

2022 Brot
Kaiser



Prämierung von Brot und Feingebäck-
spezialitäten aus bäuerlicher Produktion

DIE PRÄMIERUNG

Der **Brot-Kaiser** ist eine Produktprämierung von Brot und Feingebäckspezialitäten aus bäuerlicher Produktion.

Der Wettbewerb schafft einen Anreiz zur Verbesserung der Qualität, Innovation und Effizienzsteigerung für die teilnehmenden Betriebe. Darüber hinaus dienen die Auszeichnungen als Vermarktungshilfe für die Produzent:innen und zeigen die **große Vielfalt regionaler Produkte** auf.

BEURTEILUNGSSSCHEMA & LEGENDE

Die Produkte werden nach einem 100-Punkte-Schema von einer Fachjury bewertet.

Folgende Auszeichnungen werden vergeben:

95 bis 100 Punkte	Brot-Kaiser oder Goldmedaille
87 bis 94 Punkte	Silbermedaille
80 bis 86 Punkte	Bronzemedaille

Je Kategorie kann maximal ein **Brot-Kaiser 2022** für das beste Produkt vergeben werden, wobei das Erreichen einer Goldmedaille Voraussetzung ist.

Nachstehend finden Sie die ausgezeichneten Produkte und ihre Produzent:innen. Diese sind in den jeweiligen Kategorien nach Rängen und Postleitzahl geordnet.

HIGHLIGHTS

Bei der 15. Auflage der Produktprämierung **Brot-Kaiser** wurden 131 Proben von 42 Teilnehmer:innen aus 7 Bundesländern eingereicht.

Die Jury konnte 6 **Brot-Kaiser** vergeben. Die **Brot-Kaiser** verteilen sich im Bundesgebiet wie folgt: Drei der begehrten Trophäen gehen an Produzent:innen aus der Steiermark. Die **Brot-Kaiser 2022** kommen aus dem Burgenland, der Steiermark, Kärnten und Niederösterreich.

Auch heuer gab es für die Produzent:innen die Möglichkeit der Online-Anmeldung. Die Digitalisierung der Abläufe bei den Prämierungen soll weiter vorangetrieben werden, da es sowohl für den Veranstalter als auch für die Einreicher:innen Vorteile und Erleichterung bringt.

Der oder die Produzent:in aus der nachstehenden Liste erreichte mit seinem beziehungsweise ihrem Produkt die angeführte Medaille. Dieses Produkt und damit dessen Produzent:in stehen für ausgezeichnete Qualität.

Einen ausführlichen Presstext sowie Bilder und Logos finden Sie unter: www.messewieselburg.at

PREISGELD



Die **Brot-Kaiser 2022** erhalten einen Gutschein im Wert von € 100,00 von der Firma IME Back- und Kochgeräte.



BROT-KAISER 2022

Klassisches Bauernbrot

Milalkovits Helene, 7035 Steinbrunn,
+43 699 10076828, helene@brothof-milalkovits.at,
• **Roggenmischbrot**

Ölsaatenbrot

Familie Nigitz, 8321 St. Margarethen/Raab,
+43 3115 2059, nigitz@aon.at,
• **Walnussbrot**

Vollkornbrot

Wakonig Barbara, 9020 Klagenfurt,
+43 676 4426766, barbara@wakonig.at,
• **Wakonig's Roggenvollkornbrot**

Sonderbrot

Familie Nigitz, 8321 St. Margarethen/Raab,
+43 3115 2059, nigitz@aon.at,
• **Herzhafte Brotchips**

Feine Hefeteig- und Fettbackwaren

WALDLAND Vermarktungs GmbH, 3533 Friedersbach,
+43 2826 7443105,
alexandra.gottsbachner@waldland.at,
• **Waldland Graumohnstrudel**

Früchte & Kletzenbrot

Familie Nigitz, 8321 St. Margarethen/Raab,
+43 3115 2059, nigitz@aon.at,
• **Apfelbrot**

WEITERE PRÄMIERUNGEN

Auf unserer Website unter: www.messewieselburg.at finden Sie alle Preisträger:innen der insgesamt 12 Produktprämierungen!

