

30-jähriges Jubiläum in Wieselburg: AB HOF 2025

Entdecken Sie bei der traditionellen Messe Ab Hof in Wieselburg vom 7. bis 10. März die Zukunft des Fleischerhandwerks und der bäuerlichen Direktvermarktung. Erleben Sie Innovation, Genuss und Austausch mit Produzenten.



Die **Ab-Hof-Messe** im niederösterreichischen Wieselburg hat sich in den 30 Jahren ihres Bestehens zu Europas führender Spezialmesse für bäuerliche **Direktvermarktung** etabliert. Doch ihr Ursprung liegt in einer einfachen, aber richtungsweisenden Idee, die sich über die Jahrzehnte hinweg zu einem bedeutenden Wirtschaftsfaktor und einer zentralen Plattform für landwirtschaftliche Betriebe entwickelt hat.

Der Anfang im Jahr 1995: Eine Vision wird Realität

Die Geburtsstunde der **Ab-Hof-Messe** geht auf das Jahr 1995 zurück. Ein Aussteller äußerte damals den Wunsch nach einem Messeformat, das sich gezielt mit der Direktvermarktung bäuerlicher Produkte befasst. Die Messe Wieselburg erkannte das Potenzial dieser Idee und setzte sie rasch in die Tat um. Bereits die erste Veranstaltung war ein voller Erfolg: Trotz anfänglicher Herausforderungen – insbesondere der

Spannungen zwischen gewerblichen **Produzenten** und bäuerlichen Betrieben – konnte die Premiere mit 80 Ausstellern und einem großen Besucherandrang aufwarten. Bereits im darauffolgenden Jahr erweiterte sich die Messe um 50 zusätzliche Aussteller, was den wachsenden Bedarf und das steigende Interesse an qualitativ hochwertigen, regionalen Produkten widerspiegelte.

Die Einführung der Prämierungen: die Jahre 1996-1997

Um bäuerliche Produkte auf eine neue Qualitätsstufe zu heben, wurde 1996 ein Bewertungssystem ins Leben gerufen. Besonders prägend war die Einführung der Prämierungen, die bis heute zentraler Bestandteil der Messe sind. 1997 wurde mit „**Das goldene Stamperl**“ die erste Produktprämierung ins Leben gerufen. Gemeinsam mit Partnern wie der Landwirtschaftskammer Niederösterreich, dem Landesobstbauverband Niederösterreich und der Mostgalerie im Stift Ardagger entstand ein Wettbewerb, der sich seither stetig weiterentwickelt hat. Im ersten Jahr konzentrierten sich die Einreichungen ausschließlich auf Brände und Liköre – mit bereits 650 Produktproben ein bemerkenswerter Auftakt. Der Erfolg dieses Formats führte dazu, dass weitere Kategorien folgten. Heute gehören dazu unter anderem:

- **Die goldene Birne**
- **Speck-Kaiser**
- **Brot-Kaiser**
- **Öl-Kaiser**
- **Das goldene Blunz'nkranz**
- **Pasta-Kaiser**
- **Fisch-Kaiser**
- **Das goldene Stanitzel**
- **Das Kasermandl in Gold**
- **Die goldene Honigwabe**
- **Bio-Produkt des Jahres**

Mit über 5.500 eingereichten Proben pro Jahr und einer aufwendigen Jurybewertung haben sich diese Wettbewerbe

längst als österreichweites Gütesiegel für Qualität und Regionalität etabliert.

Expansion und wachsende Bedeutung: die Jahre 2000-2010

Angetrieben durch die engagierte Arbeit von Werner Roher setzte die Ab Hof ihren Wachstumskurs fort und baute ihren Status als Leitmesse aus. Die Veranstaltung entwickelte sich zunehmend zu einem beliebten Treffpunkt – neben dem reinen Fachpublikum – für Genießer, Konsument und Produzenten. Themen wie nachhaltige Landwirtschaft, moderne **Verpackungslösungen** und neue Vertriebskanäle rückten in den Fokus. Die Ab Hof wurde zur Plattform, auf der auf der nicht nur Produkte verkauft, sondern auch Trends diskutiert, Wissen geteilt und Netzwerke geknüpft wurden. Auch die Zahl der internationalen Gäste nahm stetig zu – ein Zeichen dafür, dass die Bedeutung regionaler Produkte über die Grenzen Österreichs hinaus an Relevanz gewann.

