

Edle Fisch- und Ölprodukte auf dem Prüfstand

Der Landesverband bäuer-licher Direktvermarkter führt im November die siebente „Internationale Alpe-Adria--Fischprämierung“ und die dritte „Alpe--Adria-Ölprämierung“ durch. Anmeldungen zur Teilnahme sind ab sofort möglich.

Für eine Teilnahme an der Fisch- bzw. Ölverkostung ist eine Online-Anmeldung unter www.ausgezeichnete-produkte.at erforderlich. Nach der Registrierung des Betriebes erfolgt die Anmeldung der Produkte, welche Sie zur Verkostung einreichen wollen.

Für Fragen zur Anmeldung und Einreichung ist eine HOTLINE eingerichtet - Tel.: 0463 58 50-13 92 HOTLINE-Zeiten:

- Montag, 21. Oktober von 10.00 bis 12.00 Uhr
- Mittwoch, 6. November von 13.00 bis 15.00 Uhr
- Freitag, 8. November von 10.00 bis 12.00 Uhr

Anmeldeschluss: Freitag, 8. November 2019

Die genauen Teilnahmebedingungen entnehmen Sie bitte der jeweiligen Einladung.

Alpe-Adria-Fischprämierung

Alle zwei Jahre findet die Alpe--Adria-Fischverkostung und Prämierung in Kärnten statt, an der bäuerliche Fischzüchter aus ganz Österreich, Slowenien, Oberitalien und Bayern teilnehmen. Der heimische Fisch ist ein sehr feines, edles und sensibles Lebensmittel, dessen Verarbeitung anspruchsvoll und zugleich grenzenlos vielfältig ist. Mithilfe der Verkostung hat jeder Fischzüchter die Chance, seine Produkte weiterzuentwickeln und den betrieblichen Erfolg zu steigern.

Geschulte Sensoriker beurteilen die eingereichten Fischprodukte nach dem Erscheinungsbild (Aussehen, Farbe, Beschaffenheit), der Konsistenz sowie dem Geruch und Geschmack (z.B. Reinheit, Frische, Würzung, Raucharoma). Ein bakteriologisches Gutachten gibt zusätzliche Auskunft, ob Schlachtung, Verarbeitung und Lagerung der Fischprodukte optimal durchgeführt wurden.

Jeder Prämierungsteilnehmer erhält eine schriftliche Rückmeldung von der Jurybewertung (Verkostung) sowie ein Untersuchungszeugnis des ILV Kärnten (Institut für Lebensmitteluntersuchung), wichtige Werkzeuge zur Weiterentwicklung und Qualitätssicherung der betriebseigenen Produkte.

Ein weiteres Argument für die Prämierung liegt in der Möglichkeit, eine der begehrten Bronze-, Silber- oder Goldauszeichnungen zu erhalten. Besonders die dazugehörigen Urkunden und Aufkleber werden gerne von den bäuerlichen Produzenten bei der Vermarktung ihrer prämierten Produkte genutzt und stolz präsentiert. Gezielte Öffentlichkeitsarbeit rund um die Fischprämierung fördert den Bekanntheitsgrad des Betriebes, schafft Bewusstsein bei den Konsumenten und der Gastronomie für die hochwertigen Fischprodukte und fördert den Verkauf.

Speiseölprämierung

Für bäuerliche Speiseölproduzenten gibt es heuer wieder die Möglichkeit, die Qualität der eigenen Öle am 28. November bei der 3. Alpe-Adria-Ölprämierung überprüfen zu lassen.

Warum sollten Sie eigentlich an einer Prämierung teilnehmen? Der Hauptnutzen einer Prämierungsteilnahme liegt sicher in der Qualitäts-sicherung der selbst erzeugten Produkte. Die Betriebe erhalten zu jedem ihrer eingereichten Produkte eine Rückmeldung von geschulten Sensorikern. Diese beurteilen die Öle nach dem Erscheinungsbild (Trübung, Flockung), nach der Konsistenz (Viskosität) sowie nach dem Geschmack (unedle Gerüche, Säure, oxidative Noten, Sauberkeit).

Weiters werden die Öle chemisch untersucht, was wiederum Auskunft darüber gibt, ob die Ernte, Lagerung und Verarbeitung der Rohstoffe optimal erfolgte. Die chemische Untersuchung wird vom Lebensmittelinstitut Dr. Wagner durchgeführt.

Zugelassen sind alle bäuerlich hergestellten pflanzlichen Speiseöle, z. B. Kürbiskern-, Sonnenblumen-, Hanf-, Lein-, Distel-öl, mit Ausnahme von Olivenöl. Der Rohstoff muss aus eigener Produktion stammen. Die Einreicher verpflichten sich außerdem zur Einhaltung einschlägiger gesetzlicher Bestimmungen.

Prämierungen steigern den betrieblichen Erfolg. Sie sind werbewirksam und geben wichtige Rückmeldungen. Es hat sich auch gezeigt, dass die Teilnahme an Prämierungen durchwegs eine sehr gute Resonanz bei der Kundschaft findet und sich prämierte und eingereichte Produkte wesentlich besser verkaufen lassen.

Die Auszeichnung der prämierten Ölprodukte erfolgt im Rahmen der St. Andräer Agrarwoche am 4. Februar 2020 in St. Andrä.

Anmeldung und Einreichung - HOTLINE

Tel.: 0463 58 50-13 92 HOTLINE-Zeiten:

- Montag, 21. Oktober von 10.00 bis 12.00 Uhr
- Mittwoch, 6. November von 13.00 bis 15.00 Uhr
- Freitag, 8. November von 10.00 bis 12.00 Uhr

Anmeldeschluss: Freitag, 8. November 2019

Die genauen Teilnahmebedingungen entnehmen Sie bitte der jeweiligen Einladung.

Weitere Informationen finden Sie auch auf der LK Kärnten Seite unter:

[Edle Fisch- und Ölprodukte auf dem Prüfstand](#)