gibt es bei der Brotprämierung die Kategorie „Bäuerlicher Familienbetrieb“. Diese Kategorie ist jenen Betrieben gewidmet, die für den Eigenbedarf Brot backen und sich weiterqualifizieren möchten. Der Trend zum Selberbacken steigt seit Jahren und war noch nie so groß wie heute. Vor allem durch die Coronapandemie haben viele Menschen erkannt, um wieviel besser selbstgemachte Brote sein können.

5. Kärntner Marmeladenprämierung

Bei der 5. Kärntner Marmeladenprämierung wurden 50 Proben von 13 Betrieben in den Kategorien „Reinsortige Marmeladen“, „Mischmarmeladen“, „Gelee“ und „Spezialitäten-Raritäten“ eingereicht. Bewertet wurden die Produkte von der Jury unter dem Vorsitz des Leiters des Obst- und Weinbauzentrums der LK Kärnten, Ing. Siegfried Quendler. Von den sensorisch geschulten Juror:innen wurde besonderer Wert auf Textur, Fruchtcharakter,

Geruch und Geschmack sowie die Harmonie der Marmelade und der Fruchtaufstriche gelegt. Der Bogen der Einreichungen spannte sich von der klassischen Erdbeermarmelade über diverse Gelees bis hin zu exquisiten Chutneys. Die Vielfalt der Produkte zeigte einmal mehr die Kreativität der bäuerlichen Betriebe bei der Herstellung qualitativ hochwertiger Obstverarbeitungsprodukte. Insgesamt wurden 14-mal Gold, 17-mal Silber und 9-mal Bronze vergeben.

Die Besten der Besten

Als Höhepunkt der Veranstaltung erfolgte die Kür der Landessieger:innen in den fünf Kategorien der Brotprämierung und in den vier Kategorien der Marmeladenprämierung. Diese wurden aus dem Kreis der mit Gold prämierten Produkte ausgewählt. Eine Übersicht der prämierten Betriebe mit ihren Produkten finden Sie auf www.ktn.lko.at. Die ausgezeichneten Brote und Marmeladen sind für die Konsument:innen am Prämierungsticker 2022/23 leicht erkennbar.

Statements Ehrengäste:

Agrarlandesrat Martin Gruber

„Prämierungen wie die heutige stärken das Bewusstsein der Bevölkerung für die Qualität regionaler Lebensmittel, sie geben aber auch den Direktvermarktern eine tolle Bühne. Ich bedanke mich bei allen, die hier mitgemacht haben. Sie sind Vorbilder, die beweisen, wie viel Fleiß, Herzblut und Fachwissen unsere Bäuerinnen und Bauern in ihre Produkte investieren.“

Obfrau Landesverband bäuerlicher Direktvermarkter Kärnten Petra Pobaschnig

„Kärnten hat wieder bewiesen, dass mit besten eigenen Rohstoffen herrliche Fruchtaufstriche und köstliche Bauernbrote zubereitet werden. Die Ergebnisse der Prämierung sind spitze, und ich gratuliere allen Teilnehmern aufs Herzlichste.“

LK-Präsident Siegfried Huber

Die Landesprämierung von Brot und Marmelade leistet einen entscheidenden Beitrag dazu, die Qualität der hochwertigen bäuerlichen Produkte weiter zu steigern und die traditionellen Rezepturen und das bäuerliche Handwerk zu erhalten. Die Versorgungssicherheit mit heimischen, regionalen Lebensmitteln ist wichtiger denn je. Ausgezeichnete Produkte geben Sicherheit, und die Konsumentinnen und Konsumenten schätzen den Wert bäuerlich erzeugter Lebensmittel immer mehr. Die Ergebnisse der Kärntner Brot- und Marmeladenprämierung sind ein Beweis dafür, dass unsere Direktvermarkter Spitzenprodukte herstellen. Herzlichen Dank allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern.“

BU: Landesrat Martin Gruber, LK-Präsident Siegfried Huber, Kammeramtsdirektor Dipl.-Ing. Hans Mikl und Genussland Kärnten-Obfrau Barbara Wakonig mit den Kategoriesiegern der beiden Prämierungen.

Fotocredit: Kampitsch

Rückfragen zum Thema:

Roswitha Plösch, Tel. 0676/83 555 411, roswitha.ploesch@lk-kaernten.at

Kontakt Pressestelle: Wilfried Pesentheiner, Tel. 0676/83 555 383, wilfried.pesentheiner@lk-kaernten.at