



Pasta
2023 *Kaiser*

Prämierung von
Teigwaren

Pasta 2023 Kaiser



Ziel dieser einzigen, österreichweiten Prämierung ist es, eine objektive Möglichkeit für einen Produktvergleich zu bieten. Der **Pasta Kaiser 2023** soll eine Vermarktungshilfe für die teilnehmenden Betriebe und einen Anreiz zu einer weiteren Qualitätssteigerung darstellen.

1. AUSZEICHNUNG

Die Produkte werden nach einem 100-Punkte-Schema von einer Fachjury bewertet.

Folgende Auszeichnungen werden vergeben:

- 96 bis 100 Punkte:
Goldmedaille (1. Preis) , Urkunde
- 92 bis 95,9 Punkte:
Silbermedaille (2. Preis), Urkunde
- 88 bis 91,9 Punkte
Bronzemedaille (3. Preis), Urkunde

Je Kategorie kann maximal ein **Pasta Kaiser 2023 (Sieger)** für das beste Produkt vergeben werden, wobei das Erreichen einer Goldmedaille Voraussetzung ist.

2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

Die Bewertung erfolgt in den Kategorien:

- T1 Teigwaren aus Hartweizen**
aus Hartweizengrieß oder -mehl und Wasser, mit* und ohne Ei
- T2 Teigwaren aus anderen Mahlerzeugnissen**
Weichweizen, Dinkel, Roggen, Buchweizen, Reis, Mais, Soja, ... mit* und ohne Ei, Vollkorn nicht aus Weizen

T3 Spezialitäten

mit* und ohne Ei

- mit Lebensmitteln (Spinat, Rote Beete, ...) gefärbte Teigwaren
- gewürzte (Gemüse-, Kräuter-, Steinpilz-, Brennessel-, Chili-, Bärlauch-, ...) Teigwaren
- Spätzle, Leberspätzle, Schupfnudeln, ...
- gefüllte Teigwaren (Ravioli, Tortellini, Kärntner Nudeln, Maultaschen, Schlutzkrapfen, Wan Tan, ...)

Eine etwaige Zusammenlegung von Kategorien bei geringer oder Unterteilung von Kategorien bei großer Probenanzahl obliegt der Juryleitung.

3. BEURTEILUNGSKRITERIEN

Die sensorische Beurteilung (in rohem und gekochtem Zustand) durch eine Fachjury erstreckt sich auf folgende Kriterien:

- Roh:**
 - Aussehen (Farbe, Stippen, Transparenz, Risse und Sprünge, Oberfläche, Form, Konturen, ...)
- Gar:**
 - Aussehen (Oberfläche, Farbe, ...)
 - Konsistenz (Formerhalt, Kaueindruck, Klebrigkeit, ...)
 - Geruch
 - Geschmack

Pro Kriterium können maximal 5 Punkte erreicht werden. Weiters werden die Kriterien gewichtet. Eine Auszeichnung kann nur dann erreicht werden, wenn die Produktprobe in allen Kriterien mindestens 3 Punkte erreicht.

Bitte führen Sie von der „Norm“ abweichende Produktbeschreibungen, wie z. B. lokale Besonderheiten, spezielle Zutaten, Zubereitungsarten, Formen, Verpackungsarten usw. genau an! Diese

* Eierteigware ab 2 Eier pro kg Grieß/Mehl bzw. Eierteigwaren mit hervorhebender Bezeichnung (Spezial, Extra) ab 4 Eier pro kg Grieß/Mehl

Beschreibung wird der Jury neutral vorgelegt und soll jene Informationen enthalten, die Jurymitglieder nicht wissen können aber für eine faire und objektive Produktbewertung wissen müssen.

4. JURY

Die Fachjury setzt sich aus Expert*innen aus dem sensorischen Bereich und dem Produktionsumfeld zusammen. Der Juryvorsitz liegt in den Händen des LMTZ Francisco Josephinum.

5. TEILNAHMEBEDINGUNGEN / EINREICHUNG

Einreichmenge

Einreichung entsprechend den gegebenen Verpackungseinheiten, in Summe **mindestens 0,5 kg**.

Teilnahmegebühr

Die Teilnahmegebühr beträgt EUR 37,00 je Probe.

Die beigefügte Teilnahmekarte ist auszufüllen und muss gemeinsam mit der/den Probe(n) im Zeitraum von **Mittwoch, 23. November bis Freitag, 25. November 2022** bei der

Messe Wieselburg GmbH
Volksfestplatz 3
3250 Wieselburg

einlangen oder kann persönlich dort abgegeben werden (jeweils von **07.00 bis 15.00 Uhr**).

Dort wird die sachgemäße Lagerung der Produkte garantiert. Die Einsendungen bitte außen entsprechend kennzeichnen und mit dem Kennwort „Pasta Kaiser 2023“ versehen. Bei persönlicher Abgabe ist auf den Abgabeort am Messegelände zu achten, welcher durch Hinweisschilder gekennzeichnet ist.

