

Veranstalter
Messe Wieselburg GmbH
Volksfestplatz 3
3250 Wieselburg, Österreich
Tel: +43 7416/502 -0
E-Mail: info@messewieselburg.at
Web: www.messewieselburg.at

Projektkontakt
Lisa Stoll
Volksfestplatz 3
3250 Wieselburg, Österreich
Tel: +43 7416/502 -23
E-Mail: LS@messewieselburg.at
Web: www.messewieselburg.at

Pressekontakt
Katja Etlinger, BA
Volksfestplatz 3
3250 Wieselburg, Österreich
Tel: +43 7416/502 -32
E-Mail: marketing@messewieselburg.at
Web: www.messewieselburg.at

Wieselburg, am 3. März 2023

Ausgezeichnete Qualität

Die ausgezeichnete Qualität regionaler, kleingewerblicher und bäuerlicher Produkte wurde im Zuge der Produktprämierungen im Vorfeld der **AB HOF – Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung** – wieder deutlich sichtbar. Aus über 3.800 Proben konnten 125 Siegerprodukte gekrönt werden. Die Prämierungen zeigen einmal mehr, wie vielfältig das Produktsortiment der Produzent•innen ist.

Die **AB HOF – Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung** – findet von 3. bis 6. März 2023 statt. Hier können die preisgekrönten Siegerprodukte auch verkostet werden.

Was hinter den Prämierungen steckt, haben wir in einer Zahlen- und Faktenübersicht zusammengefasst:
8 verschiedene Wettbewerbe | 130 unterschiedliche Kategorien | 3.826 eingereichte Proben | etwa 150 Verkoster•innen und rund 120 Verkostungsstunden | 125 Siegerprodukte

Am 3. März 2023 fand im Zuge der AB HOF Messe die feierliche Übergabe für die Sieger•innen statt.

Die Prämierungen umfassen die Wettbewerbe **Das goldene Stamplerl** (Brände, Liköre), **Die goldene Birne** (Most, Fruchtsaft, Essig, Obstweingetränke, Marmeladen und Trockenobst und -gemüse), **Speck-Kaiser** (Rohpökelfwaren, Kochpökelfwaren, Rohwürste und Aufstriche, Vegane & vegetarische Spezialitäten), **Brot-Kaiser** (Brot und Feingebäckspezialitäten), **Fisch-Kaiser** (Süßwasserfisch), **Öl-Kaiser** (Speiseöl), **Das goldene Blunz'nkranz** (Blutwurst, „Vegane & vegetarische Blutwürste“) sowie **Pasta-Kaiser** (Teigwaren).

Der **Produzent des Jahres** - powered by **Das Lebensmittelhandwerk** - ist **Firlinger Hof** (4612 Scharfen). Für den Titel „Produzent des Jahres“ werden die Punkte der fünf besten Produktproben gewertet, wovon jeweils mindestens zwei eingereichte Produkte aus dem Bereich Brände/Liköre (davon mindestens ein Brand) und mindestens zwei Produkte aus dem Bereich Moste/Obstweingetränke/Säfte/Essige/Marmeladen/Trockenobst und -gemüse sein müssen.

Produktprämierungen im Überblick:

Das goldene Stamplerl: 43 Sieger•innen (9x Niederösterreich, 12x Oberösterreich, 4x Salzburg, 2x Steiermark, 3x Burgenland, 3x Kärnten, 1x Vorarlberg, 8x Tirol, 1x Deutschland)

Die goldene Birne: 38 Sieger•innen (16x Niederösterreich, 17x Oberösterreich, 4x Steiermark, 1x Italien)

Speck-Kaiser & Das goldene Blunz'nkranz: 20 Sieger•innen (10x Niederösterreich, 3x Oberösterreich, 3x Steiermark, 1x Vorarlberg, 1x Tirol, 2x Kärnten)

Brot-Kaiser: 6 Sieger•innen (1x Niederösterreich, 1x Steiermark, 1x Burgenland, 3x Steiermark)

Fisch-Kaiser: 3 Sieger•innen (1x Niederösterreich, 2x Oberösterreich)

Öl-Kaiser: 9 Sieger•innen (7x Niederösterreich, 1x Oberösterreich, 1x Steiermark)

