

Das goldene
Stampferl
2025



Prämierung bäuerlicher
Brände und Liköre



Das goldene Stamplerl 2025 ist - für
sämtliche Produzent:innen aus NÖ - die
Grundlage für die Prämierung zum NÖ
Landessieger:in **Edler Tropfen 2025!**



AB HOF

Spezialmesse für
bäuerliche Direktvermarktung

WIESELBURG

7. bis 10. März 2025

€ 1.000,00

für die/den

Produzent:in des Jahres



Die Preisübergabe erfolgt im Rahmen der Eröffnungsfeier der
AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung
2025.

Das goldene Stamperl 2025

Ziel des Wettbewerbes ist es, auch bäuerlichen Schnapsbrennereien, die nur kleinere Mengen erzeugen, die Möglichkeit für einen Produktvergleich durch eine unabhängige Fachjury zu geben. Durch die Prämierung bäuerlicher Liköre soll auch bei diesen Produkten eine Vergleichsmöglichkeit geboten werden.

1. AUSZEICHNUNG

Die Produkte werden nach einem 100-Punkte-Schema zur besseren nationalen und internationalen Vergleichbarkeit von einer Fachjury bewertet.

Folgende Auszeichnungen werden vergeben:

90 bis 100 Punkte	Goldmedaille (1. Preis) und Urkunde
85 bis 89 Punkte	Silbermedaille (2. Preis) und Urkunde
80 bis 84 Punkte	Bronzemedaille (3. Preis) und Urkunde

Das goldene Stamperl 2025 (Sieger:in) wird jeweils an das beste Produkt einer Kategorie vergeben, wobei das Erreichen einer Goldmedaille Voraussetzung ist.

Die ausgezeichneten Produkte werden in einer eigenen Broschüre zusammengefasst, die während der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung** aufliegt. Zusätzlich werden die Preisträger:innen in verschiedenen Medien veröffentlicht.

Produkte nieder- und oberösterreichischer Produzent:innen, sowie Produzent:innen aus Salzburg mit 90 Punkten oder mehr, erhalten zusätzlich den Titel **Landessieger:in**.

Produkte niederösterreichische Produzent:innen mit Punkten zwischen 70 und 79, sowie Produzent:innen aus Oberösterreich und Salzburg

mit Punkten zwischen 75 und 89 erhalten zusätzlich den Titel **Landesgütesiegel**.

2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

a) Brände¹

Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:

- B 1** Obstbrand/Obstler (Maischebrand)
- B 2** Apfelbrand gemischt
- B 3** Apfelbrand sortenrein
- B 4** Apfelbrand holzfassgelagert
- B 5** Birnenbrand gemischt
- B 6** Birnenbrand sortenrein
- B 7** Williamsbirnenbrand
- B 8** Quittenbrand
- B 9** Zwetschenbrand
- B 10** Zwetschenbrand holzfassgelagert
- B 11** Kriecherl-/Pflaumenbrand
- B 12** Kirschenbrand
- B 13** Weichselbrand
- B 14** Marillenbrand
- B 15** Pfirsichbrand
- B 16** Holunderbrand
- B 17** Dirndl(Kornelkirschen)brand
- B 18** Vogelbeerbrand
- B 19** Himbeerbrand
- B 20** Sonstige Beerenbrände
- B 21** Wildobstbrand
- B 22** Traubenbrand
- B 23** Tresterbrand sonstige
- B 24** Tresterbrand Traminer, Muskat
- B 25** Gelegerbrand/Hefebbrand/Weinbrand
- B 26** Most(Obstwein)brand
- B 27** Getreide/Bierbrand
- B 28** Whisky (Altersangabe notwendig!)
- B 29** Gin
- B 30** Kräuter/Wurzelbrand
- B 31** Spirituosen
- B 32** Zigarrenbrand
- B 33** Strong Spirits (mindestens 48%vol.)
- B 34** Destillate gezuckert (bis maximal 18g/l)

¹ Bitte beachten Sie, dass bei den Kategorien B1 - B33 kein Zucker (max. 0,5 g/l) gestattet ist. Durch Ihre Unterschrift auf der Teilnahmekarte stimmen Sie einer Laborprobe auf den Zuckergehalt zu.

