

2023  
*Fisch  
Kaiser*



Prämierung von  
Süßwasserfischen aus  
bäuerlicher Produktion



## Prämierung von Süßwasser- fischen aus bäuerlicher Produktion

Ziel dieser österreichweiten Fischprämierung ist es, bäuerlichen Produzent\*innen von Süßwasserfischen eine objektive Möglichkeit für einen Produktvergleich zu bieten. Der **Fisch-Kaiser** soll eine Vermarktungshilfe für die teilnehmenden Betriebe sein und als Anreiz für die weitere Qualitätsverbesserung der Produkte fungieren.

### 1. AUSZEICHNUNG

Die Produkte werden nach einem 100-Punkte-Schema von einer Fachjury bewertet. Folgende Auszeichnungen werden vergeben:

Für 95 – 100 Punkte:

Goldmedaille (1. Preis), Urkunde

Für 91 – 94,9 Punkte:

Silbermedaille (2. Preis), Urkunde

Für 87 – 90,9 Punkte:

Bronzemedaille (3.Preis), Urkunde

Je Kategorie kann maximal ein **Fisch-Kaiser (Sieger)** für das beste Produkt vergeben werden, wobei das Erreichen einer Goldmedaille Voraussetzung ist.

### 2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

Die Bewertung erfolgt in den Kategorien

- geräuchert (kalt oder heiß)
- gebeizt oder mariniert
- sonstige (Fischzubereitungen...)
- Frischfisch

Es sind ausschließlich Süßwasser-Fischprodukte aus bäuerlicher Produktion zur Prämierung zugelassen. Eine weitere Unterteilung der Kategorien nach Fischarten (Forellenartige, Karpfen, Reinanken...) bzw. eine Zusammenlegung der Kategorien obliegt der Juryleitung.

### 3. BEURTEILUNGSKRITERIEN

Die sensorische Beurteilung durch eine Fachjury erstreckt sich nach dem Vorbild des DLG-Schemas auf folgende Kriterien:

#### Kategorie „geräuchert“ & „gebeizt oder mariniert“

- Äußere Beschaffenheit
- Inneres Aussehen
- Konsistenz
- Geruch
- Geschmack

#### Kategorie „sonstige“

- Äußere Beschaffenheit
- Konsistenz
- Geruch
- Geschmack

#### Kategorie „Frischfisch“

- siehe Informationsblatt auf der Rückseite

Pro Kriterium können maximal 5 Punkte erreicht werden. Weiters werden die Kriterien gewichtet, wobei Geschmack die stärkste Gewichtung erhält. Eine Auszeichnung kann nur dann erreicht werden, wenn die Produktprobe in allen Kriterien mindestens 3 Punkte erreicht.

### Produktbeschreibung

Bitte führen Sie von der „Norm“ abweichende Produkteigenschaften, wie z.B. lokale Besonderheiten, spezielle Zutaten, Zubereitungsarten, Formen, Verpackungsarten usw. genau an!

Diese Beschreibung wird der Jury neutral weitergegeben 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 Expert\*innen aus dem sensorischen Bereich und dem Produktionsumfeld zusammen.

### 5. TEILNAHMEBEDINGUNGEN / EINREICHUNG

Zugelassen sind ausschließlich Süßwasserfische aus bäuerlicher Produktion. Die Teilnehmer\*innen sind zur Einhaltung aller einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen verpflichtet.

#### Einreichmenge

Es ist eine Einreichmenge von mind. 500 g erforderlich. Größe und Form der Probe sollten dem marktüblichen Angebot entsprechen.

Für eine **freiwillige** Laboruntersuchung ist eine zusätzliche Einreichmenge erforderlich. Diese Probe muss extra verpackt und beschriftet sein. Nähere Infos siehe Punkt 7 der Ausschreibungsunterlagen.

#### Teilnahmegebühr

Die Teilnahmegebühr beträgt € 51,- je Probe.

Die beigefügte Teilnahmekarte muss bis späte-

stens 23. November 2022 an die Messe Wieselburg GmbH, Volksfestplatz 3, A-3250 Wieselburg oder per per E-Mail an Lisa Stoll unter:

**LS@messewieselburg.at**

eingesandt werden.