Pasta-Kaiser: 6 Sieger•innen (3x Niederösterreich, 2x Oberösterreich, 1x Steiermark)

Im Zuge der Produktprämierungen sind viele verschiedene Schritte notwendig. Vom Einreichverfahren bis hin zur Verkostung und der abschließenden Siegerehrung gibt es einiges zu tun. Auf besonderes Interesse stößt meist die sensorische Beurteilung beziehungsweise die Tätigkeit der Juryvorsitzenden – daher haben wir heuer bei den Verkoster•innen nachgefragt, welche Highlights sie zu berichten haben. Die Antworten dazu finden Sie auf unserer Website unter: www.messewieselburg.at/abhof-verkostung

Highlights und Neuigkeiten:

Erstmals wurden die Wettbewerbe **Speck-Kaiser & Das goldene Blunz'nkranzl** um vegane und vegetarische Spezialitäten erweitert. Bei der Prämierung des Speck-Kaisers konnte eine vegane Probe als Siegerprodukt überzeugen.

Obwohl erst im vergangenen Jahr ein neuer Probenrekord der Einreichungen beim Wettbewerb **Öl-Kaiser** erzielt wurde, konnte dieser heuer schon wieder eingestellt werden: Es wurden 398 Proben eingereicht. Der stetige Anstieg zeugt von der Akzeptanz und Qualität dieser Verkostung. Die Verkostung wurde heuer erstmals mit einem digitalen Tool durchgeführt. Dieses System wird bereits bei den Bewerben Das goldene Stamperl sowie Die goldene Birne eingesetzt und wird künftig in weiteren Prämierungen Einzug finden.

Ebenso konstante Einreichungen hat der Wettbewerb **Fisch-Kaiser**. Besonders beachtenswert ist die hohe Qualität der Frischfisch-Proben, diese haben heuer alle einen Goldstatus erlangt. Dieses Ergebnis zeugt von der herausragenden Qualität der Produkte und ihrer Produzent•innen.

Bei der Prämierung **Die goldene Birne** wurden zwei neue Kategorien eingeführt: Chutneys und Sonstiges, sowie Verjus und Würzungen. Die Kategorien wurden schon in der ersten Auflage gut angenommen, es gehen auch aus beiden Siegerprodukte hervor.

Allgemein:

Ziel der Prämierung ist es den Produzent•innen einen objektiven Produktvergleich zu bieten. Ebenso dienen die Auszeichnungen als eine Vermarktungshilfe und sollen als Anreiz für die weitere Qualitätsverbesserung der Produkte fungieren. Weiters wird die große Vielfalt unserer heimischen Produkte aufgezeigt.

Alle Sieger•innen:

Das goldene Stamperl:

- Buchweizen Whisky 3 Jahre, Ascaim Destillerie Bötl GbR, Aschheim (Deutschland)
- Golden Muskateller Hefebrand, Steiner - Edelbrände, Pamhagen (Burgenland)
- Hannes's bester Eiswein Tresterbrand Fassgereift, Stranz Johann, Neusiedl am See (Burgenland)
- Aronia Feuerwasser, tschidAronia - Kurt und Michaela Tschida, Illmitz (Burgenland)
- Weichsel-Likör, Fam. Wieser Hildegard & Raimund, Micheldorf (Kärnten)
- Schwarzer Ribisellikör, Familie Brunnerm, St. Paul (Kärnten)
- Holunderblütenlikör, Familie Brunnerm, St. Paul (Kärnten)
- Zwetschkenbrand V.V.S.O.P. in Eichenfass gelagert, DI DI Besser Stefan, Margarethen/Moos (Niederösterreich)
- Himbeerlikör, Bildungszentrum Pyhra, Pyhra (Niederösterreich)
- Tresterbrand Muskat, Bildungszentrum Pyhra, Pyhra (Niederösterreich)
- Traubenbrand, Bildungszentrum Warth-Aichhof, Warth (Niederösterreich)
- Apfeledelbrand gemischt, Deisl Karl, Seitenstetten (Niederösterreich)
- Wachauer Marillen Zigarrenbrand, Edeldestillerie Zwicker, Furth bei Göttweig (Niederösterreich)

