

## Teilnahmekriterien 8. Pielachtaler Edelbrand- und Likörprämierung 2024

Die Dirndl-Edelbrand-Dörrobstgemeinschaft Pielachtal veranstaltet in Kooperation mit der Regionalplanungsgemeinschaft Pielachtal alle zwei Jahre im Rahmen des Pielachtaler Dirndlkirtages eine Edelbrandprämierung „Der Goldene Dirndltaler“. Ziel ist es, den ProduzentInnen eine Plattform zur Präsentation ihrer Produkte zu bieten und die Edelbrand- und Likörerzeugung zu stärken. Die besten Edelbrände und Liköre werden in einem festlichen Rahmen beim Pielachtaler Dirndlkirtag am 6. Oktober in Frankenfels ausgezeichnet.

### 1. Auszeichnung

Die Produkte werden nach dem allgemein gültigen 20 Punkte-Schema von einer Fachjury beurteilt. Folgende Auszeichnungen werden vergeben:

Für 18 bis 20 Punkte:	Goldmedaille und Urkunde, Landessieger
Für 17 Punkte:	Silbermedaille und Urkunde
Für 15 bis 16 Punkte:	Bronzemedaille und Urkunde
Ab 14 Punkte	Landessiegel

„Der Goldene Dirndltaler“ wird jeweils an das beste Produkt einer Kategorie vergeben, wobei das Erreichen der Goldmedaille Voraussetzung ist. Die Preisträger werden in verschiedenen Medien veröffentlicht.

### 2. Kategorien

#### • Brände

- B1 Dirndlbrand
- B2 Steinobst
- B3 Kernobst
- B4 Sonstige Brände

#### • Liköre

- L1 Dirndllikör
- L2 Beerenlikör
- L3 Sonstige Liköre

**Werden mindestens 10 Produkte eingereicht** aus denen eine eigene Kategorie gebildet werden kann, so wird eine „Unterkategorie“ gebildet (z.B. mindestens 10 Ribiselliköre – Kategorie Beerenlikör, Unterkategorie Ribisellikör). Bei reinsortigen Produkten muss die Bezeichnung der Sorte angegeben werden. Sollten bei den oben genannten Kategorien weniger als 10 Proben eingereicht werden, so werden diese in den Kategorien Sonstige Brände/Liköre eingereicht.



### 3. Jury

Die Fachjury besteht aus anerkannten ExpertInnen. Die Jury behält sich das Recht vor, bei zu geringer Qualität Preise nicht zu vergeben. Jede Probe wird anonym beurteilt. Juryvorsitzender ist Andreas Ennsner, Landwirtschaftskammer NÖ.

### 4. Informationen zur Einreichung, Teilnahmebedingungen

Voraussetzung für die Teilnahme ist das Vorhandensein von mindestens 20 Litern des eingereichten Produktes (bei Bränden aus Wildfrüchten mindestens 5 Liter zum Zeitpunkt der Preisverleihung – 06.Oktober 2024. Jeder Goldmedaillengewinner stellt zur Verkostung 0,5 l des prämierten Brandes kostenlos zur Verfügung (Ausnahme Brände aus Wildfrüchten 0,2 l).

Einreichmenge: 0,35 l

Einreichmenge bei Bränden aus Wildfrüchten: 0,2 l

Teilnahmegebühr: für die ersten 3 Einreichungen je € 30,00

für jede weitere Einreichung je € 25,00

Die einzureichenden Proben sind am **05. und am 06. September von 9:00 bis 12:00 Uhr am Gemeindeamt Kirchberg an der Pielach, 1. Stock** (Schloßstraße 1, 3204 Kirchberg/P.) persönlich abzugeben oder langen im gleichen Zeitraum bei der genannten Adresse ein.

Die **Teilnahmegebühr** ist entweder mit der Produktprobe abzugeben oder auf folgendes Konto zu überweisen:

Raiffeisenbank Region St. Pölten, BLZ: 32582

Dirndl-Edelbrand-Dörrobstgemeinschaft, IBAN AT79 3258 5000 0016 1315

Verwendungszweck: Edelbrandprämierung 2024 + Name

Zur Bestätigung der Einzahlung ist den Produktproben und dem Anmeldeformular eine Kopie der Überweisung beizulegen.

### 5. Preisvergabe und Produktpräsentation

Die hochwertigen Produkte werden während des Pielachtaler Dirndlkirtages am 05.-06. Oktober 2024 beim Stand der Dirndl-Edelbrand-Dörrobstgemeinschaft zur Verkostung angeboten.

**Den GewinnerInnen des „Goldenen Dirndltaler“ wird der Preis am 06.Oktober 2024 im Rahmen des Pielachtaler Dirndlkirtages in 3212 Frankenfels übergeben.** Nähere Informationen dazu folgen noch. Die Medaillen und Urkunden sind am Stand der Dirndl-Edelbrand-Dörrobstgemeinschaft abzuholen.

### 6. Sonstige Bedingungen

**Die ProduzentInnen bestätigen, dass ausschließlich selbst hergestellte Produkte, die den rechtlichen Bestimmungen entsprechen, eingereicht werden.**

Die eingereichten Proben verbleiben beim Veranstalter. Der Veranstalter behält sich das Recht vor, am Markt befindliche Produkte anzukaufen und mit den eingereichten Proben zu vergleichen. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge. Missbrauch und widerrechtliche Verwendung der Auszeichnung werden durch den Veranstalter gerichtlich verfolgt.