Die Proben können per Post/Paketdienst oder persönlich an das

**Lebensmitteltechnologisches Zentrum,  
Wechlingerstraße 19  
3250 Wieselburg**

geliefert werden (Abgabeort: Lebensmitteltechnologisches Zentrum, beschilterter Eingang im Wirtschaftshof.)

Die Einsendungen bitte außen entsprechend kennzeichnen und mit dem Kennwort „Fisch-Kaiser“ versehen. Im LMTZ wird die sachgemäße Lagerung und Kühlung der Produkte garantiert.

Für das rechtzeitige und ordnungsgemäße Einlangen der Proben – in einer qualitätserhaltenden Verpackung und gekühlt (max. 6° C) – tragen die Teilnehmer\*innen selbst die Verantwortung.

#### **Proben-Abgabe/Einlang-Tage:**

Dienstag, 29 und Mittwoch, 30. November 2022 jeweils 7.30 – 16.00 Uhr.

Für die Kategorie „Frischfisch“ gilt der Anliefertermin laut Informationsblatt auf der Rückseite.

Die Teilnahmegebühr ist bis zum 23. November 2022 an folgendes Konto zu überweisen:

Empfänger: Messe Wieselburg GmbH

Sparkasse Wieselburg

BIC:SPSBAT 21

IBAN: AT78 2025 7004 0000 1004

Verwendungszweck: „Fisch-Kaiser 2023“

Jeder Produktprobe ist eine Kopie der ausgefüllten Teilnahmekarte sowie eine Zahlungsbestätigung der Teilnahmegebühr beizulegen. Die Ausschreibungsunterlagen finden Sie auch im Internet unter [www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at).

Jede/r Einsender\*in erhält eine Benachrichtigung über die Jurybewertung ihrer/seiner Produkte.

## **6. PRODUKTPRÄSENTATION**

Das beste Produkt jeder Kategorie wird während der **AB HOF**- Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung von 3. bis 6. März 2023 am Stand „Fisch-Kaiser“ im Obergeschoß der Europahalle zur Verkostung angeboten. Dafür sind 3 kg des Siegerproduktes (oder gleichwertig) als Kostproben zur Verfügung zu stellen. Den Gewinner\*innen eines „Fisch-Kaiser“ wird ihr Preis im Rahmen der Eröffnungsfeier der **AB HOF** Messe am 3 März 2023 übergeben.

Allweiteren Medaillen und Urkunden sind während der **AB HOF** von 3. bis 6. März 2023 am Stand „Fisch-Kaiser“ abzuholen.

Die ausgezeichneten Produkte werden in verschiedenen Medien veröffentlicht und in einer Broschüre zusammengefasst, die während der **AB HOF** aufliegt.

## **7. LABORUNTERSUCHUNG**

Wünschen Sie eine bakteriologische Untersuchung? Nehmen Sie vor Ihrer Anmeldung mit unserem Partner Fa. Ernst Höller GmbH Kontakt auf und vereinbaren Sie die Art der Untersuchung und die einzusendenden Probenmengen.

**Ernst Höller GmbH**  
**Telefon: +43 (0) 7488/71740**  
**E-Mail: [info@hoeller-marketing.at](mailto:info@hoeller-marketing.at)**

Diese zu untersuchenden Proben sind separat, gekennzeichnet und hygienisch sicher verpackt (z. B. vakuumiert) abzugeben oder einzusenden und nicht in die für die Sensorik notwendige Probenmenge miteinzurechnen!

Sonderwünsche hinsichtlich der Untersuchung(en) bitte auf dem Probenbegleitschein vermerken.

Vom Veranstalter werden keine Proben geteilt bzw. gezogen.

Die Verrechnung erfolgt direkt durch die Firma Ernst Höller GmbH.

## **8. SONSTIGE BEDINGUNGEN**

Die Teilnehmer\*innen verpflichten sich zur Einhaltung aller gesetzlichen Bestimmungen und garantieren, dass die eingereichten Proben der regulären Produktion entnommen wurden, diese verbleiben beim Veranstalter. Missbrauch und widerrechtliche Verwendung der Auszeichnung werden durch den Veranstalter gerichtlich verfolgt. Die Veröffentlichung eines allfälligen Gewinnes ist erst ab dem 3. März 2023 gestattet. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge.

