Wettbewerbsbedingungen
„Goldene Obstwein-Kruke 2025“

Grundsätze für „Original Werder´scher Obstwein“

Die in der **Region Werder/Havel wachsenden Früchte** (s. Tabelle 1)
sowie deren **Zukauf als Frischware**,

werden nach alten Familienrezepten, mit Hilfe von Hefen und wenn notwendig Kristallzucker sowie Milch- oder Zitronensäure, **in Werder/Havel mit den Ortsteilen** Bliesendorf, Derwitz, Glindow, Kemnitz, Phöben, Petzow, Plötzin, Töplitz **sowie den Gemeinden Groß Kreutz und Kloster Lehnin** zu **Obstweinen verarbeitet**.

Der zusätzliche Einsatz von z. B. Fruchtsirup, Alkohol, synthetischen Aromaten sowie Honig sind nicht erlaubt.

Zur Verbesserung der Haltbarkeit der Obstweine kann eine Schwefelung durchgeführt werden, die auf dem Etikett ausgewiesen wird.

Als Mindestmenge Obstwein sollten je für den Wettbewerb eingereichter Probe 100 l vorhanden sein.

Wettbewerbsteilnehmer an der „Goldenen Kruke“ haben mittels Eigenerklärung o. g. Grundsätze zu bestätigen.

Tabelle 1: Fruchtarten

Sauerkirsche
Süßkirsche
Erdbeere
Johannisbeere (Schwarz, Rot, Weiß)
Himbeere
Stachelbeere
Brombeere
Apfel
Birne
Quitte
Pflaume
Schlehe
Rhabarber
Pfirsich

Wettbewerb „Goldene Kruke“ 2025

Obstweinerzeuger / Annahmebeleg

Werderscher OBST- und GARTENBAUVEREIN e.V. seit 1878

(Bitte in Druckbuchstaben)

Name	Vorname

Mail	Telefon / Handy

Weinproben (Bitte ankreuzen)

Süßkirsche	Sauerkirsche	Erdbeere	Himbeere
Schwarze Joha.	Weiße Johan.	Rote Johan.	Brombeere
Pfirsich	Pflaume	Apfel	Quitte
Rhabarber	Birne	Schlehe	Stachelbeere
Aronia	Mehrfruchtweine		

Aufdruck Urkunde (Familienname; Obsthof, …)

Einverständniserklärung:

- Nach Familienrezepten in der Stadt Werder / Havel sowie den Gemeinden Groß Kreutz und Kloster Lehnin hergestellt.
- Hergestellt aus heimischen Früchten bzw. deren zugekaufter Frischware.
- Je Weinsorte wenigstens 100 l Vorrat.

Werder / Havel, ……. ……

Unterschrift

Wettbewerb „Goldene Obstwein-Kruke“

Annahme der Proben:

Die Weinproben werden in Plasteflaschen angenommen.
Auf einem weißen Aufkleber (ca. 6 x 3 cm) wird in Druckbuchstaben nur die Weinsorte angegeben.
Jeder Wettbewerbsteilnehmer kann je Fruchtart nur eine Probe abgeben.
Weinproben mit deutlichen optischen Auffälligkeiten (z.B. hoher Schwebstoffanteil) werden nicht angenommen.
Jeder Wettbewerbsteilnehmer hinterlegt mit den Annahmebeleg eine schriftliche Eigenerklärung (s. o.).
Je eingereichter Probe wird eine Bearbeitungsgebühr von 7,00 € (Vereinsmitglieder) oder 10,00 € (Nichtmitglieder) bezahlt.

Bewertungsteam:
Ziel: Das Bewertungsteam setzte sich aus engagierten Bürgern zusammen, die in der Vergangenheit als Tester Erfahrungen sammeln konnten bzw. als Neuzugang Erfahrungen sammeln wollen.

Bewertung:
Benotungssystem von 1 (sehr gut) bis 5 (ungenügend) bleibt.
Kruken-Vergabe:
Wert - 1,99 Gold
Wert 2,00 – 2,19 Silber
Wert 2,20 – 2,40 Bronze

Termine:
Entgegennahme der Obstweinproben:
Sonntag 23. März 2025 von 10.00 bis 12.00 Uhr,
Weinbau Dr. M. Lindicke, Büro Plessower Eck 2 (Abfahrt Lehniner Chaussee)