Wieselburg: Das war die AB HOF 2024

Europas größte Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung zeigte auch heuer die Innovationen der besten Produzent:innen Österreichs

Seit nahezu drei Jahrzehnten ist die **AB HOF** die führende **Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung** – ein jährliches Highlight, das tausende von Gästen aus dem In- und Ausland nach Wieselburg zieht. Dort verwandelt sie das Messegelände in ein wahres Zentrum der Kompetenz und Innovation für den Direktverkauf **landwirtschaftlicher Erzeugnisse**.

Am Freitag, 8. März 2024 wurde die größte Messe ihrer Art in Europa zum 29. Mal mit großer Begeisterung eröffnet. Angesichts der steigenden Nachfrage nach regionalen und bäuerlichen Produkten ist die Beliebtheit der Messe ungebrochen hoch. Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft **Norbert**

Totschnig betont die Bedeutung der Direktvermarktung: „Unsere bäuerlichen **Direktvermarkter** leisten einen unverzichtbaren Beitrag für das gesamte Land. Sie bringen nicht nur frische Produkte auf unsere Teller, sondern schaffen auch Verständnis für den Wert **regionaler Lebensmittel,** dem Handwerk und der harten Arbeit, die dahintersteckt. Auf der AB HOF-Messe kann sich jede und jeder davon überzeugen! Hier in Wieselburg findet jedes Jahr eine wahre Leistungsschau der Direktvermarktung statt. Ich bin stolz, mit welcher Leidenschaft unsere Bäuerinnen und Bauern ihre Produkte herstellen, wie professionell sie diese präsentieren und über die Vielfalt an Innovationen, die sie an den Tag legen."

Preisverleihungen haben hier Tradition

Der Eröffnungstag begann traditionell mit der **Preisverleihung** für herausragende Produkte. In acht verschiedenen Kategorien wurden 120 Siegerprodukte gekürt, wobei der Titel „Produzent:in des Jahres", gesponsert von „**Das LebensmittelHANDWERK**", an zwei Betriebe mit exakt gleicher Punkteanzahl verliehen wurde: **Obstkulinarium Familie Pohler** aus Raasdorf (NÖ) und **Firlingerhof aus Scharten** (OÖ). **Josef Moosbrugger**, Präsident der **Landwirtschaftskammer Österreich**, überreichte den Preis an die stolzen Sieger:innen und lobt die Qualität und das Engagement der heimischen Produzent:innen: „Die rund 30.000 Direktvermarkerinnen und Direktvermarkter stehen für großartige regionale Produkte, die genauso vielfältig sind wie die bäuerlichen Familienunternehmen selbst. Die Ab Hof 2024 erweist sich einmal mehr als wertvolles Schaufenster heimischer Qualität." „Damit unsere **Ab Hof-Betriebe** auch weiterhin solch positive Botschafterinnen und Botschafter der österreichischen Landwirtschaft sein können, brauchen sie eine praktikable, nachvollziehbare Politik mit Hausverstand auf EU- und nationaler Ebene. Zukunftsweisende Rahmenbedingungen sind wichtig, damit unsere Direktvermarkterinnen und Direktvermarkter das tun können, wofür ihr Herz schlägt: nachhaltig **Qualitätslebensmittel** erzeugen und die Menschen versorgen

