„Ran an den Speck"!: Anmeldung zur Culinarix-Speck-Prämierung 2023

Die Landesinnung der Lebensmittelgewerbe und die Landwirtschaftskammer Oberösterreich wählen im September zum achten Mal die Sieger bei Rohpökelwaren der beiden Bundesländer.

Im September werden in Linz die besten Rohpökelwaren aus Oberösterreich und Salzburg prämiert. © Agrar Projekt Verein Matscheko

Es geht um den Speck aus zwei Bundesländern

Beim oberösterreichischen und dem Salzburger traditionellen Speck handelt es sich um ein authentisches Produkt mit unverfälschtem Geschmack. Und besonders diese Spezialitäten wird im Herbst dieses Jahres für den Wettbewerb der Rohpökelwaren genau unter die Lupe genommen. Zugelassen sind dabei Produkte aus gewerblichen und bäuerlichen

Betrieben aus Oberösterreich und Salzburg.

Wer darf an dem Wettbewerb teilnehmen?

Alle Mitglieder der Landesinnung der Lebensmittelgewerbe aus Oberösterreich und Salzburg, der Fleischwarenindustrie Oberösterreichs und Salzburgs, sowie landwirtschaftliche Betriebe (Direktvermarkter) aus Oberösterreich und Salzburg dürfen sich hier beteiligen. Allerdings müssen die Rohstoffe der zu bewertenden Produkte aus den beiden Bundesländern kommen und die Herstellung muss garantiert im eigenen Betrieb stattgefunden haben.

Wie wird bewertet?

Die Bewertungskriterien der Fachjury sind:

- Äußeres (Oberfläche, Räucherfarbe, etc.)
- Aussehen Anschnitt (Farbe, Farbhaltung, Zusammensetzung)
- Konsistenz
- Geruch
- Geschmack

Die Jury besteht aus aus Vertreter:innen der **Landesinnung**, der **Lebensmittelaufsicht**, der **Lebensmitteluntersuchung**, der Gastronomie und der Direktvermarktung.

Welche Produkte werden bewertet?

Prämierungsgegenstände dieses Wettbewerbs sind:

Rohpökelware vom Schwein (Bauchspeck, Karreespeck und Schinkenspeck, Rohschinken, Sonstige Spezialitäten (z.B. Lachsschinken, Osso Collo, etc.)
Rohpökelware vom Rind - Geräuchert und nicht geräuchert

Rohpökelware vom Wild - Geräuchert und nicht geräuchert

CULINARY

Im September wird bewertet wer sich die hübsche Trophäe ins Regal stellen darf. © Beigestellt

Wie kann man hier mitmachen?

Die Anmeldung ist Online über die Prämierungsplattform **www.ausgezeichnete-produkte.at** möglich. Unter dem Registerblatt Wettbewerbe findet man den „**Speck Culinarix 2023**“, dort kann man sich registrieren und Produkte anmelden.

Wo und wie darf man die Produkte abgeben?

Die Abgabe der Produkte mit Abgabeformular muss am Mittwoch, 20. September 2023 oder Donnerstag, 21. September 2023, von 8 bis 16 Uhr in der **Berufsschule Linz 10, Glimpfingerstraße 8d, 4020 Linz** persönlich oder per Post z.H. Herrn Gerald Moser BEd, erfolgen.
Die Produkte müssen in einer qualitätserhaltenden Verpackung, gegebenenfalls gekühlt, abgegeben werden.
Wenn mehrere Proben eingereicht werden, so ist für jede Probe ein Abgabeschein auszufüllen.
Jedes eingereichte Produkt soll mindestens 1,5 kg wiegen und der Beschreibung des Prämierungsgegenstandes entsprechen. Das Stück darf max. einen Anschnitt vorweisen.

Und wie und wann wird verkostet und bewertet?

Die Verkostung und Bewertung der eingereichten Produkte erfolgt am Montag, 25. September 2023, und Dienstag, 26. September 2023.
Sie erhalten als Produzent:in eine schriftliche Rückmeldung über die Bewertung Ihres Produktes. Die Verkostung Ihrer Produkte kann Ihnen auch helfen, mögliche Fehler rasch und gezielt zu beheben.
Teilnahmegebühr: 45 Euro je Probe (vor der Verkostung wird Ihnen eine Rechnung übermittelt). Gutes vom Bauernhof Betriebe erhalten eine Ermäßigung.

Anmelde- und Abgabeformulare für den Culinarix Speck 2023 können unter E-Mail: direktvermarktung@lk-ooe.at oder der Tel.-Nr.: 050/6902-1260 angefordert werden

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at