Bei sortenreinen Produkten bitte unbedingt die Sortenbezeichnung angeben. Bei entsprechend großer Probenanzahl kann eine weitere Unterteilung durch die Juryleitung erfolgen.

b) Liköre

Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:

- L 1** Himbeerlikör
- L 2** Sonstige Beerenliköre
- L 3** Weichsel-/Kirschlikör
- L 4** Holunderlikör
- L 5** Sonstige Fruchtliköre²
- L 6** Kräuter- und Blütenliköre¹
- L 7** Zirbenlikör
- L 8** Nusslikör
- L 9** Emulsions-/Cremeliköre
- L 10** sonstige Liköre

1 Kräuter- und Blütenliköre: z. B. Kräuterliköre, Löwenzahn-, Rosenblüten-, Salbei-, Latschenkieferlikör, etc.)

2 Fruchtlikör: aus dem Saft von Früchten oder durch Mazeration von Früchten, ohne weitere Zusätze

Bei sortenreinen Produkten bitte unbedingt die Sortenbezeichnung angeben. Bei entsprechend großer Probenanzahl in der Kategorie L 10 kann eine weitere Unterteilung durch die Jury erfolgen. Eine etwaige Zusammenlegung von Kategorien bei geringer Probenanzahl obliegt der Juryleitung.

3. JURY

Die Fachjury – bestehend aus anerkannten Expert:innen – behält sich das Recht vor, bei zu geringer Qualität Preise nicht zu vergeben. Jede Probe wird anonym und mindestens zweimal unabhängig voneinander beurteilt, um die Qualität der Bewertung zu garantieren.

Juryvorsitzender ist Ing. Wolfgang Lukas, Landwirtschaftskammer NÖ.

4. TEILNAHMEBEDINGUNGEN / EINREICHUNG

a) Brände

Zugelassen sind ausschließlich 100%-ige, den rechtlichen Vorschriften entsprechende Destillate und Spirituosen.

Einreichmenge: 0,5 Liter
Teilnahmegebühr: EUR 48,00 je Probe*

*eine Probe besteht aus 0,5 Liter

b) Liköre

Zugelassen sind ausschließlich Liköre, die den codexrechtlichen und gewerberechtiglichen Vorschriften entsprechen.

Einreichmenge: 0,5 Liter
Teilnahmegebühr: EUR 48,00 je Probe*

*eine Probe besteht aus 0,5 Liter

Die einzureichenden Proben müssen zwischen **Montag, 13. Jänner und Freitag, 17. Jänner 2025 (07:00 bis 15:00 Uhr)** entweder bei der Messe Wieselburg persönlich abgegeben werden oder im gleichen Zeitraum bei folgender Adresse einlangen:

Messe Wieselburg GmbH
Volksfestplatz 3
3250 Wieselburg

Eine Nachlieferung ist nicht möglich! Daneben können die Proben an folgenden Orten abgegeben werden:

Weinbauschule Silberberg
Kogelberg 16
8430 Leibnitz
Dienstag, 14. Jänner 2025
10:00 - 12:00 Uhr

Weingut Wolfgang Lang
Hoferberg 27
8222 St. Johann bei Herberstein
Dienstag, 14. Jänner 2025
14:00 - 16:00 Uhr

Bezirksbauernkammer EF/GR/WE
Rennbahnstraße 15
4600 Wels
Mittwoch, 15. Jänner 2025
09:00 - 15:00 Uhr

Weiters können die Proben in Salzburg in den jeweiligen Bezirksbauernkammern **am 7. und 8. Jänner 2025 (08:00 bis 12:00 Uhr)** abgegeben werden.

Die Teilnahmegebühr ist auf folgendes Konto zu überweisen:

Messe Wieselburg GmbH
Raiffeisenbank Mittleres Mostviertel
IBAN: AT94 3293 9000 0000 3590
BIC: RNLNAT33XXX
Verwendungszweck: „Stamperl 2025“

Aufgrund der Registrierkassenpflicht ersuchen wir Sie, von Barzahlungen abzusehen und die Teilnahmegebühr(en) vorab zu überweisen. Sie tragen somit zu einer wesentlichen Erleichterung bei der Abwicklung bei.

Zur Bestätigung der Einzahlung ist den Produktproben und dem Einreichformular eine Kopie der Überweisung beizulegen.

Wichtig: Bei 11 eingereichten Proben aus allen Kategorien der Prämierungen Stamperl, Birne oder Öl, ist **eine Probe (günstigste) kostenlos**. (Bei 22 Proben sind die 2 günstigsten Proben

kostenlos, bei 33 Proben die 3 günstigsten usw.)

5. ABHOLUNG DER PREISE

Den Sieger:innen von **Das goldene Stamplerl 2025** wird ihr Preis am Eröffnungstag (7. März 2025) der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung** übergeben. Die anderen Medaillen und Urkunden sind während der Messe am Stand **Prämierungen** abzuholen.