Sie produzieren Speiseeis, Käse oder haben Bio-Produkte im Angebot? Dann nehmen Sie an den Wettbewerben - **Das goldene Stanitzel 2022**, **Das Kasermandl in Gold 2022** oder **Bio-Produkt des Jahres 2023** teil und reichen Sie Ihre Produkte ein. Alle Infos diesbezüglich finden Sie auf unserer Website oder senden wir auf Anfrage auch gerne per E-Mail zu (is@messewieselburg.at).

IMPRESSUM

Messe Wieselburg GmbH
Volksfestplatz 3, 3250 Wieselburg, Österreich
Telefon: +43 (0) 74 16 / 502 - 0
E-Mail: info@messewieselburg.at
Web: www.messewieselburg.at

Herausgeber & Verleger: Messe Wieselburg GmbH
Konzeption: Nadine Bammer, BSc, MBA
Design: Undeutsch Media eU (www.undeutsch.at)
Druck: druck.at Druck- und HandelsGmbH (www.druck.at)
Satz und Druckfehler vorbehalten.

KLASSISCHES BAUERNBROT

Brot-Kaiser 2022

Milalkovits Helene, 7035 Steinbrunn,
+43 699 10076828, helene@brothof-milalkovits.at,
• **Roggenmischbrot**

KLASSISCHES BAUERNBROT - GOLD

Buschenschank & Hofladen Familie Strobl, 2130 Eibesthal, +43 664 73729480, leo.strobl@gmx.at,
• **Bio-Hausbrot**

Markus Kinast - Bauermax, 3032 Eichgraben,
+43 676 4088992, max@bauermax.at,
• **Bio-Bauernbrot**
• **Bio-Klosterbrot**

Elfriede Knoll, 3161 St.Veit, +43 2763 3204,
einkauf@goelsentaler-bauernladen.at,
• **Bio-Bauernbrot**
• **Bio Bauernbrot geschupft**

Wurzenberger Mostheuriger, 3281 Oberndorf/Melk,
+43 7483 7558, office@mostheuriger.net,
• **Oma's Bauernbrot**

Landwirtschaft Michaela Klem, 3362 Mauer/Amstetten, +43 676 9193852
• **Bauernbrot**

Landw. Betrieb Familie Schißler, 3426 Wipfing,
+43 664 73480891, angela.schissler@aon.at,
• **Roggenbrot**
• **Bauernlaib**

Bio-Hofbäckerei Mauracher GmbH, 4152 Sarleinsbach,
+43 7283 84660, office@mauracherhof.com,
• **Mauracher Strutzen**

Kreuzwieser Brot, 4174 Niederwaldkirchen,
+43 664 3830368, kreuzwieser-brot@aon.at,
• **Mühlviertler Holzofenbrot**

Grabmair Leonhard, 4611 Buchkirchen,
+43 664 73534020, verkauf@demlgt.at,
• **Bauernbrot mit Schwarzzroggen**

Bauernhof "Mitter zu Eichham" - Familie Manfred und Maria Pürimayr, 4655 Vorchdorf,
+43 7614 51326, maria.puerimayr@mittern.at,
• **Bauernbrot**

Mair Magdalena, Weberhof, 6068 Mils,
+43 676 7909292, weberhofmils@gmail.com,
• **Roggenmischbrot**

Milalkovits Helene, 7035 Steinbrunn,
+43 699 10076828, helene@brothof-milalkovits.at,
• **RoggenPur**

Hofer Christine, 7323 Ritzing, +43 664 3615674,
• **Bio Bauernbrot**

Bauernhof-Heuriger Reiß, 8063 Eggersdorf bei Graz, +43 664 9994630, office@reiss-heuriger.at,
• **Bauernbrot "Alt steirisch"**
• **Bauernbrot "66 Helles"**

Wakonig Barbara, 9020 Klagenfurt,
+43 676 4426766, barbara@wakonig.at,
• **Wakonig's Hausbrot**

KLASSISCHES BAUERNBROT - SILBER

Landhof Laden Kittsee, 2421 Kittsee,
+43 650 5150923, alexandra@landhof-laden.at,
• **Landhof Sauerteigbrot**

