

15. Steirische Osterschinkenprämierung

Bei der Herstellung von Selchwaren vollbringen bäuerliche Betriebe Spitzenleistungen. Die vielfältigen Geschmackskomponenten und die traditionelle Herstellungsweise erfahren hohe Wertschätzung durch die Konsumenten. Prämierungsergebnisse dienen besonders Ihnen als Wegweiser durch die große Vielfalt der steirischen Produkte.

Die sensorische Prüfung ist ein geeignetes Instrument für eine objektive Beurteilung. Alle teilnehmenden Betriebe erhalten eine detaillierte Rückmeldung über das Ergebnis der Verkostung. Bei Bedarf stehen Fachleute für Fragen zur Optimierung des Herstellungsprozesses gerne für Sie bereit. Diese Rückmeldung dient den HerstellerInnen als Standortbestimmung und Basis für Qualitätsverbesserung und Weiterentwicklung ihres selbst erzeugten Produkts. Eine erfolgreiche Prämierung ist die beste unabhängige Bestätigung für die Produktqualität und erleichtert die Bewerbung ihrer Produkte. Ergreifen Sie die Möglichkeit, eine Auszeichnung für Ihre Produkte zu erlangen!

Prämierungsgegenstand

Kochschinken vom Schwein – Teilstück Frikandeau:

Nach traditionellem Herstellungsverfahren (keine Spritzpökellung), geräuchert und gebrüht, mit Speckrand und Schwarte, **mindestens 1,5 kg mit Randstück.**

Karree vom Schwein – regional bekannt als Lendbrat, Mulbrat, Moastabratl oder Ruckwurst:

Kalt geräuchert, roh, im optimalen Reifezustand, ohne Speck und Schwarte, **mindestens 1 kg mit Randstück.**

Kochpökelwaren anderer Tierarten (zum Beispiel Geflügel, Lamm, Rind, Wild):

Nach traditionellem Herstellungsverfahren (keine Spritzpökellung), geräuchert und gebrüht, insgesamt **mindestens 1 kg** Schinkenteile mit Randstück bzw. bei Geflügel Keulen oder Bruststücke (jeweils auch mehrere gleiche Teilstücke möglich).

Ablauf der Prämierung

- ◆ Rücksendung des ausgefüllten Anmeldescheins bis spätestens Freitag, 27. Jänner 2012, 12.00 Uhr an die angegebene Adresse.
- ◆ Abgabe der Proben mit jeweils einem Begleitschein am Dienstag, 31. Jänner 2012 von 8 – 10 Uhr in Ihrer im Anmeldeformular genannten Bezirkskammer.

WICHTIG: Am Raiffeisenhof ist diesmal KEINE ABGABE möglich!

Proben, die nicht zeitgerecht abgegeben werden, können nicht bewertet werden. Proben mit einem unvollständigen Begleitschreiben werden nicht berücksichtigt!

- ◆ Die sensorische Bewertung erfolgt durch eine unabhängige Fachjury am 2. Februar 2012.
- ◆ Alle prämierten Betriebe erhalten eine Urkunde und Aufkleber mit der jeweiligen Auszeichnung. Alle prämierten Betriebe werden in einem Werbemittel präsentiert.

Die Auszeichnungen in Gold, Silber und Bronze werden am Donnerstag, den 15. März 2012 im edlen Ambiente des Priesterseminars in Graz verliehen. Die prämierten Betriebe verpflichten sich, bei der Verleihungsfeier in der Alten Universität in Graz ihre Produkte zu präsentieren und Kostproben für die Verkostung zur Verfügung zu stellen.

Teilnahmebedingungen

Die Bewertung erfolgt unter folgenden Voraussetzungen:

- ◆ Die Selchwaren müssen aus eigener Verarbeitung und die Tiere hierfür aus dem eigenen Bundesland stammen (gilt auch für Buschenschankbetriebe).
- ◆ **Eine zeitgerechte Anmeldung und Abgabe der Proben ist erforderlich.**
- ◆ Jeder Betrieb darf pro Prämierungsgegenstand nur jeweils eine Probe einreichen.
- ◆ Karree kann **nur** in Kombination mit Osterschinken eingereicht werden! Alle Kochpökelwaren (Osterschinken, Kochpökelware von Geflügel, Rind, Lamm, Wild) können auch einzeln zur Prämierung angemeldet werden.
- ◆ Für jede Probe ist ein eigener Begleitschein auszufüllen und mit der jeweiligen Probe abzugeben. Ist der Begleitschein unvollständig oder nicht beigelegt, wird die Probe nicht bewertet. Die Gebühr wird jedoch trotzdem verrechnet.

Beurteilungskriterien

Beurteilt werden nach einem detaillierten Punktesystem Äußeres, Aussehen im Anschnitt, Konsistenz, Geruch und Geschmack.

Teilnahmegebühr

Die Teilnahmegebühr beträgt € 50 je abgegebener Probe. Der Vorteilspreis für „Gutes vom Bauernhof-Betriebe“ beträgt € 40. Bitte keine Barzahlung – Sie erhalten Rechnung und Erlagschein zugesandt. Dies erleichtert und beschleunigt die Abwicklung wesentlich.

Was passiert mit dem, das übrig bleibt?

Wie jedes Jahr werden die Reste der Verkostung für karitative Zwecke zur Verfügung gestellt sowie für Pressestermine und Verkostungen verwendet.

Anmeldeschluss

Freitag, der 27. Jänner 2012, bis 12.00 Uhr. Es ist keine Nachmeldung möglich!



Information und Anmeldung

Mag. (FH) Martina Zainer
Beratung für Direktvermarktung und
Regionale Kooperationen
Bezirkshammer Deutschlandsberg
Schulgasse 28
Tel: 03462/2264-4261, Fax: DW -4251
Mobil: 0664/602596-4261
martina.zainer@lk-stmk.at

www.gutes.at
www.facebook.com/gutesvombauernhof

Osterschinkenprämierung 2012

Wichtig:
Probenabgabe
am Dienstag,
31.1.2012
8 bis 10 Uhr
in Ihrer BK