- Elsbeerbrand, Gschwantner Martin, Stössing (Niederösterreich)
- Weichselbrand, Heuriger Kainz Gerhard und Renate, Gastern (Niederösterreich)
- Erdbeerbrand, Weingut Wiederstein, Göttlesbrunn, (Niederösterreich)
- Rote Williamsbirne Strong Spirits Edelbrand, Diermayr Anna und Erwin, Tumeltsham (Oberösterreich)
- Blutorangengeist, Diermayr Anna und Erwin, Tumeltsham (Oberösterreich)
- Dirndllikör, Firlingerhof, Scharten (Oberösterreich)
- Kirschenbrand, Firlingerhof, Scharten (Oberösterreich)
- Karotten-Brand, Gasteiger Matthias, Bad Ischl (Oberösterreich)
- Zirbengeist, Hofdestillerie Dicker, Gilgenberg (Oberösterreich)
- Mandarinengeist, Huber Rosi Brennerin, Weyregg (Oberösterreich)
- Marille Edelbrand, Kräuter- und Hofbrennerei Schaumberger, Hirschbach (Oberösterreich)
- Williamsbirne gelb, Edelbrand, Moser Christof Edelbrenner, Tragwein (Oberösterreich)
- Bock Bier Brand, Rosner Destillerie, Ungenach (Oberösterreich)
- An'gesetzter Walnuss Schnaps, Scalet Peter - scape Edelbrände, Herzogsdorf (Oberösterreich)
- Zirbenlikör, Schauer Harald u. Gerlinde, Enekrichen (Oberösterreich)
- Quittenbrand (aus Streuobst), Familie Eder, Nußdorf a. H. (Salzburg)
- Speckbirnenbrand 2022, Hedegg Destillerie, St. Johann im Pongau (Salzburg)
- Vogelbeerbrand, Hötzer Stefan, Tamsweg (Salzburg)
- Apfelbrand in französischer Limosineiche gelagert, Muckenhammer Alfred u. Marianne, Anthering (Salzburg)
- Holunderbrand, Edel Tropfen Selinschek, Mst. Selinschek Robert, St. Veit (Steiermark)
- Heidelbeerlikör, Hainzl-Jauk Barbara, Frauental (Steiermark)
- Zwetschkenbrand Stanzer Hauszwetschke, Auer Markus, Stanz (Tirol)
- Birnenbrand, Hupfauf Petra & Erwin Brennerei Weindlerhof, Volders (Tirol)
- Himbeerbrand, Kammerlander Günter und Lisa, Reith i. A. (Tirol)
- Obstbrand holzfassgelagert (Apfel-Birne), Dipl.-Ing. Kometer Josef, Schwaz (Tirol)
- Honiglikör, Korber Hermann, Nikolsdorf (Tirol)
- Pflaumenbrand – Spänling, Pfeifer Helmut, Pians (Tirol)
- Apfelbrand Red Moon, Rossetti Anton, Kolsassberg (Tirol)
- Gin - London Dry Gin, Weingartner Eveline, Kössen (Tirol)
- Eier Haselnuss Likör, Bachmann Andreas, Batschuns (Vorarlberg)

Die goldene Birne:

- Sanddorn Marmelade, Burger Alois Fassler Hof, Niederdorf (Italien)
- Mostviertler Birnenmost Speckbirne Qualitätsmost, Adelsberger Bio Most & Saft, Randegg (Niederösterreich)
- Bohnapfelmost, Adelsberger Bio Most & Saft, Randegg (Niederösterreich)
- Bio Apfelsaft, Adelsberger Bio Most & Saft, Randegg (Niederösterreich)
- Apfel-Holundersaft, Bio Obst Götzinger Andrea und Stephan, St. Georgen/Steinfeld (Niederösterreich)
- Apfel-Karottensaft, Bio Obst Götzinger Andrea und Stephan, St. Georgen/Steinfeld (Niederösterreich)
- Elstar Apfel Jüngling, Fam. Oberaigner-Binder, St. Peter (Niederösterreich)
- Birnensaft, Familie Prammer, Pyhra (Niederösterreich)
- Muskat Traube, Franzls Fruchtsäfte, Großau (Niederösterreich)
- Dirndlsirup, Gatterer Gerhard & Barbara, Ober-Grafendorf (Niederösterreich)
- Birnennektar, Graml Franz, Aggstein (Niederösterreich)
- Apfelsaft naturtrüb Topaz, Gruber's Fruchtsaft, Putzing (Niederösterreich)
- Apfel Johannisbeer, Gruber's Fruchtsaft, Putzing (Niederösterreich)
- Kriecherfruchtaufstrich, Hackl Hubert & Ottilie, Artstetten (Niederösterreich)
- Mango Pfirsich Marille Fruchtaufstrich, HBLA Klosterneuburg, Schmid Verena, Schifter Bernadette, Svehla Verena, Klosterneuburg (Niederösterreich)
- Birnencider, Sonnleitner Dominik, Waidhofen (Niederösterreich)
- Apfel Chips, Waldviertler Obstgenuss Fam. Mayer-Witzmann, Raabs/Thaya (Niederösterreich)
- Apfelsaft blank, Familie Hofbauer Silke und Markus, Leonding (Oberösterreich)
- Jungfrauenmost halbsüß, Höllhuber's Mostkellerei, Nussbach (Oberösterreich)
- Brünnerling Hochzeitsmost, Höllhuber's Mostkellerei, Nussbach (Oberösterreich)
- Apfel-Birnen-Wein extratrocken, Höllhuber's Mostkellerei, Nussbach (Oberösterreich)
- MT4 Apfel-Birnen-Wein, Höllhuber's Mostkellerei, Nussbach (Oberösterreich)
- Bio-Heidelbeer Röster, Klinger Johann Rathmacherhof, Lochen am See
- Wein Balsam Essig, Moser Andreas, Mitterkirchen (Oberösterreich)
- Apfel-Himbeersaft, Niedermayer Säfte, Taufkirchen an der Pram (Oberösterreich)
- Apfelessig Blütenhonig, Pankrazhofer - Eder Eva & Norbert, Tragwein (Oberösterreich)
- Bonawitz Mostcuveé, Purtauf Michael, Schiedlberg (Oberösterreich)
- Apfelmost Elstar, Rohrhuber Gerald, Wilhering (Oberösterreich)

- Apfelmost RubINETTE, Rohrhuber Gerald, Wilhering (Oberösterreich)
- Quitten Konfitüre, Schölnberger Elisabeth & Kurt, Eferding (Oberösterreich)
- Birnenmost, Steiner Stefanie und Johann, Pabneukirchen (Oberösterreich)
- Marillenmarmelade, Wiesmayr Adelheid, Scharten (Oberösterreich)
- Non Kaviar Gurke, Maleninsky Karin (Toni Distelberger), Enns (Oberösterreich)
- Marillo Secco (Apfel Marille), Maleninsky Karin (Toni Distelberger), Enns (Oberösterreich & Niederösterreich)
- Apfel-Weichsel, Apfelhof Schneeflock, Weiz/Thannhausen (Steiermark)
- Apfel-Rote Rübe, Familie Franz Reindl, Fehring (Steiermark)
- Himbeer-Dirndlmarmelade, Familie Nigitz, St. Margarethen/Raab (Steiermark)
- Orangen, Farmer-Rabensteiner vlg. Graf, Bad Gams (Steiermark)

Speck-Kaiser & Das goldene Blunz'nkranz!

