

Steirische Brot-Prämierung – Kategorien

Brote und Sonderbrote

1. Klassisches Bauernbrot

Bauernbrot ist ein reines Roggenbrot oder ein Roggen-Weizen-Mischbrot mit **mindestens 50% Roggenanteil**. Es wird in Natursauerteigführung mit oder ohne Gewürze hergestellt. Außerdem sind im Bauernbrot **keine Ölsaaten** (z.B. Leinsamen) enthalten und auch die Oberfläche ist nicht damit bestreut.

Bauernbrot ist ein **Brot in Laibform**. Holzofenbrote werden in einer eigenen Kategorie gewertet.

2. Bauernbrot vom Holzofen (Klassisches Bauernbrot)

Bauernbrot ist ein reines Roggenbrot oder ein Roggen-Weizen-Mischbrot mit **mindestens 50% Roggenanteil**. Es wird in Natursauerteigführung mit oder ohne Gewürze hergestellt. Außerdem sind im Bauernbrot **keine Ölsaaten** (z.B. Leinsamen) enthalten und auch die Oberfläche ist nicht damit bestreut. Bauernbrot ist ein Brot in Laibform.

3. Vollkornbrot

Vollkornbrot ist ein Roggen- oder Roggen/Weizen/Dinkel-Mischbrot aus **mindestens 90% Vollkornanteil**. Es wird in Sauerteigführung mit oder ohne Hefe und mit oder ohne Gewürze hergestellt. Außerdem können Ölsaaten enthalten sein und auch die Oberfläche kann damit bestreut sein. **Vollkornbrot kann entweder in Kasten-, Wecken- oder Laibform vorliegen.**

4. Dinkelbrot

Dinkelbrote als Vollkornbrote oder Brote mit Ölsaaten lt. Codex (**mindestens 60% Dinkelanteil**) müssen nicht in Sauerteigführung hergestellt sein. Auch andere Triebmittel sind zugelassen, wobei das Triebmittel angegeben werden muss

5. Brot mit Ölsaaten

Unter Brote mit Ölsaaten werden Brote mit oder ohne Vollmehlanteil aus Roggen- oder Roggen/Weizen/Dinkelmischung verstanden. Das Brot wird in Sauerteigführung mit oder ohne Hefe und mit oder ohne Gewürze hergestellt. Der Ölsaatenanteil – Nüsse, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Sesam oder Kürbiskerne (lufttrocken) - beträgt mindestens 10% des Gesamtgewichtes der Mahlprodukte. Diese Brote können entweder in Kasten-, Wecken- oder Laibform vorliegen.

6. Brauchtums-, Gebild- und Flechtgebäck, Kunst aus Teig

Ungefüllte Brauchtums-, Gebild- und Flechtgebäcke 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. Die eingereichten Gebäcke sind für den Verzehr gedacht und nicht ausschließlich als Schaugebäcke hergestellt. Untergruppen: Gebild- und Flechtgebäcke im Lebens- und Jahreslauf (Ernteräder, Fronleichnamsteller, Patengeschenke) und Kunst aus Teig. Kunst aus Teig ist in erster Linie für das Auge gedacht und wird aus sehr einfachen Zutaten hergestellt.

7. Innovative und kreative Brote

Innovative und kreative Brote aus bäuerlicher Produktion bestehen aus einer oder mehreren Mehlsorten (Auszugs- oder Vollkornmehl) und haben insbesondere Zutaten wie Karotten, Erdäpfel, Kräuter oder andere spezielle Beigaben an festen und flüssigen Zutaten (beispielsweise Molke), welche ausschließlich aus heimischer Produktion stammen. Das verwendete Trieb- bzw. Lockerungsmittel ist anzugeben. Brote aus alternativen und alten Getreidesorten werden ebenso dieser Kategorie zugeordnet. **Innovative und kreative Brote können in Kasten-, Wecken-, Laib- oder auch in einer Phantasieform (Ringbrote, ...) gebacken eingereicht werden**

8. Pikante Jausengebäcke – klein, Portionsstücke

Gebäck, das sich als Jause eignet, in pikanter Form. Ausgenommen sind mit Aufstrich bestrichene bzw. belegte Brötchen und Brote. Beurteilt werden die Gebäcke hinsichtlich der Verwendung regionaler Zutaten, Kreativität, Kundenfreundlichkeit und Gebäckqualität nach den üblichen Qualitätskriterien der steirischen Bauernbrotprämierung.

