



*Pasta*  
2022 *Kaiser*

Prämierung von  
Teigwaren

# Pasta Kaiser 2022



Ziel dieser einzigen, österreichweiten Prämierung ist es, eine objektive Möglichkeit für einen Produktvergleich zu bieten. Der **Pasta Kaiser 2022** 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 2022 (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 nach dem Vorbild des DLG-Schemas auf folgende Kriterien:

- Roh:
  - Aussehen (Farbe, Stippen, Transparenz, Risse und Sprünge, Oberfläche, Form, Konturen)
- Gar:
  - Aussehen (Oberfläche, Farbe)
  - Konsistenz (Formerhalt, Kaueindruck)
  - 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 vorgegeben 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 Experten aus dem sensorischen Bereich und dem Produktionsumfeld zusammen. Der Juryvorsitz liegt in den Händen des LMTZ Francisco Josephinum.

#### 5. TEILNAHMEBEDINGUNGEN

##### Einreichmenge

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

##### Teilnahmegebühr

Die Teilnahmegebühr beträgt EUR 35,00 je Probe.

Die beigefügte Teilnahmekarte ist auszufüllen und muss gemeinsam mit der/den Probe(n) im Zeitraum von **Dienstag, 23. November bis Donnerstag, 25. November 2021** bei der

Messe Wieselburg GmbH  
Volksfestplatz 3  
3250 Wieselburg

einlangen oder kann persönlich dort abgegeben werden (jeweils von **08.00 bis 12.00 Uhr** und von **13.00 bis 16.00 Uhr**).

Dort wird die sachgemäße Lagerung der Produkte garantiert. Die Einsendungen bitte außen entsprechend kennzeichnen und mit dem Kennwort „Pasta Kaiser 2022“ 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 2022“

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

Jeder Einsender erhält eine Benachrichtigung über die Jurybewertung seiner Produkte.

#### 6. PRODUKTPRÄSENTATION

Das beste Produkt jeder Kategorie wird während der **AB HOF - Fachmesse für bäuerliche Direkt-**

**vermarktung** am Stand **Pasta Kaiser 2022** im Obergeschoß der Europahalle präsentiert. Dafür sind 2 kg des Siegerproduktes (oder gleichwertig) zur Verfügung zu stellen.

Den Gewinnern eines **Pasta Kaiser 2022** wird ihr Preis im Rahmen der Eröffnungsfeier am 11. März 2022 der Messe übergeben. Alle weiteren Medaillen und Urkunden sind während der **AB HOF - Fachmesse für bäuerliche Direktvermarktung von 11. bis 14. März 2022** am Stand **Pasta Kaiser 2022** abzuholen. Die ausgezeichneten Produkte werden in einer Broschüre zusammengefasst, die während der **AB HOF - Fachmesse für bäuerliche Direktvermarktung von 11. bis 14. März 2022** aufliegt, sowie in verschiedenen Medien veröffentlicht.

Unsere Auszeichnungen sorgen bei Ihren Kunden, Mitarbeitern und Lieferanten 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](http://www.messewieselburg.at) sowie in den sozialen Medien (facebook, instagram, ...). Zudem werden alle Preisträger in einer Broschüre zusammengefasst, die während der **AB HOF - Fachmesse für bäuerliche Direktvermarktung von 11. bis 14. März 2022** für Besucher aufliegt.

#### 7. SONSTIGE BEDINGUNGEN

Die Teilnehmer 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 11. März 2022 gestattet. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge.

##### Veranstalter:

Messe Wieselburg GmbH  
Volksfestplatz 3, 3250 Wieselburg, Österreich

Tel.: +43 (0) 74 16 / 502  
Fax.: +43 (0) 74 16 / 502 - 40

E-Mail: [info@messewieselburg.at](mailto:info@messewieselburg.at)  
Web: [www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at)



# TEILNAHMEKARTE 2022

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!

Name\*:

Straße:  anerkannter Biobetrieb

PLZ / Ort\*:

Bio-Kontrollnummer:

Telefon:

E-Mail:

Unbedingt ankreuzen!  Gewerbe  Landwirtschaft



Bitte freihalten!	Produktbezeichnung (Handelsname, Sachbezeichnung)*	Kategorie (bitte Nr. eintragen - siehe unten)	Getreidesorte (Hart-, Weichweizen, Dinkel, Roggen, Mischungen, ...)	Vermahlungsgrad (Gieß (G), Mehl (M) (bitte GM eintragen))	bei Eierlegewaren** (Anzahl d. Eier pro kg Mahlerzeugnisse)	Zubereitung	
						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 Prüfung eingehenden Proben zur Ganze 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