- Gurktaler luftgeselchter Karreespeck Original, Ing. Seiser Stefan, Straßburg (Kärnten)
- Asslinger Bauchspeck, Vergeiner Peter & Silvana, Assling (Kärnten)
- Leberpastete, Bauernhof Redl - Andreas & Cornelia Redl, Gaiselberg (Niederösterreich)
- Beinschinken, Blunzensemmerl - Herbert Lechner, Scheibbs (Niederösterreich)
- Speckwurst, Blunzensemmerl - Herbert Lechner, Scheibbs (Niederösterreich)
- Preiselbeer Blunzn, Blunzensemmerl - Herbert Lechner, Scheibbs (Niederösterreich)
- Karreespeck vom Schwein, Familie Widmann Walter, Altlenzbach (Niederösterreich)
- veganer Havvis, Fleischerei Dormayer GmbH, Langenzersdorf (Niederösterreich)
- Blutwurst, GRILL Fleisch, Wurst & Selchwaren, Goggendorf (Niederösterreich)
- Wildererwürste, Schalhas Franz & Martina, Schweinern (Niederösterreich)
- Leberaufsrich, Weinbau Riegler-Dorner, Grossau (Niederösterreich)
- Hirschfilet in Honig-Senf-Knoblauch, Wiesböck Josef, Wildungsmauer (Niederösterreich)
- Blutwurst, Binder Rainer Fleischerei, Hofkirchen (Oberösterreich)
- Lardo Paprika, Hofmann'sche Forst- und Gutsverwaltung Eva Hofmann, Natternbach (Oberösterreich)
- Bauchspeck Mühlviertler, Leibetseder Gastronomie + Fleischwaren GmbH, Rohrbach (Oberösterreich)
- Pfefferkarree, Bleyer Birgit & Rainer, Trofaiach (Steiermark)
- Bündnerfleisch, Land- u. Forstwirtschaftliche Fachschule, Hatzendorf (Steiermark)
- Liesingtaler Schinkenspeck, Mitteregger Thomas & Sophie Girnerhof, Mautern (Steiermark)
- Bio Lammwürzen, Juffinger Anton, Bio-Metzgerei, Thiersee (Tirol)
- Edel Zirbensalami, Burtscher Adolf & Walser Alois, Nüziders (Vorarlberg)

Brot-Kaiser:

- Nußstollen, Daxböck Maria u. Friedrich, Kirchberg (Niederösterreich)
- Hofbrot, Milalkovits Helene, Steinbrunn (Burgenland)
- ReitbauernHolzofenBrot, Fam. Regina Aichinger, Saxen (Oberösterreich)
- Allerlei-Kerne-Brot, Familie Nigitz, St. Margarethen an der Raab (Steiermark)
- Apfelbrot, Familie Nigitz, St. Margarethen an der Raab (Steiermark)
- Vifzackbrot, Familie Nigitz, St. Margarethen an der Raab (Steiermark)

Fisch-Kaiser:

- Kalt geräuchertes Lachsforellenfilet, Aisttalforellen - Johann Haider, Bad Zell (Oberösterreich)
- Wildfang Perlfisch, Wolfgangsee Fischerei Höplinger, St. Wolfgang (Oberösterreich)
- Forellen Topfen-Nockerl, Dipl. Ing. Hofbauer-Domin Birgit, Aalfang (Niederösterreich)

Öl-Kaiser:

- Bio Sonnenblumenöl, aÖ ISS DIALEKT Gilli Mühle Speiseöl GmbH, Eggenburg (Niederösterreich)
- Kürbiskernöl, Ing. Burger Christiana, Oberwölbling (Niederösterreich)
- Hanföl, Ölmühle Süß, Theresa Süß, Gemeinlebarn (Niederösterreich)
- Bio Leinöl, Poyer Markus Josef, Ried am Riederberg (Niederösterreich)
- Waldviertler Weißmohnöl, Waldviertler Mohnhof-Fam. Greßl, Ottenschlag (Niederösterreich)
- Bio Rosmarinöl, Waraschitz Wolfgang, Lassee (Niederösterreich)
- Leindotteröl Calena, Zetner Johann, Auersthal (Niederösterreich)
- Rapsöl, Mühlviertler Ölmühle Koblmiller GmbH, Haslach (Oberösterreich)
- Steirisches Kürbiskernöl, Fam. Rosenberger, Ilz (Steiermark)

Pasta-Kaiser:

- Dinkelradiatori, Biohof Harrer, Meggenhofen (Niederösterreich)
- Suppenudel, Familie Mauthner-Reichmann, Wies (Niederösterreich)
- Bandnudeln – Basilikum, Nudelwohl...die etwas andere Nudelmanufaktur, Rainfeld (Niederösterreich)
- Bio Kamut-Spaghetti, Zimmermanns Teigwaren, Weitra (Oberösterreich)
- Teigwaren Chili, Oberger Michael, Frohsdorf (Oberösterreich)
- Gedrehte Hörnchen 7-Eier, Bad Zeller Eierhof, Reichart Eier & Teigwaren GmbH, Bad Zell (Steiermark)