

Ungebremster Zuspruch für „Ab Hof“

Mit rund 33.000 Besuchern konnte die „Ab Hof“ ein hervorragendes Ergebnis erzielen. Produktwettbewerbe wie der „Speck Kaiser“ waren ein Höhepunkt der Wieselburger Messe.



Mindestens so wichtig wie die absolute Besucherzahl ist die hohe Zufriedenheit der mehr als 300 Aussteller. Das Einzugsgebiet der Messebesucher reicht bei den Fachbesuchern von der Schweiz über Italien, Deutschland bis nach Slowenien und umfasst natürlich auch alle österreichischen Bundesländer. Neben den Besuchern aus dem Kreis der bäuerlichen Direktvermarkter nutzten auch Gewerbebetriebe (Fleischer, Gastronomie) die „Ab Hof“ als Informationsplattform und finden hier neue Lieferanten, weil diese Messe auch einen

Marktüberblick für Maschinen, Geräte, Hilfsmittel und Dienstleistungen für Vermarktung und Veredelung von Lebensmitteln bietet.

16 „Speck Kaiser“

In bewährter Zusammenarbeit zwischen der Messe Wieselburg GmbH und dem Lebensmitteltechnologischen Zentrum Francisco Josephinum wurden 495 Proben aus dem gesamten österreichischen Bundesgebiet und dem Ausland (Deutschland) verkostet und bewertet. Die hohe Anzahl an Produkteinsendungen – 495 Proben bedeutet einen Rekord an Einsendungen – verdeutlicht die hohe Akzeptanz dieser Prämierung, sowohl bei Direktvermarktern als auch bei gewerblichen Produzenten.

Die insgesamt 16 vergebenen Speck Kaiser-Auszeichnungen teilen sich auf fünf Bundesländer auf. Produzenten aus Niederösterreich können dabei mit 8 Auszeichnungen besonders aufzeigen. Die bereits seit einigen Jahren durchgeführte Unterteilung der Kategorien nach gewerblichen und bäuerlichen Produzenten hat sich gut bewährt und ist erneut auf große Zustimmung bei den Herstellern gestoßen. Um die hohe Qualität der Prämierung beizubehalten bzw. noch zu steigern, wurde auf ein Verkostungsteam von knapp 40 Experten aus dem schulischen, landwirtschaftlichen und gewerblichen Umfeld zurückgegriffen. Außerdem wurde wieder eine eigene Verkostungsgruppe installiert, die ausschließlich für die Bestimmung der Categoriesieger (den Gewinnern des „Speck Kaiser“) verantwortlich war. Den Produzenten wird nicht nur im Detail das Ergebnis der Verkostung in den einzelnen Beurteilungskriterien (Äußeres Aussehen, Inneres Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack) mitgeteilt, sondern auch eine Fehlerbeschreibung der Probe und auf Wunsch das Ergebnis einer Untersuchung auf wichtige Hygieneparameter übermittelt. Nachfolgend eine Auflistung der Speck Kaiser aus landwirtschaftlicher und gewerblicher Produktion. Ein Wermutstropfen ist die Tatsache, dass die gewerblichen

Produzenten nicht in allen Kategorien mit einem „Speck Kaiser“ prämiert wurden. Daneben wurden aber unzählige Gold-, Silber- und Bronzemedailles vergeben. Die gesamte Siegerliste finden Sie unter www.messewieselburg.at

Bauchspeck geräuchert

- **landwirtschaftliche Produktion:** Bauchspeck, Wind Gottfried u. Adelheid, 5580 Tamsweg
- **gewerbliche Produktion:** Gurktaler Bauchspeck, Seiser Stefan - Fleischerei Seiser, 9341 Strassburg

Karreespeck geräuchert

- **landwirtschaftliche Produktion:** Karreespeck, Burgholzer Erwin u. Maria, 4441 Behamberg

Schinkenspeck geräuchert

- **landwirtschaftliche Produktion:** Schinkenspeck geräuchert, Walter Helmut, 9821 Obervellach

Sonstige Rohpökel-Spezialitäten vom Schwein

- **landwirtschaftliche Produktion:** Seitenspeck, Rohrer Erich & Gabriela, 9753 Lind im Drautal
- **gewerbliche Produktion:** Mühlviertler Lardo, Leibetseder Gastronomie & Fleischwaren GmbH, 4150 Rohrbach

Rohpökelwaren vom Rind

- **landwirtschaftliche Produktion:** Rindfleisch geräuchert, Widmann Walter, 3051 Altlengbach

Sonstige Rohpökelwaren

- **landwirtschaftliche Produktion:** Rehrohschinken, Wiesböck Josef, 2403 Wildungsmauer

Rohwürste

- **landwirtschaftliche Produktion:** Salami, Pechtigam Karl & Margit, 8092 Mettersdorf
- **gewerbliche Produktion:** Parmanello, Fleischerei Hofbauer, 2202 Enzersfeld

Hauswürstl

- **landwirtschaftliche Produktion:** Wildschweinwürste, Gutsjahr Reinhard, 3393 Zelking

Kochpökelwaren essfertig

- **landwirtschaftliche Produktion:** Fricandean gekocht, Bleyer Birgit und Rainer, 8793 Trofaiach
- **gewerbliche Produktion:** Erlauftalerschinken, s´Blunz´nsemmerl-Lechner Herbert, 3270 Scheibbs

Aufstriche

- **landwirtschaftliche Produktion:** Leberaufstrich mit Marille, Landwirtschaftliche Fachschule Hohenlehen, 3343 Hollenstein **ex aequo** mit Steirer Schmalz, Schadler Elisabeth und Manfred, 8342 Gnas
- **gewerbliche Produktion:** Röstzwiebler, Lechner Josef Alexander, 3233 Kilb

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at