

Wettbewerbsbedingungen

„Goldene Obstwein-Kruke 2026“

Grundsätze für „Original Werder’scher Obstwein“

Die in der **Region Werder/Havel wachsenden Früchte** (Sauerkirsche, Süßkirsche, Erdbeere, Johannisbeere - Schwarz, Rot, Weiß -, Himbeere, Stachelbeere, Brombeere, Apfel, Birne, Quitte, Pflaume, Schlehe, Rhabarber, Pfirsich, Aronia) 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** 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.

Annahme der Proben:

Die Weinproben werden in Plasteflaschen mit weißen Verschlusskappen angenommen.

Auf einem weißen Aufkleber (ca. 6 x 3 cm) wird in Druckbuchstaben nur die Weinsorte angegeben.

Jeder Wettbewerbsteilnehmer kann je Fruchtart bzw. je Mehrfruchtwein nur eine Probe abgeben.

Weinproben mit deutlichen optischen Auffälligkeiten (z.B. hoher Schwebstoffanteil) werden nicht angenommen.

Jeder Wettbewerbsteilnehmer hinterlegt mit dem Annahmebeleg eine schriftliche Eigenerklärung (s. Formular Annahmebeleg).

Je eingereichter Probe wird eine Bearbeitungsgebühr von 7,00 € (Vereinsmitglieder) oder 10,00 € (Nichtmitglieder) bezahlt.

Termin und Ort der Probenannahme

Sonntag **22. März 2026** 10 bis 12 Uhr,

Weinbau Dr. M. Lindicke, Büro am Plessower Eck 2 (Abfahrt Lehniner Chaussee)

Termin und Ort der Prämierung

Donnerstag **16. April 2026** 18 Uhr Werder/Havel, Uferstraße 10, Saal „Schützenhaus“