



Bildungszentrum Steiermarkhof  
Krottendorferstraße 81, A-8052 Graz,  
T: +43/(0)316/8050 DW 7111  
[www.steiermarkhof.at](http://www.steiermarkhof.at)

Informationen:  
Ing. Eva Maria Lipp  
0664/6025964117  
[eva.lipp@lk-stmk.at](mailto:eva.lipp@lk-stmk.at)

## Einladung zur Prämierung für Striezel, Früchtebrot und Faschingskrapfen

**Dienstag 28. September 2021 am  
Steiermarkhof**



# Einladung zur Prämierung für Striezel, Früchtebrot und Faschingskrapfen, Di 28.09. 2021

## Prämierungskategorien

### Striezel

Diese ungefüllten Striezel werden vorwiegend aus Weizenauszugsmehl, aber auch in Kombination mit Weizen- oder Dinkelvollmehl unter Zugabe von Zucker, Honig, Fett, Eiern, mit Milchanteil, mit Gewürzen und anderen natürlichen Geschmackszutaten hergestellt. Als Teiglockerungsmittel wird Germ verwendet. Sie sind unbestreut oder bestreut mit Hagelzucker und/oder Mandelblättchen. Die eingereichten Gebäcke sind für den Verzehr gedacht.

### Früchtebrot

Früchtebrot wird vorwiegend aus Brotmehl (Roggen- und Weizenmehl) und verschiedenen, geschnittenen Früchten wie Dörrbirnen, Dörripflaumen, Nusskernen, Rosinen und Feigen hergestellt, wobei der Fruchtanteil dem Mehlanteil überwiegt. Als Lockerungsmittel sind Germ, Sauerteig, Natron und Backpulver zulässig. Im Kletzenbrot sind als Fruchtanteil Dörrbirnen enthalten. Früchtebrot kann entweder in Kasten-, Wecken- oder Laibform, mit oder ohne eigene Teighülle vorliegen. Auch kreative Früchtebrote sind willkommen.

### Faschingskrapfen

Krapfen werden aus feinem Hefeteig hergestellt, der unter anderem mindestens 6 Eidotter (96g) pro Kg Mehl enthält. Krapfen werden mit Marillenkönfitüre gefüllt. Die Füllung von Krapfen besteht aus mindestens 15% Füllmasse bezogen auf das Fertiggewicht.

## Ablauf der Prämierung

- Rücksendung der unterzeichneten Teilnahme­scheine bis spätestens Freitag, 24. September 2021.
- Abgabe der Probe(n) inkl. Begleitschreiben am Dienstag, 28. September 2021, 8.30 Uhr.
- Sensorische Prüfung und Beurteilung der eingesandten Proben durch eine unabhängige Fachjury am Dienstag, 28. September 2021 im Bildungszentrum Steiermarkhof.
- Auszeichnung der prämierten Betriebe und Veröffentlichung dieser in verschiedenen Medien.
- Jeder Produzent erhält eine Rückmeldung über die Bewertung seiner Produkte durch die Jury.
- Der Termin für die Verleihung der Urkunden und Ehrung der LandessiegerInnen wird noch rechtzeitig bekannt gegeben.
- Die ausgezeichneten Betriebe sind berechtigt, die Prämierungsschleifen 2021 für die ausgezeichneten Brote und Striezel zu verwenden.
- Die Landessieger der drei Kategorien werden gekürt.
- Die Prämierung erfolgt in Gold, Silber und Bronze.



## Teilnahmebedingungen

Eine Begutachtung erfolgt unter folgenden Voraussetzungen:

- Striezel müssen ein Gewicht von 750 g haben bzw. wurden zumindest aus  $\frac{1}{2}$  kg Mehl hergestellt.
- Bei Früchtebrot, welches üblicherweise in  $\frac{1}{2}$  kg angeboten wird, bitte 2 ganze Stücke, ansonsten ist eine Mindestmenge von  $\frac{3}{4}$  kg je Probe notwendig. Es ist jede Brotform zulässig.
- Bei Krapfen werden 10 Stück eingereicht.
- Die Gebäcke müssen als ganzes Stück eingereicht werden.
- Die Gebäcke entsprechen der Beschreibung des Prämierungsgegenstandes.
- Eine zeitgerechte Anmeldung und Einsendung der Probe ist erforderlich.
- Für jede Probe ist ein eigener Begleitschein auszufüllen und der Probe beizulegen.
- Teilnahmegebühr 40 Euro je abgegebener Probe.  
Bitte die Teilnahmegebühr nicht vorher einzahlen, Sie erhalten eine Rechnung!