

Ausgezeichnete Brote

58 Brote wurden prämiert und es gibt 21 Goldmedaillen.

LANDWIRTSCHAFTSKAMMER OÖ

Bereits zum siebenten Mal fand heuer in der Landwirtschaftskammer OÖ die oberösterreichische Brotprämierung statt. Von den rund 275 bäuerlichen Brot-Direktvermarktern in Oberösterreich stellten sich 25 Betriebe der Herausforderung und nahmen mit 58 Broten am Wettbewerb teil. 50 dieser Brote wurden mit einer Gold- Silber- oder Bronzeprämierung ausgezeichnet. Zu verkosten sind die Siegerbrote am 28. Oktober von 9 bis 12 Uhr am Linzer Südbahnhofmarkt, während Radio Oberösterreich seine Livesendung „Arcimboldo“ dem Thema „Brot – ein wertvolles Lebensmittel“ widmet.

„Die Prämierungen sprechen für die hohe Qualität der bäuerlichen Brotvermarkter und insgesamt können sich 21 der 25 Betriebe über eine oder mehrere Auszeichnungen freuen. Von den 58 Broten konnten 21 mit Gold, 17 mit Silber und zwölf mit Bronze ausgezeichnet werden“, betont ÖR Karl Grabmayr, Vizepräsident der Landwirtschafts-

kammer OÖ. Prämierungen stellen für die teilnehmenden Direktvermarkter eine Chance dar, da durch sie die heimischen, qualitativ hochwertigen Produkte vor den Vorhang geholt werden. Das Interesse an diesen Wettbewerben bestätigt auch den Mut und das hohe Qualitätsbewusstsein der Brotbäuerinnen und Brotbauern. „Prämierungen motivieren zu innovativen Produktentwicklungen und zur Optimierung. Denn jeder Betrieb, der sich der Brotprämierung unterzieht, ist an einer objektiven Beurteilung seiner Qualität interessiert. Die Landwirtschaftskammer ist stolz auf die Betriebe und gratuliert zur ausgezeichneten Qualität“, so Grabmayr.

Bewertet wurden Form/Herrichtung, Kruste/Oberfläche, Lockerung, Struktur der Krume, Kaubarkeit und das Kriterium Geruch/Geschmack. Die Broschüre mit den prämierten Broten gibt es im Referat Direktvermarktung der LK OÖ unter 050 6902-1260 oder per Mail unter ingrid.leibetseder@lk-ooe.at. Im Internet steht die Broschüre unter www.ooe.lko.at – Betrieb & Familie – Erwerbsskombination/Direktvermarktung zum Download bereit.



Ulrike Prötsch aus Roitham ist heuer das erste Mal bei der Brotprämierung angetreten und konnte gleich zwei Goldmedaillen mit nach Hause nehmen. PRIVAT

Goldmedaillen

→ Klassisches Bauernbrot: Ulrike Prötsch, Roitham, Biohof Pevny, Niederneukirchen, Josef Zauner, Schlößberg, Johanna Haider, Engerwitzdorf

→ Bauernbrot aus dem Holzofen: Günther Fuchshuber, Offenhausen

→ Vollkornbrot: Sigrid Berger, Hartkirchen, Lydia und Manfred Lang, Eberschwang, Doris Schützeneder, Wartberg/A., Bio Grabnerhof, Niederneukirchen

→ Dinkelbrot:

Bio Grabnerhof, Niederneukirchen, Biohof Pevny, Niederneukirchen, Johanna Haider, Engerwitzdorf, Ulrike Prötsch, Roitham

→ Brot mit Ölsaaten:

Sigrid Berger, Hartkirchen, Johanna Haider, Engerwitzdorf, Angelina Wieser, Freistadt

→ Innovative Brote:

Johanna Haider, Engerwitzdorf, Lydia und Manfred Lang, Eberschwang

→ OÖ Spezialitäten:

Martin Austaller, Pettenbach



Der Spezialist für Brot aus dem Holzofen ist Gerhard Fuchshuber, hier mit seinen Kindern Felix, Sarah und Elias.

PRIVAT



ANITA STRASSMAYR (BB)

Bad Wimsbach-Neydharting/
Bezirk Wels-Land, LK-Rätin

Objektiv betrachtet

Es ist schon bemerkenswert: während Preissteigerungen bei Zigaretten oder selbst bei Tageszeitungen einfach so hingenommen werden, steigt zumindest medial der Unmut, wenn sich der Butterpreis um knapp 50 Cent pro Viertelkilo erhöht. Ich persönlich bezweifle ja, dass auch die Konsumentinnen und Konsumenten das so dramatisch sehen, wie dargestellt. Meine Erfahrung ist, dass die Menschen beim Buttereinkauf sehr wohl auf Qualität und Regionalität achten und weniger auf den billigsten Preis. Milchprodukte sind wertvolle Lebensmittel und es ist erfreulich, dass immer mehr Menschen verstärkt guten Geschmack beweisen und auf natürliche heimische Butter setzen. Das stärkt unsere heimischen Milchbauern, die vom Milchpreis – derzeit rund 36 Cent pro Kilogramm Milch – ihr Einkommen bestreiten müssen. Zehn Euro mehr – so viel kostet dem Konsumenten die Butter im Jahr. Das sollte uns eine gepflegte Kulturlandschaft sowie eine gentechnikfreie und mit höchsten Hygiene- und Tierschutzstandards produzierte Milch aus Österreich wert sein. Diese Spitzenqualität gilt es zu honorieren statt darauf herum zu jammern!