– mit großartigen Ergebnissen, wie die Ab Hof 2024 beweist“, betonte Moosbrugger bei der Eröffnung.
Dieses Jahr stehen Themen wie **Fleischverarbeitung**, Milchverarbeitung und der Einsatz von **Social Media** in der Direktvermarktung im Vordergrund. Besondere Aufmerksamkeit gilt den Selbstbedienungsläden und ihrer Rolle in zeitgemäßen Vermarktungskonzepten sowie dem großen Thema **Hofübergabe**. LH-Stellvertretung **Stephan Pernkopf** in Vertretung von Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner unterstreicht die Bedeutung der Hofnachfolge für die Zukunft der heimischen Landwirtschaft: „Unsere **Jungbäuerinnen** und Jungbauern sind top ausgebildet und bringen Unternehmergeist, Fleiß und Interesse an Innovationen mit. Sie brauchen Perspektiven und die richtigen Rahmenbedingungen, um für die Zukunft arbeiten zu können. Denn die Bäuerinnen und Bauern sorgen für **Versorgungsicherheit**. Dafür brauchen sie aber nicht nur Wertschätzung, sondern auch Wertschöpfung, die mit Ab Hof Verkauf erhöht werden kann.“ Mit rund 250 Aussteller:innen bietet die AB HOF auch in diesem Jahr wieder einen umfassenden Überblick über die Trends der Branche, wertvolle Informationen und lässt die Herzen der Genießer:innen bei zahlreichen Verkostungen höher schlagen. Die Messe ist noch bis einschließlich Montag, den 11. März 2024, geöffnet.
Marion Heim, Geschäftsführerin der Messe Wieselburg, äußerte sich begeistert über den erfolgreichen Start ins neue Messejahr: „Die AB HOF Messe markiert seit Jahren einen Höhepunkt in unserem Messekalender. Als neue Geschäftsführerin bin ich beeindruckt vom dynamischen Austausch und der inspirierenden Atmosphäre, die hier herrscht. Diese Energie bestärkt meine Vorfreude auf die kommenden Veranstaltungen und zeigt, dass die Messe Wieselburg der richtige Standort für alle Themen rund um hochwertige Lebensmittel, **nachhaltige Landwirtschaft** und **effiziente Vermarktung** ist.“

Pra?mierungen im Zuge der AB HOF 2024

Einfach ausgezeichnet 120 Siegerprodukte aus 8 Wettbewerben

Im Rahmen der AB HOF – Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung – wurden am 8. März 2024 die Siegerprodukte der diesjährigen Prämierungen ausgezeichnet. Die Auszeichnungen würdigen die herausragende Qualität und Vielfalt der bäuerlichen Erzeugnisse und unterstreichen die Bedeutung der Direktvermarktung für die heimische Landwirtschaft.

In acht verschiedenen Wettbewerben wurden insgesamt über 3.800 Spezialitäten aus ganz Österreich und den Nachbarländern eingereicht. Die Siegerlisten sind online unter: **https://www.messewieselburg.at/produktpraemierungen** abrufbar mit allen Details zu den Preisträger:innen.

Hier eine kurze Zusammenfassung über die acht Wettbewerbe:

Speck-Kaiser 2024

Zahlreiche Ehrengäste, darunter Bundesminister Norbert Totschnig, LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf in Vertretung von Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner, LK-Ö Präsident Josef Moosbrugger, LK-NÖ Präsident Abg.z.NR Johannes Schmuckenschlager und LR OÖ Michaela Langer-Weninger, würdigten im Rahmen der feierlichen Eröffnung die Leistungen der Einreicher:innen.

- 488 Einreichungen
- 18 Siegerprodukte
- Aufteilung: 10 x Niederösterreich, 3 x Kärnten, 2 x Oberösterreich, 2 x Tirol, 1 x
- Steiermark
- Highlights: Erstmals Verkostung mit Tablets und digitalem Verkostungsprogramm
- (geringere Fehlerquelle, bessere Nachvollziehbarkeit,

genauerer Überblick
- während der Verkostung, Erleichterung der Verkostung für Jurymitglieder)
- Jury-Vorsitz: DI Martin Rogenhofer (LMTZ Wieselburg)

Hier finden Sie **alle eingereichten Produkte**

Speck-Kaiser 2024 – Die Gewinner:innen

BAUCHSPECK GERÄUCHERT

- Scharnreithner Daniela u. Markus, 4596 Steinbach/Steyr 0650/5803965, **daniela.scharnreithner@gmail.com** • Bauchspeck