Köstner Barbara, 2654 Prein/Rax,
+43 664 4779303, barbara.koestner@aon.at,
• **Bauernbrot**

Veronika Ungersbäck, 2840 Grimmenstein,
+43 676 4711244, zierhof@aon.at,
• **Bauernbrot**

Stefan Gröbl & Mitbesitzer, 3380 Pöchlarn,
+43 2757 65 63, info@groebl-abhof.at,
• **Bauernbrot**

Landw. Betrieb Familie Schißler, 3426 Wipfing,
+43 664 73480891, angela.schissler@aon.at,
• **Mischbrot**

Kreidl Walter, 6130 Schwaz/Tirol, +43 5242 67492,
kreidl.pirchnerhof@gmail.com,
• **Tiroler Bauernbrot**

Familie Nigitz, 8321 St. Margarethen/Raab,
+43 3115 2059, nigitz@aon.at,
• **Bauernbrot**

KLASSISCHES BAUERNBROT - BRONZE

Köstner Barbara, 2654 Prein/Rax,
+43 664 4779303, barbara.koestner@aon.at,
• **Hausbrot**

Dorner Barbara, 3242 Texing, +43 680 2022198,
barbara.werner@aon.at,
• **Bauernbrot**

Agrargut Stauber KG - Ab Hof Verkauf, 3481 Thürnthal, +43 699 10966733,
agrargut.stauber@aon.at,
• **Hausbrot**

BIO Bäckerei - BIO Konditorei Hölzl, 3931 Schweiggers, +43 664 5381191, info@bio-baeckerei.at,
• **Bio Gewürzbrot**

Johanna Haider, Biohof Gratzter, 4209 Engerwitzdorf, +43 664 73904946, johanna@biohof-gratzter.at,
• **Bio Bauernbrot**

Perwein Maria und Rupert, Ziererhof, 5771 Leogang, +43 664 2387610, perwein-zieferhof@sbg.at,
• **Zieferbrot gebacken im Schamottofen**

ÖLSAATENBROT

Brot-Kaiser 2022

Familie Nigitz, 8321 St. Margarethen/Raab,
+43 3115 2059, nigitz@aon.at,
• **Walnussbrot**

ÖLSAATENBROT - GOLD

Kreuzwieser Brot, 4174 Niederwaldkirchen,
+43 664 3830368, kreuzwieser-brot@aon.at,
• **Ölsaatenbrot**

Kreidl Walter, 6130 Schwaz/Tirol, +43 5242 67492,
kreidl.pirchnerhof@gmail.com,
• **Sonnenblumenbrot**

Milalkovits Helene, 7035 Steinbrunn,
+43 699 10076828, helene@brothof-milalkovits.at,
• **Kümbiskernbrot**

Bauernhof-Heuriger Reiß, 8063 Eggersdorf bei
Graz, +43 664 9994630, office@reiss-heuriger.at,
• **Leinsamen-Sonnenblumen-Stollen**

Familie Nigitz, 8321 St. Margarethen/Raab,
+43 3115 2059, nigitz@aon.at,
• **Allerlei-Kerne-Brot**

ÖLSAATENBROT - SILBER

Elfriede Knoll, 3161 St.Veit, +43 2763 3204,
einkauf@goelsentaler-bauernladen.at,
• **Bio Sonnenblumenbrot**
• **Bio Allerleikernebrot**

Bäckerei Kronsteiner Patrick, 3344 St. Georgen am
Reith, +43 664 2008430,
info@baeckerei-kronsteiner.at,
• **Sonnenblumenbrot**

ÖLSAATENBROT - BRONZE

Wakonig Barbara, 9020 Klagenfurt,
+43 676 4426766, barbara@wakonig.at,
• **Wakonig's Dinkelbrot**

VOLLKORNBROT

Brot-Kaiser 2022

Wakonig Barbara, 9020 Klagenfurt,
+43 676 4426766, barbara@wakonig.at,
• **Wakonig's Roggenvollkornbrot**

VOLLKORNBROT - GOLD

Markus Kinast - Bauermax, 3032 Eichgraben,
+43 676 4088992, max@bauermax.at,
• **Bio-Vollkornbrot**

