

Messe AB HOF: Ausgezeichnete Qualität

Die beiden Wieselburger Prämierungen „Speck-Kaiser“ und „Goldenes Blunz'nkranz“ haben sich zu gefragten Größen unter den Qualitätsüberprüfungen für Speck, Wurst, Schinken sowie Blutwurst entwickelt. Gewerbliche Fleischer und landwirtschaftliche Direktvermarkter dürfen an diese beiden renommierten Wettbewerben teilnehmen.



Die Fleischerei Dormayer aus Langenzersdorf gewann mit dem veganen „Havvis“ einen Preis. © HaRo

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Produkte mit ausgezeichneter Qualität wurden prämiert**
- **Acht Kategorien wurden bewertet**
- **Highlights und Neuigkeiten**

- **„Speck-Kaiser“-Preistra?ger 2023**
- **„Goldenes Blunz'nkranzl“ Preistra?ger '23**

Produkte mit ausgezeichneter Qualität wurden prämiert

Die ausgezeichnete Qualität regionaler, kleingewerblicher und landwirtschaftlicher Produkte wurde im Zuge der Produktpra?mierungen im Vorfeld der **„AB HOF“** – Spezialmesse fu?r Landwirtschaftliche Direktvermarktung und Lebensmittelhandwerk – wieder deutlich sichtbar. Aus u?ber 3800 Proben konnten 125 Siegerprodukte gekro?nt werden. Die Pra?mierungen zeigen einmal mehr, wie vielfa?ltig das Produktsortiment der Hersteller:innen ist. Die Zahlen hinter den Wieselburger Produktpra?mierungen sind eindrucksvoll: Acht verschiedene Wettbewerbe, 130 unterschiedliche Kategorien, 3826 eingereichte Proben, etwa 150 Verkoster:innen, rund 120 Verkostungsstunden und 125 Siegerprodukte.

Acht Kategorien wurden bewertet

Am ersten Messetag fand die feierliche Übergabe für die Siegr:innen statt.

Die Pra?mierungen umfassen folgende Wettbewerbe: „Das goldene Stamperl“ (Bra?nde, Liko?re), „Die goldene Birne“ (Most, Fruchtsa!, Essig, Obstweingetra?nke, Marmeladen und Trockenobst undgemu?se), **„Speck-Kaiser“** (Rohpo?kelwaren, Kochpo?kelwaren, Rohwu?rste und Aufstriche, vegane und vegetarische Spezialita?ten), „Brot-Kaiser“ (Brot und Feingeba?ckspezialita?ten), „Fisch-Kaiser“ (Süßwasserfisch), Öl-Kaiser (Speiseöl), **„Das goldene Blunz'nkranzl“** (Blutwurst, vegane und vegetarische Blutwurstimitate) sowie „Pasta-Kaiser“ (Teigwaren).

Highlights und Neuigkeiten

Erstmals wurden die Wettbewerbe „Speck-Kaiser“ und „Das goldene Blunz'nkranzl“ um vegane und vegetarische Spezialita?ten erweitert. Bei der Pra?mierung des „Speck-Kaisers“ konnte eine vegane Probe als

Siegerprodukt u?berzeugen.

„Speck-Kaiser“-Preistra?ger 2023

Bauchspeck gera?uchert – landwirtschaftliche Produktion:

Peter und Silvana Vergeiner, Assling: Asslinger Bauchspeck

Bauchspeck gera?uchert – gewerbliche Produktion:

Leibetseder Gastronomie + Fleischwaren GmbH, Rohrbach: Mu?hlviertler Bauchspeck

Karreespeck gera?uchert – landwirtschaftliche Produktion:

Walter Widmann, Altlenzbach

Karreespeck ungera?uchert – gewerbliche Produktion: Ing. Seiser

Stefan, Stra?burg: Gurktaler luftgeselchter Karree- speck Original

Schinkenspeck gera?uchert – landwirtschaftliche Produktion:

Thomas und Sophie Mitteregger, Girnerhof, Mautern/Steiermark:
Liesingtaler Schinkenspeck

Sonstige Rohpo?kel-Spezialita?ten vom Schwein –

landwirtschaftliche Produktion:

Hofmann'sche Forst- und Gutsverwaltung, Eva Hofmann, Natternbach:
Paprika-Lardo

Rohpo?kelwaren vom Rind – landwirtschaftliche Produktion:

Land- und Forstwirtschaftliche Fachschule, Hatzendorf: Bu?ndnerfleisch

Sonstige Rohpo?kelwaren – landwirtschaftliche Produktion:

Josef Wiesbo?ck, Wildungsmauer: Hirschfilet in Honig-Senf-Knoblauch

Rohwu?rste – gewerbliche Produktion

Anton Juffinger, Bio-Metzgerei, Thiersee/Tirol: Bio Lammwurzen

Rohwu?rste – landwirtschaftliche Produktion:

Adolf Burtscher und Alois Walser, Nußziders: Edel Zirbensalami

Erhitzte Wurst – gewerbliche Produktion: „Blunzensemmerl“ –
Herbert Lechner, Scheibbs: Speckwurst

Erhitzte Wurst – landwirtschaftliche Produktion: Franz und Martina
Schalhas, Schweinern: „Wildererwurst“

Kochpotelwaren essfertig – gewerbliche Produktion:
„Blunzensemmerl“ – Herbert Lechner, Scheibbs: Beinschinken

Kochpotelwaren essfertig – landwirtschaftliche Produktion:
Birgit und Rainer Bleyer, Trofaiach: Pfefferkarree

Aufstriche – landwirtschaftliche Produktion:
Bauernhof Redl, Andreas und Cornelia Redl, Gaiselberg: Leberpastete

Aufstriche – landwirtschaftliche Produktion:
Weinbau Riegler-Dorner, Grossau: Leberaufstrich

Vegetarisch-vegane Spezialitäten – gewerbliche Produktion:
Fleischerei Dormayer GmbH, Langenzersdorf: veganer „Havvis“

„Goldenes Blunz'nkranz!“ Preisträger '23

**Blutwurst deutsch-österreichische Art – landwirtschaftliche
Produktion:**
GRILL Fleisch, Wurst und Selchwaren, Goggendorf

Blutwurst deutsch-österreichische Art – gewerbliche Produktion:
Rainer Binder, Fleischerei, Hofkirchen

Kreative Blutwurst im Darm – gewerbliche Produktion:
„Blunzensemmerl“ – Herbert Lechner, Scheibbs: Preiselbeer Blunz'n

„Speck-Kaiser“ in der Kategorie „Bauchspeck geräuchert“ (v. l.): Der Wieselburger Verkehrsvereins-Chef Franz Rafetzeder, der Minister für Land- und Forstwirtschaft Norbert Totschnig, Preisträgerin Fleischermeisterin Eva Leibetseder, Landesrat Stephan Pernkopf, NÖ-LK-Präsident Johannes Schmuckenschlager und Jury-Vorsitzender Martin Rogenhofer vom LMTZ Wieselburg. © HaRo

„Speck-Kaiser“ in den Kategorien „Erhitzte Wu?rste“ und „Kochpo?kelwaren essfertig“ sowie „Das goldene Blunz'nkranzl“ in der Kategorie „Kreative Blutwu?rste im Darm“ (v. I.): Der Wieselburger Verkehrsvereins-Chef Franz Rafetzeder, Minister Norbert Totschnig, Preistra?ger Familie Lechner, Landesrat Stephan Pernkopf, NO?-LK-Pra?sident Johannes Schmuckenschlager und Jury-Vorsitzender Martin Rogenhofer vom LMTZ Wieselburg. © HaRo

Erstmals wurden die Wettbewerbe „Speck-Kaiser“ und „Das goldene Blunz'nkranz!“ um vegane und vegetarische Spezialitäten erweitert. Bei der Preisverleihung des „Speck-Kaisers“ konnte eine vegane Probe als Siegerprodukt überzeugen. © HaRo

„Speck-Kaiser“ in der Kategorie „Schinkenspeck gerauchert“ (v. l.): Der Wieselburger Verkehrsvereins-Chef Franz Rafetzeder, Bundesminister Norbert Totschnig, die Preisträger-Familie Mitteregger- Girnerhof, Landesrat Stephan Pernkopf, NÖ-LK-Präsident Johannes Schmuckenschlager und Jury-Vorsitzender Martin Rogenhofer vom LMTZ Wieselburg. © HaRo

Autor: HaRo

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at