KARREESPECK GERÄUCHERT

- Plank Romed - Bartlhof, 6065 Thaur 0664/73746746, **bartlhof@aon.at** • Karreespeck

KARREESPECK UNGERÄUCHERT

- Kraßnig Johann vlg. Hanebauer, 9344 Weitensfeld 0676/6622933, **jkrassnig@aon.at** • Gurktaler luftgeselchter Karreespeck

SCHINKENSPECK GERÄUCHERT

- Ing. Seiser Stefan, 9341 Straßburg 0664/2111717, **office@fleischerei-seiser.at** • Gurktaler Schinkenspeck
- Bauernladen Walter, 9821 Obervellach 04782/2028, **info@bauernladen-walter.com** • Schinkenspeck

SONST. ROHPÖKEL-SPEZIALITÄTEN V. SCHWEIN

- Hofmann'sche Forst- und Gutsverwaltung Eva Hofmann,

4723 Natternbach,
07278/3434,
hofmannsche.forstverwaltung@outlook.com •
Lardo Chili Bio-Wollschwein

SONSTIGE ROHPÖKELWAREN

- Wiesböck Josef, 2403 Wildungsmauer
  0650/4031033, **kontakt@wiesboeck-wildungsmauer.at** • Wildsaurohschinken

ROHWÜRSTE

- Nemetz Fleischhandles G.m.b.H, 3071 Böheimkirchen
  02743/25525, **nemetz@nemetz-fleisch.at** • Delux Hauswürstl vom Duroc Schwein
- Landw. Landeslehranstalt Rotholz, 6200 Rotholz
  05244/62161, **lla.rotholz@tsn.at** • Kaminwurzen

ERHITZTE WÜRSTE

- Blunzensemmerl - Herbert Lechner, 3270 Scheibbs
  07482/42454, • Mostviertler Speckwurst
- Mitteregger Thomas & Sophie, Girnerhof, 8774 Mautern
  03846/8632, **mitteregger@girnerhof.at** •
  Selchwürstl/Osterkrainer

KOCHPÖKELWAREN ESSFERTIG

- Widmann Walter, 3033 Altlengbach
  0664/4958567, **walterwidmann@gmx.at** •
  Pfefferkarree
- Blunzensemmerl - Herbert Lechner, 3270 Scheibbs
  07482/42454, • Mostviertler Rindersaftschinken

AUFSTRICHE

- Steiner Fleischerfachgeschäft, 2601 Sollenau

0664/8464984, **steiner@fleischer.at** • Streichwurst fein

- Landwirtschaftliche Fachschule Gießhübl, 3300 Amstetten
  07472/62722, **wirtschaft@mostviertler-bildungshof.at** • Leberstreichwurst mit Preiselbeeren
- Willis Bauernhof, 3652 Leiben
  0650/3358700, **info@willis-bauernhof.at** • Kriecherl-Leberpastete

Fotocredit: Michael Schafranek (www.schafranek.at)

□□□□Fotocredit: Michael Schafranek (www.schafranek.at)
□□□□

□□□□Fotocredit: Michael Schafranek (www.schafranek.at)
□□□□

Fotocredit: Michael Schafranek (www.schafranek.at)

Fotocredit: Michael Schafranek (www.schafranek.at)

□□□□*Fotocredit: Michael Schafranek (www.schafranek.at)*
□□□□

□□□□*Fotocredit: Michael Schafranek (www.schafranek.at)*
□□□□

□□□□*Fotocredit: Michael Schafranek (www.schafranek.at)*
□□□□

□□□□*Fotocredit: Michael Schafranek (www.schafranek.at)*
□□□□

□□□□*Fotocredit: Michael Schafranek (www.schafranek.at)*
□□□□

□□□□*Fotocredit: Michael Schafranek (www.schafranek.at)*
□□□□

□□□□*Fotocredit: Michael Schafranek (www.schafranek.at)*
□□□□

□□□□*Fotocredit: Michael Schafranek (www.schafranek.at)*
□□□□

Fotocredit: Michael Schafranek (www.schafranek.at)