6. PRODUZENT:IN DES JAHRES

Auch heuer wird bei der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung** der „Produzent:in des Jahres“ gekürt. Dafür werden die Punkte der fünf besten Produktproben zusammengezählt, wovon jeweils mindestens zwei eingereichte Produkte aus dem Bereich Brände / Liköre (und davon mindestens ein Brand) und mindestens zwei Produkte aus dem Bereich Moste / Obstweingetränke / Säfte / Essige / Marmeladen / Trockenobst und -gemüse sein müssen.

Die/der „Produzent:in des Jahres“ erhält einen Geldpreis in der Höhe von EUR 1.000,00 gesponsert vom Magazin „Das Lebensmittelhandwerk“.

Der Veranstalter behält sich vor, die Verbindung der Preisträger:innen zu einem landwirtschaftlichen Betrieb zu kontrollieren.

7. SONSTIGE BEDINGUNGEN / KONTROLLE

Die eingereichten Proben verbleiben beim Veranstalter, dieser behält sich das Recht vor, am Markt befindliche Produkte anzukaufen und mit den eingereichten Proben zu vergleichen.

Die Veröffentlichung eines allfälligen Gewinnes ist erst ab dem 7. März 2025 gestattet. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge.

Missbrauch und widerrechtliche Verwendung der Auszeichnung werden durch den Veranstalter gerichtlich verfolgt.



TEILNAHMEKARTE 2025 - Bäuerliche Brände & Liköre

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



Name*: _____

Straße: _____ anerkannter Biobetrieb QHS-Betrieb

PLZ / Ort*: _____ Bio-Kontrollnummer: _____

Telefon: _____ Bundesland: _____

E-Mail: _____

Bitte freihalten!	Produktbeschreibung (bei sortenreinen Produkten bitte die Sortenbezeichnung bekanntgeben)*	Kategorie	Alkohol	Erntejahr
Produkt 1:			%	
Produkt 2:			%	
Produkt 3:			%	
Produkt 4:			%	

Kategorie: ¹

- | | | |
|--------------------------------------|---|-------------------------------|
| B 1 Obstbrand/Obstler (Maischebrand) | B 21 Wildobstbrand | L 1 Himbeerlikör |
| B 2 Apfelbrand gemischt | B 22 Traubenbrand | L 2 Sonstige Beerenliköre |
| B 3 Apfelbrand reinsortig | B 23 Tresterbrand sonstige | L 3 Weichsel-/Kirschlikör |
| B 4 Apfelbrand holzfassgelagert | B 24 Tresterbrand Traminer, Muskat | L 4 Holunderlikör |
| B 5 Birnenbrand gemischt | B 25 Geleigerbrand/Hefebrand/Weinbrand | L 5 Sonstige Fruchtliköre |
| B 6 Birnenbrand reinsortig | B 26 Most/Obstweinbrand | L 6 Kräuter- und Blütenliköre |
| B 7 Williamsbirnenbrand | B 27 Getreide/Bierbrand | L 7 Zirbenlikör |
| B 8 Quittenbrand | B 28 Whisky (Altersangabe notwendig) | L 8 Nusslikör |
| B 9 Zwetschenbrand | B 29 Gin | L 9 Emulsions-/Cremeliköre |
| B 10 Zwetschenbrand holzfassgelagert | B 30 Kräuter/Wurzelbrand | L 10 sonstige Liköre |
| B 11 Kriecher-/Pflaumenbrand | B 31 Spirituosen | |
| B 12 Kirschenbrand | B 32 Zigarrenbrand | |
| B 13 Weichselbrand | B 33 Strong Spirits (mindestens 48%vol.) | |
| B 14 Marillenbrand | B 34 Destillate gezuckert (bis maximal 18g/l) | |
| B 15 Pfirsichbrand | | |
| B 16 Holunderbrand | | |
| B 17 Dindl(Kornelkirschen)brand | | |
| B 18 Vogelbeerbrand | | |
| B 19 Himbeerbrand | | |
| B 20 Sonstige Beerenbrände | | |

Ich nehme die angeführten Ausschreibungsbestimmungen vollinhaltlich zur Kenntnis und akzeptiere diese.

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

1 Bitte beachten Sie, dass bei den Kategorien B1 - B33 kein Zucker (max. 0,5 g/l) gestattet ist. Durch Ihre Unterschrift auf der Teilnahmekarte stimmen Sie einer Laborprobe auf den Zuckergehalt zu.

* Bitte beachten Sie, dass der exakte Wortlaut - wie von Ihnen angegeben - auf der Urkunde verwendet wird.