Elfriede Knoll, 3161 St.Veit, +43 2763 3204,
einkauf@goelsentaler-bauernladen.at,
• **Bio Dinkelbrot**

Landw. Betrieb Familie Schießler, 3426 Wipfing,
+43 664 73480891, angela.schissler@aon.at,
• **VollesKornBrot**

Kreuzwieser Brot, 4174 Niederwaldkirchen,
+43 664 3830368, kreuzwieser-brot@aon.at,
• **Roggen/ Dinkel Vollkornbrot**

Grabmair Leonhard, 4611 Buchkirchen,
+43 664 73534020, verkauf@demlгут.at,
• **4 Kornbrot**

**Bauernhof "Mitter zu Eichham" - Familie Manfred
und Maria Pürimayr**, 4655 Vorchdorf,
+43 7614 51326, maria.puerimayr@mittern.at,
• **Dinkelvollkornbrot**

Bauernhof-Heuriger Reiß, 8063 Eggersdorf bei
Graz, +43 664 9994630, office@reiss-heuriger.at,
• **Hausvollkorn**

Familie Nigitz, 8321 St. Margarethen/Raab,
+43 3115 2059, nigitz@aon.at,
• **Vollkornbrot**
• **Dinkelvollkornbrot**
• **Vifzakbrot**

VOLLKORNBROT - SILBER

Elfriede Knoll, 3161 St.Veit, +43 2763 3204,
einkauf@goelsentaler-bauernladen.at,
• **Bio Fünfkornbrot**

Kreidl Walter, 6130 Schwaz/Tirol, +43 5242 67492,
kreidl.pirchnerhof@gmail.com,
• **Vollkornbrot**

VOLLKORNBROT - BRONZE

Elfriede Knoll, 3161 St.Veit, +43 2763 3204,
einkauf@goelsentaler-bauernladen.at,
• **Dreikornbrot**

Landw. Betrieb Familie Schießler, 3426 Wipfing,
+43 664 73480891, angela.schissler@aon.at,
• **Dinkelvollkornbrot**

SONDERBROT

Brot-Kaiser 2022

Familie Nigitz, 8321 St. Margarethen/Raab,
+43 3115 2059, nigitz@aon.at,
• **Herzhafte Brotchips**

SONDERBROT - GOLD

Elfriede Knoll, 3161 St.Veit, +43 2763 3204,
einkauf@goelsentaler-bauernladen.at,
• **Bio Dinkelbrot mit Kurkuma**

Wurzenberger Mostheuriger, 3281 Oberndorf/Melk,
+43 7483 7558, office@mostheuriger.net,
• **Nussbrot**

Bäckerei Kronsteiner Patrick, 3344 St. Georgen am
Reith, +43 664 2008430,
info@baeckerei-kronsteiner.at,
• **Reitherer Fastenbeugel**

Friedelt Karl, 3681 Hofamt Priel, +43 664 5368250,
karlfriedelt@a1.net,
• **Kürbisbrot**

Kreuzwieser Brot, 4174 Niederwaldkirchen,
+43 664 3830368, kreuzwieser-brot@aon.at,
• **Mühlviertler Erdäpfelbrot**
• **Dinkellaib**

Johanna Haider, Biohof Gratzter, 4209 Engerwitz-
dorf, +43 664 73904946, johanna@biohof-gratzter.at,
• **Bio Gebäck**
• **Bio-Frühstücksstangerl**

**Bauernhof "Mitter zu Eichham" - Familie Manfred
und Maria Pürimayr**, 4655 Vorchdorf,
+43 7614 51326, maria.puerimayr@mittern.at,
• **Roggenweckerl**

Mair Magdalena, Weberhof, 6068 Mils,
+43 676 7909292, weberhofmils@gmail.com,
• **Vintschgerl**

Milalkovits Helene, 7035 Steinbrunn,
+43 699 10076828, helene@brothof-milalkovits.at,
• **Speckbrot**

Bauernhof-Heuriger Reiß, 8063 Eggersdorf bei
Graz, +43 664 9994630, office@reiss-heuriger.at,
• **Da große Loab**