Das goldene Blunz’nkranzl 2024

BLUTWÜRSTE DEUTSCH-ÖSTERREICHISCHE ART

- Schalhas Franz & Martina, 3123 Schweinern 0676/4703606, **schalhas@koglmuehle.at** • Blutwurst frisch
- Blunzensemmerl - Herbert Lechner, 3270 Scheibbs 07482/42454, • Mostviertler Blunzn

Fotocredit: Michael Schafranek (www.schafranek.at)

Fotocredit: Michael Schafranek (www.schafranek.at)

Das goldene Stamperl 2024 / Die goldene Birne 2024

- 1.475 Einreichungen Das goldene Stamperl (1.116 Brände und 359 Liköre)
- 1.152 Einreichungen Die goldene Birne (512 Säfte, 252 Moste, 85 Obstweine, 88 Essige, 200 Marmeladen, 15 Trockenobstsorten)
- 40 Siegerprodukte Das goldene Stamperl
- 37 Siegerprodukte Die goldene Birne
- Aufteilung: 28 x Niederösterreich, 22 x Oberösterreich, 10 x Steiermark, 5 x Salzburg, 5 x Burgenland, 3 x Vorarlberg, 2 x Tirol, 1 x Kärtnen, 1 x Kroatien (Bitte beachten: Die Anzahl entspricht den Siegerprodukten, nicht den Produzent:innen, da Mehrfachsiege möglich sind: 2 x 4-fach-Sieg, 3 x 3-fach- Sieg, 7 x 2-fach-Sieg)
- Jury-Vorsitz: Ing. Wolfgang Lukas (Das goldene Stamperl) und Ing. Andreas Ennser (Die goldene Birne)
- Highlights: Probenrekord beim Essig (fast verdoppelt), neue Kategorie: entalkoholisierte Obstweine (Obstwein/Most, Obstperlwein, Obstschaumwein)

Brot-Kaiser 2024

- 143 Einreichungen
- 6 Siegerprodukte
- Aufteilung: 2 x Niederösterreich, 2 x Oberösterreich, 2 x Steiermark
- Jury-Vorsitz: DI Johann Kapplmüller
- Highlights: Probenrekord

Pasta-Kaiser 2024

- 92 Einreichungen
- 6 Siegerprodukte
- Aufteilung: 3 x Niederösterreich, 1 x Oberösterreich, 1 x Vorarlberg, 1 x Kärnten
- Jury-Vorsitz: DI Martin Rogenhofer (LMTZ Wieselburg)
- Highlights: Viele neue Einreicher:innen (erste Teilnahme an dieser Prämierung)

Fisch-Kaiser 2024

- 59 Einreichungen
- 4 Siegerprodukte
- Aufteilung: 2 x Kärnten, 1 x Oberösterreich, 1 x Steiermark
- Jury-Vorsitz: DI Martin Rogenhofer (LMTZ Wieselburg)
- Highlights: Erstmals 4 Sieger:innen (aufgrund der vielen Einreichungen in der
- Kategorie „gebeizt oder mariniert“).

Öl-Kaiser 2024

- 418 Einreichungen
- 9 Siegerprodukte
- Aufteilung: 4 x Niederösterreich, 4 x Oberösterreich, 1 x Kärnten
- Highlights: Probenrekord 2 x in Folge (letztes Jahr Rekord mit 398 und dieses Jahr
- mit 418 Proben)
- Jury-Vorsitz: DI Martin Rogenhofer (LMTZ Wieselburg)

Die AB HOF als wichtiger Marktplatz und Plattform

Die AB HOF – Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung – findet von 8. bis 11. März 2024 in Wieselburg statt. Die Messe bietet den Besucher:innen die Möglichkeit, die prämierten Produkte direkt zu verkosten und die Produzent:innen persönlich kennenzulernen.

Weitere Informationen zur Messe gibt es online unter:
www.abhof.com

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at