#### **Veranstalter:**



Messe Wieselburg GmbH  
Volksfestplatz 3, A-3250 Wieselburg  
Tel.: 07416/502-0. Fax-DW: 40  
[www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at)  
[info@messewieselburg.at](mailto:info@messewieselburg.at)

#### **Projektleitung:**

Lisa Stoll  
E-Mail: [LS@messewieselburg.at](mailto:LS@messewieselburg.at)  
Telefon: 07416 502 -23

# TEILNAHMEKARTE 2023

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!



MESSE  
WIESELBURG



Name: \_\_\_\_\_  
(wird auf der Urkunde verwendet)

anerkannter Biobetrieb  
Biokontroll-Nummer: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

Tel: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_

Plz: \_\_\_\_\_ Ort: \_\_\_\_\_ e-mail: \_\_\_\_\_  
(wird auf der Urkunde verwendet)

| Bitte<br>frei-<br>hal-<br>ten! | Produktbezeichnung<br>(Handelsname, Sachbezeichnung) | Fischart | Verarbeitung (bitte ankreuzen) |                        |                           |                                       | Datum der<br>Verarbei-<br>tung | Produktbeschreibung<br>(Verwendete Zutaten und Gewürze, Besonderheiten) |
|--------------------------------|--|----------|--------------------------------|------------------------|---------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|---|
|                                |  |          | kalt<br>gerä-<br>chert         | heiß<br>gerä-<br>chert | gebeizt<br>od.<br>mariert | sonstige<br>(fischzübe-<br>rungen...) |                                |   |
|                                |  |          |                                |                        |                           |                                       |                                |   |
|                                |  |          |                                |                        |                           |                                       |                                |   |
|                                |  |          |                                |                        |                           |                                       |                                |   |
|                                |  |          |                                |                        |                           |                                       |                                |   |

Ich nehme die angeführten Ausschreibungsbestimmungen vollinhaltlich zur Kenntnis und akzeptiere diese.

Teilnahmegebühr wurde überwiesen am \_\_\_\_\_ (Kopie der Überweisung liegt bei)

Datum \_\_\_\_\_ Unterschrift \_\_\_\_\_

**Genaue Produktbeschreibungen erleichtern die Beurteilung und ermöglichen zudem eine exakte, objektive Produktprüfung! Nähere Infos siehe Punkt 3.**

**Für das rechtzeitige und ordnungsgemäße Einlangen der Proben – in einer qualitätserhaltenden Verpackung und gekühlt (max. 6° C) – trägt der/die Teilnehmer\*in selbst die Verantwortung (siehe Punkt 5).**

# KATEGORIE FRISCHFISCH

Für die Kategorie „Frischfisch“ gelten die allgemeinen Teilnahmebedingungen der Prämierung „Fischkaiser“ - siehe Innenseiten dieses Dokumentes. Folgende Abweichungen bzw. besondere Bedingungen sind zu beachten:

## PRÜFUNG

Die Prüfung der eingesendeten Proben erfolgt in 2 Stufen:

### A) Beurteilung „frisch“:

- Geruch (v.a. Kopf, Kiemendeckel, Bauchhöhle)
- Konsistenz (Druckprobe)
- Aussehen (Haut, Schleim, Schuppen, Augen, Kiemen, Flossen, Bauchhöhle, Farbe)

### B) Beurteilung „gegart“:

(standardisiert gegart, Filetstück mit Haut, ungewürzt)

- Konsistenz
- Geruch und Geschmack

## PROBENEINREICHUNG

Der Frischfisch muss ausgenommen sein (mit Kopf und Kiemen, nicht geschuppt, ...).

Die Anlieferung muss gut gekühlt (+2°C) erfolgen, idealerweise auf Eis, nicht vakuumiert. Bei Sammellieferungen ist auf zuordenbare Kennzeichnung der Proben zu achten.