Einzureichen sind 10 Portionen pro Gebäcksorte.

Hefeteig- und Fettbackwaren, Früchte- und Kletzenbrot

9. Osterbrot

Osterbrot ist bei uns ein gesüßtes oder auch ungesüßtes Germgebäck und weist regionale Unterschiede auf. Es ist hauptsächlich ein Weizenbrot, wobei Dinkelmehl auch zulässig ist. Diese Brote werden mit unterschiedlichen Fett- und Flüssigkeitszugaben und mit oder ohne Rosinen gebacken. Regionale Unterschiede gilt es dringend zu erhalten.

Das Osterbrot wird in Laibform gebacken. **Einzureichen ist mindestens ein 1 kg Laib.**

10. Osterpinze

Die Osterpinze ist in der Steiermark bzw. in Österreich inzwischen auch zur Tradition geworden. Dieses flaumig weiche Gebäck wird aus reichhaltigem, mit Butter und Dottern verfeinerten Germteig, hergestellt und bekommt durch das dreifache Einschneiden des Teiges seine typische Form. Bei der Osterpinze sind keine regionalen Unterschiede bekannt. Üblicherweise wird diese aus Weizenmehl hergestellt, wobei auch Dinkelmehl zulässig ist. **Einzureichen ist mindestens eine 1 kg schwere Pinze. Sind die Pinzen kleiner, so sind dem vorgegebenen Gewicht entsprechend mehrere einzureichen.** Kleine Portionsstücke sind nicht zulässig.

11. Kreative Ostergebäcke

Es gilt natürlich das regionale und traditionelle Osterbrot zu erhalten. Aber Innovationen sind immer gefragt, da dies die Kreativität der heimischen Backkunst fördert. Es werden Gebäcke wie Osterkränze, Osterkörbe, Osterlämmer und schlussendlich Hasen und Hühner zugelassen. Auch andere kreative Ideen rund um Ostern können in dieser Kategorie eingereicht werden.

Bei Kleingebäcken bis 100 g müssen zehn Stücke eingereicht werden, bis 500 g zwei Stücke und ab 1 kg ein Stück des jeweiligen Gebäckes.

12. Gefüllte, süße Germgebäcke – klein, Portionsstücke

Gefüllte Germgebäcke haben in der Steiermark eine sehr lange Tradition und es wird eine große Vielfalt an Formen und mit verschiedenen Füllungen gebacken. Es wird aus einem gesüßten Germteig mit einer süßen Fülle aus regionalen Zutaten hergestellt. Mit der Prämierung dieser Gebäcke wollen wir auf die regionale Vielfalt und den natürlichen Geschmack aufmerksam machen.

Einzureichen sind 10 Portionen pro Gebäcksorte.

13. Gefüllte, süße Germgebäcke – groß

Diese besondere Liga der althergebrachten süßen Germstrudeln – auch in Form von Gugelhupf, Potizen, Kranzkuchen, usw. - wurden vielfach für das Sonntagsfrühstück oder als Feiertagsgebäck gebacken.

Es wird aus einem gesüßten Germteig mit einer süßen Fülle aus regionalen Zutaten hergestellt.

Das Gebäckstück hat jedenfalls ein Gewicht von 750 g und ist im Ganzen vorzulegen.

14. 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.

Striezel müssen ein Gewicht von 750 g haben bzw. wurden zumindest aus ½ kg Mehl hergestellt.

15. Faschingskrapfen

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

Bei Krapfen werden 10 Stück eingereicht.

16. Früchte- und Kletzenbrot

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. **Bei Früchtebrot, welches üblicherweise in ½ kg angeboten wird, 2 ganze Stücke, ansonsten ist eine Mindestmenge von ¾ kg je Probe notwendig.** Es ist jede Brotform zulässig.