Herausforderungen und Innovationen: die Jahre 2020-2025

Wie viele Großveranstaltungen stand auch die Ab Hof während der Corona-Pandemie vor erheblichen Herausforderungen. 2021 musste die Messe abgesagt werden, 2022 wurde sie von März auf Mai verschoben und in einem besonderen Format mit der Wieselburger Messe kombiniert. Dabei wurden die Themenbereiche der bäuerlichen Direktvermarktung und klassischen Landwirtschaft erstmals in einer gemeinsamen Veranstaltung präsentiert. Seit 2023 findet die Ab-Hof-Messe wieder zu ihrem gewohnten Termin im März statt und setzt ihre Erfolgsgeschichte fort. Zum 30-jährigen Jubiläum im Jahr 2025 erwartet die Gäste ein umfangreiches Rahmenprogramm mit neuen Vorträgen, Workshops und hochkarätigen Prämierungen. Ein besonderes Highlight bleibt der Steirer-Abend, der kulinarische Erlebnisse und geselliges Feiern verbindet.

Ein Symbol für Qualität sowie für Tradition

Was mit einer einfachen Idee begann, hat sich in drei Jahrzehnten zu einer institutionellen Größe entwickelt. Die Ab Hof ist heute mehr als eine Fachmesse – sie ist ein Marktplatz für bäuerliche Direktvermarktung, ein Zentrum für Innovation und ein Garant für Qualität und Regionalität. Der krähende Hahn, das Symbol der Messe seit dem Jahr 1995, steht dabei sinnbildlich für den Stolz auf handwerkliche Produktion und bäuerliche Tradition – Werte, welche die Ab Hof seit 30 Jahren erfolgreich transportiert.

www.abhof.com



Stammgäste in Wieselburg sind die Profis von OK Paneele: Roman Kiesel- Kurek (l.) und Rudolf Kurz. © HaRo

Aussteller-Highlights: Unsere Tipps für Ihren Rundgang

Stand H60G-686: 1. **Bayerische Fleischerschule** aus Landshut

Stand H8-813 A. Rauch Waagen - Befeuchtung Waagen von A bis Z

Stand H3Foyer-307 **Aichinger GmbH** Ladenbau, Kühlthecken, Imbissstheke

Stand H7-717 Alleswurst Fleischereibedarfsprodukte

Stand H3-320 Amashauffer Erich Kühlräume und Verpackungsmaschinen

Stand H3-313 Arcoplast Service Lebensmittel- und Warenpräsentationen

Stand H5-550 Asello GmbH Kassensysteme Ab Hof

Stand H3-311 Batsch Waagen & EDV Verarbeitungsgeräte & Waagen

Stand H8-822 Bioetiketten – G’sunder Drucker Drucker und Etiketten

Stand H8-801 Bischof Automaten Warenautomaten, Ab-Hof-Automaten

Stand H3-341 Bizerba Austria Waagen und Soft warelösungen, Schneidemaschinen

Stand H5-526 Dorfladenbox Intelligente Selbstbedienungsläden

Stand H5-588 Düker-REX Fleischereimaschinen Kutter, Kolbenfüller, Wölfe & Co – die Profimaschinen

Stand H3-316 Elmer Gesellschaft m.b.H. Selbstbedienungsläden

Stand H3-386 Ernst GmbH & Co KG Reinigungs- und Desinfektionsmittel

Stand H3-310 Etivera Verpackungstechnik Verpackung und Etiketten

Stand H3-312 Fahrzeugwerk Georg Fischer Verkaufsfahrzeuge

Stand H5-541 Fleischerverband eGen Fleischereibedarf von A bis Z

Stand H60G-650 Francisco Josephinum Lehr- und Forschungsanstalt

Stand H5-574 Franz **Gramiller & Sohn GMBH** Nahrungsmittel- und Verpackungstechnik

Stand H10-1031 Juniperhof Edles vom Turopolje-Schwein

Stand H3Foyer-305 Kandolf Digi Austria Registrierkassen und Waagen

Stand H5-545 Ladenbau **Hanke** Ladenbau und Kühlmöbel

Stand H9-978 LoderFire Grill- und Backöfen

Stand H5-528 Mooshammer Hygiene & Technik Entwässerungstechnik, Hygiene, Einricht. aus Edelstahl

Stand H5-523 OK-Paneele Vertriebsges.m.b.H. Hygienische Decken- und Wandsysteme, Paneele, Kühlzellen

Stand H7-706 Penias Lebensmitteltechnik GmbH- Lebensmittelmaschinen für Profis, mit Johann Penias

Stand H5-540 Sick Hermann Werksvertretungen Messer & Schleiftechnik

Stand H3-384 Sielaff Austria GmbH Vending-Maschinen

Stand H5-536 Voran Maschinen Zerkleinerungstechnik

Stand H3-339 WDS-Neumeyer GmbH Wand- und

Deckensysteme

Stand H10-1037 Wildviertel GmbH Gourmetprodukte vom heimischen Wild

Hier finden Sie das Messeprogramm

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at