Familie Nigitz, 8321 St. Margarethen/Raab,
+43 3115 2059, nigitz@aon.at,
• **Hänsel- und Gretelbrot**

Lorenzhof, 8362 Fürstenfeld,
+43 664 6025964635, walter.lorenz@utanet.at,
• **Eiweißbrot**

Obst und Weinbau Tomaschitz, 8493 Klöch,
+43 650 3507773, office@tomaschitz.cc,
• **Apfelzwieback**

SONDERBROT - SILBER

Buschenschank & Hofladen Familie Strobl, 2130
Eibesthal, +43 664 73729480, leo.strobl@gmx.at,
• **Walnussbrot**

Mostviertler Bildungshof, 3300 Amstetten,
+43 7472 62722, office@mostviertler-bildungshof.at,
• **Gießhübler Mostbrot**

Stefan Gröbl & Mitbesitzer, 3380 Pöchlarn,
+43 2757 65 63, info@groeb-abhof.at,
• **Nussbrot**
• **Sonnenblumenbrot**

Friedelt Karl, 3681 Hofamt Priel, +43 664 5368250,
karlfriedelt@a1.net,
• **Buchweizenbrot glutenfrei**
• **Eiweißbrot glutenfrei**

Bio-Hofbäckerei Mauracher GmbH, 4152 Sarleins-
bach, +43 7283 84660, office@mauracherhof.com,
• **Buchweizenbrot**

Dipl.-Päd. Ing. Regina Anna Aichinger, 4351 Saxen,
+43 699 16160386, regina.aichinger@gmx.at,
• **Reitbauern Holzofen Brot**

Grabmair Leonhard, 4611 Buchkirchen,
+43 664 73534020, verkauf@demlglut.at,
• **Dinkelbaguette**

Mair Magdalena, Weberhof, 6068 Mils,
+43 676 7909292, weberhofmils@gmail.com,
• **Krusten-Laib**

Burtscher Adolf, 6714 Nüziders, +43 699 11614524,
adolf.burtscher@gmx.at,
• **Zirbenvinschgerle**

Wakonig Barbara, 9020 Klagenfurt,
+43 676 4426766, barbara@wakonig.at,
• **Wakonig's Hadnbrot**

SONDERBROT - BRONZE

Wurzenberger Mostheuriger, 3281 Oberndorf/Melk,
+43 7483 7558, office@mostheuriger.net,
• **Sonnenblumenbrot**

Bäckerei Kronsteiner Patrick, 3344 St. Georgen am
Reith, +43 664 2008430,
info@baeckerei-kronsteiner.at,
• **Reitherer Mehrkornbrot**

Bio-Hofbäckerei Mauracher GmbH, 4152 Sarleins-
bach, +43 7283 84660, office@mauracherhof.com,
• **Toskanabrot**

**Bauernhof "Mitter zu Eichham" - Familie Manfred
und Maria Pürimayr**, 4655 Vorchdorf,
+43 7614 51326, maria.puerimayr@mittern.at,
• **Nussbrot**
• **Mohnflesserl**

Perwein Maria und Rupert, Ziererhof, 5771
Leogang, +43 664 2387610, perwein-zieferhof@sbg.at,
• **Ziefer-Körndlbrötchen gebacken im Schamottofen**

FEINE HEFETEIG- UND FETTBACKWAREN

Brot-Kaiser 2022

WALDLAND Vermarktungs GmbH, 3533
Friedersbach, +43 2826 7443105,
alexandra.gottsbachner@waldland.at,
• **Waldland Graumohnstrudel**

FEINE HEFETEIG- UND FETTBACKWAREN - GOLD

Daxböck Maria u. Fritz, 3204 Kirchberg,
+43 664 1584443, daxboeck.maria@gmail.com,
• **Mohnstrudel**

Donner Barbara, 3242 Texing, +43 680 2022198,
barbara.werner@aon.at,
• **Mohnstrudel**
• **Nussstrudel**