### Einreichmenge:

- kleine bis mittelgroße heimische Fischarten (Forelle, Saibling, ...)
  - ) mindestens 1 Fisch im Ganzen, in Summe mindestens 0,6 kg
  - ) zusätzlich 2 rechteckige Filetstücke (mit Haut, entgrätet) in einer Größe von je ca. 40 cm<sup>2</sup> für die Garprüfung (separat verpackt).
- größere heimische Fischarten (Wels, Stör, ...):
  - ) 1/2 Stück (Teilung an der Rückengräte) oder mindestens 1 kg
  - ) zusätzlich 1 rechteckiges Filetstück (mit Haut, entgrätet) in einer Größe von je ca. 60 cm<sup>2</sup> für die Garprüfung (separat verpackt).

### Produktbeschreibung

Bitte führen Sie von der „Norm“ abweichende Produkteigenschaften, wie z. B. Besonderheiten, der Fischart (bitte einen Probenbegleitschein beilegen!)

Diese Beschreibung wird der Jury neutral weitergegeben und soll jene Informationen enthalten, die Jurymitglieder nicht wissen können aber für eine faire und objektive Produktbewertung wissen müssen.

### Anlieferung der Proben:

Mittwoch, 30. November 2022 im Zeitraum von 08:00 bis 16:00 Uhr

### Abgabeort:

**Lebensmitteltechnologisches Zentrum,  
Wechlingerstraße 19  
3250 Wieselburg**

## INFORMATIONEN LAUT DSGVO

Ihre Daten werden erfasst, elektronisch verarbeitet und damit in die Liste der Teilnehmer\*innen zum Wettbewerb **Fisch-Kaiser** aufgenommen. Zweck der Datenverarbeitung ist die Abwicklung der Prämierung einschließlich Veröffentlichung der Ergebnisse. Die Daten werden grundsätzlich gespeichert bis Sie die Löschung fordern.

Durch Nachricht an die Adresse [info@messewieselburg.at](mailto:info@messewieselburg.at) können Sie jederzeit Information über die von uns gespeicherten Daten anfordern, Änderungen, Einschränkungen oder die Löschung der Daten fordern.

Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass die Bestimmungen der DSGVO (Datenschutzgrundverordnung) eingehalten werden. Mit der Anmeldung zum Wettbewerb erteilen Sie die Zustimmung zur Datenverarbeitung.

Datenverantwortlicher:  
GF Werner Roher, Messe Wieselburg GmbH,  
Volksfestplatz 3, 3250 Wieselburg

# TEILNAHMEKARTE FRISCHFISCH '23



MESSE  
WEISELBURG

2023



Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!

Name: \_\_\_\_\_  
(wird auf der Urkunde verwendet)

anerkannter Biobetrieb  
Biokontroll-Nummer: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

Tel: \_\_\_\_\_

Fax: \_\_\_\_\_

Plz: \_\_\_\_\_ Ort: \_\_\_\_\_  
(wird auf der Urkunde verwendet)

e-mail: \_\_\_\_\_

| Bitte<br>freihalten! | Produktbezeichnung<br>(Handelsname, Sachbezeichnung) | Fischart | Alter des Fisches<br>(in Monaten) | Datum des Fangs<br>bzw. Auswässerns |
|----------------------|--|----------|-----------------------------------|-------------------------------------|
|                      |  |          |                                   |                                     |
|                      |  |          |                                   |                                     |
|                      |  |          |                                   |                                     |
|                      |  |          |                                   |                                     |
|                      |  |          |                                   |                                     |
|                      |  |          |                                   |                                     |
|                      |  |          |                                   |                                     |
|                      |  |          |                                   |                                     |
|                      |  |          |                                   |                                     |

Ich nehme die angeführten Ausschreibungsbestimmungen vollinhaltlich zur Kenntnis und akzeptiere diese.

Teilnahmegebühr wurde überwiesen am \_\_\_\_\_ (Kopie der Überweisung liegt bei)

Datum \_\_\_\_\_ Unterschrift \_\_\_\_\_

**Genauere Produktbeschreibungen erleichtern die Beurteilung und ermöglichen zudem eine exakte, objektive Produktprüfung! Nähere Infos siehe Punkt 3.**  
**Für das rechtzeitige und ordnungsgemäße Einlangen der Proben – in einer qualitätserhaltenden Verpackung und gekühlt (max. 2° C) – trägt der Teilnehmer selbst die Verantwortung (siehe Punkt 5).**