Die Teilnahmegebühr ist auf folgendes Konto zu überweisen:

Sparkasse Wieselburg
BIC: SPSBAT 21
IBAN: AT78 2025 7004 0000 1004
Verwendungszweck: „Pasta Kaiser 2023“

Zur Bestätigung der Einzahlung ist dem Einreichformular eine Kopie der Überweisung beizulegen. Die Ausschreibungsunterlagen finden Sie auch im Internet unter **www.messewieselburg.at**.

Jede/r Einsender*in erhält eine Benachrichtigung über die Jurybewertung ihrer/seiner Produkte.

6. PRODUKTPRÄSENTATION

Das beste Produkt jeder Kategorie wird während der **AB HOF - Fachmesse für bäuerliche Direktvermarktung** am Stand **Pasta Kaiser 2023** im

Obergeschoß der Europahalle präsentiert. Dafür sind 2 kg des Siegerproduktes (oder gleichwertig) zur Verfügung zu stellen.

Den Gewinner*innen eines **Pasta Kaiser 2023** wird ihr Preis im Rahmen der Eröffnungsfeier am 3. März 2023 der Messe übergeben. Alle weiteren Medaillen und Urkunden sind während der **AB HOF - Fachmesse für bäuerliche Direktvermarktung von 3. bis 6. März 2023** am Stand **Pasta Kaiser 2023** abzuholen.

Unsere Auszeichnungen sorgen bei Ihren Kund*innen, Mitarbeiter*innen und Lieferant*innen sowie in der Presse für große Aufmerksamkeit. Die Messe Wieselburg GmbH begleitet den Wettbewerb durch umfassende Presse- und Öffentlichkeitsarbeit in der regionalen und überregionalen Presse, auf der Website www.messewieselburg.at sowie in den sozialen Medien (Facebook, Instagram, ...). Zudem werden alle Preisträger*innen in einer Broschüre zusammengefasst, die während der **AB HOF** für Besucher*innen aufliegt.

7. SONSTIGE BEDINGUNGEN

Die Teilnehmer*innen verpflichten sich zur Einhaltung aller gesetzlichen Bestimmungen für die eingereichten Proben und garantieren, dass die eingereichten Proben der regulären Produktion entnommen wurden.

Die eingereichten Proben bleiben beim Veranstalter. Missbrauch und widerrechtliche Verwendung der Auszeichnung werden durch den Veranstalter gerichtlich verfolgt. Die Veröffentlichung eines allfälligen Gewinnes ist erst ab dem 3. März 2023 gestattet. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge.

Veranstalter:



MESSE WIESELBURG
Messe Wieselburg GmbH
Volksfestplatz 3, A-3250 Wieselburg
Tel.: 07416/502-0. Fax-DW: 40
www.messewieselburg.at
info@messewieselburg.at

Projektleitung:

Lisa Stoll
E-Mail: LS@messewieselburg.at
Telefon: 07416 502 -23



TEILNAHMEKARTE 2023

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte **kopieren!**



Name*: _____

Straße: _____

anerkannter Biobetrieb QHS-Betrieb

PLZ / Ort*: _____

Bio-Kontrollnummer: _____

Telefon: _____

Unbedingt ankreuzen! Gewerbe
 Landwirtschaft

E-Mail: _____

Bitte freihalten!	Produktbezeichnung (Handelsname, Sachbezeichnung)*	Kategorie (bitte Nr. eintragen - siehe unten)	Getreidesorte (Hart-, Weichweizen, Dinkel, Roggen, Mischungen, ...)	Vermahlungsgrad Grieß (G), Mehl (M) (bitte G/M eintragen)	bei Eierteigwaren** (Anzahl d. Eier pro kg Mahlerzeugnisse)	Zubereitung (unbedingt genau angeben)	
						Temperatur (in °C)	Zeit (in Minuten)

Wichtig: Genaue Angaben erleichtern die Beurteilung und ermöglichen zudem eine exakte, objektive Produktprüfung! (nähere Infos siehe Punkt 3)

Kategorie:

- T1 Teigwaren aus Hartweizen
- T2 Teigwaren aus anderen Mahlerzeugnissen
- T3 Spezialitäten

Die Beschreibung der Kategorien ist unter Punkt 2. Bewertungskategorien zu finden.

Weitere Angaben/Besonderheiten (Produktbeschreibung, spezielle Zusätze zur Färbung, Geschmacksgebung, Füllung, ...)

Ich nehme die angeführten Ausschreibungsbestimmungen vollinhaltlich zur Kenntnis und akzeptiere diese. Mit meiner Unterschrift garantiere ich, dass die von mir zur Prämierung eingereichten Proben zur Gänze aus eigener Produktion und Verarbeitung stammen.

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 5 angegebenen Einreichstellen abgegeben oder zugesandt werden. Die Verarbeitung der Daten erfolgt DSGVO-konform.

* wird auf der Urkunde verwendet

** siehe 2. Bewertungskategorien