WALDLAND Vermarktungs GmbH, 3533

Friedersbach, +43 2826 7443105,
alexandra.gottsbachner@waldland.at,

- Waldland Graumohnzeiten
- Waldland Dreierlei Zopf

Bauernhof "Mitter zu Eichham" - Familie Manfred

und Maria Pürimayr, 4655 Vorchdorf,
+43 7614 51326, maria.puerimayr@mittern.at,

- Dinkelnusskronen

Mair Magdalena, Weberhof, 6068 Mils,

+43 676 7909292, weberhofmils@gmail.com,

- Milchzopf mit Rosinen

Kreidl Walter, 6130 Schwaz/Tirol, +43 5242 67492,

kreidl.pirchnerhof@gmail.com,

- Pirchners- Milchzopf

FEINE HEFETEIG- UND FETTBACKWAREN - SILBER

Daxböck Maria u. Fritz, 3204 Kirchberg,
+43 664 1584443, daxboeck.maria@gmail.com,

- Striezel mit Rosinen

Bauernhof "Mitter zu Eichham" - Familie Manfred und Maria Pürimayr, 4655 Vorchdorf,

+43 7614 51326, maria.puerimayr@mittern.at,

- Rosinenzopf

FEINE HEFETEIG- UND FETTBACKWAREN - BRONZE

Die Genuss Geschwister, 2651 Prein an der Rax,
+43 6642043248, info@genussgeschwister.at,

- Preiner Kipferl

Dorner Barbara, 3242 Texing, +43 680 2022198,

barbara.werner@aon.at,

- Strietzl

Grabmair Leonhard, 4611 Buchkirchen,

+43 664 73534020, verkauf@deml gut.at,

- Faschingskrapfen

FRÜCHTE & KLETZENBROT

Brot-Kaiser 2022

Familie Nigitz, 8321 St. Margarethen/Raab,
+43 3115 2059, nigitz@aon.at,

- Apfelbrot

FRÜCHTE & KLETZENBROT - GOLD

Brotwerkstatt Haberl, 5723 Uttendorf,
+43 664 4583422, brotwerkstatt.haberl@gmail.com,

- Früchtebrot

Lechleitner Franz-Josef, 6500 Stanz,

+43 650 5605570, angelika.lechleitner@gmx.at,

- Stanzer Zelten

Familie Nigitz, 8321 St. Margarethen/Raab,

+43 3115 2059, nigitz@aon.at,

- Früchtebrot

FRÜCHTE & KLETZENBROT - SILBER

Grabmair Leonhard, 4611 Buchkirchen,
+43 664 73534020, verkauf@deml gut.at,

- Christstollen

Mair Magdalena, Weberhof, 6068 Mils,

+43 676 7909292, weberhofmils@gmail.com,

- Apfelbrot

Kreidl Walter, 6130 Schwaz/Tirol, +43 5242 67492,

kreidl.pirchnerhof@gmail.com,

- Tiroler Bauernzelten

FRÜCHTE & KLETZENBROT - BRONZE

Dorner Barbara, 3242 Texing, +43 680 2022198,
barbara.werner@aon.at,

- Kletzenbrot

Bauernhof-Heuriger Reiß, 8063 Eggersdorf bei
Graz, +43 664 9994630, office@reiss-heuriger.at,

- Kletzentaler -Adventtaler

AB HOF

Spezialmesse für
bäuerliche Direktvermarktung

WIESELBURG



NEUER TERMIN
zeitlich mit der

NEUE
WIESELBURGER
MESSE



zwei Messen - ein Termin
12. bis 15. Mai 2022



WERTVOLLES BROT

Unser tägliches Brot aus dem wertvollen Korn,
ist für viele in Not ein Überlebensbrot.

Mancher in unserm Land ist satt und wohlgenährt.
Hat Brotes Wert verkannt und ohne Dank verzehrt.

Ist es nicht mehr ganz frisch, behandelt er's wie Müll.
Er fegt es einfach vom Tisch, damit's den Eimer füll.

Veracht ich die Gabe, veracht ich den Geber,
von dem ich sie habe. Das bedenke jeder!

Irmgard Adomeit, (2016)

Anzeige



BROTBACKEN MIT IME

- 7 Jahrzehnte Markenqualität
- Bis zu 20 Jahre Garantie auf die Heiztechnik
- Unschlagbar: der IME VARIO

www.ime.at



Übersicht der Prämierungen

