

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 Blutwürste 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

Produkte mit ausgezeichneter Qualität wurden prämiert

Die ausgezeichnete Qualität regionaler, kleingewerblicher und landwirtschaftlicher Produkte wurde im Zuge der Produktprämierungen im Vorfeld der „**AB HOF**“ – Spezialmesse für Landwirtschaftliche Direktvermarktung und Lebensmittelhandwerk – wieder deutlich sichtbar. Aus über 3800

Proben konnten 125 Siegerprodukte gekrönt werden. Die Prämierungen zeigen einmal mehr, wie vielfältig das Produktsortiment der Hersteller:innen ist. Die Zahlen hinter den Wieselburger Produktprämierungen 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 Prämierungen umfassen folgende Wettbewerbe: „Das goldene Stamperl“ (Brände, Liköre), „Die goldene Birne“ (Most, Fruchtsa!, Essig, Obstweingetränke, Marmeladen und Trockenobst undgemüse), „**Speck-Kaiser**“ (Rohpökelfwaren, Kochpökelfwaren, Rohwürste und Aufstriche, vegane und vegetarische Spezialitäten), „Brot-Kaiser“ (Brot und Feingebäckspezialitäten), „Fisch-Kaiser“ (Süßwasserfisch), Öl-Kaiser (Speiseöl), „**Das goldene Blunz'nkranz**l“ (Blutwurst, vegane und vegetarische Blutwurstimitate) sowie „Pasta-Kaiser“ (Teigwaren).

Highlights und Neuigkeiten

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

„Speck-Kaiser“-Preisträger 2023

Bauchspeck geräuchert - landwirtschaftliche Produktion:

Peter und Silvana Vergeiner, Assling: Asslinger Bauchspeck

Bauchspeck geräuchert - gewerbliche Produktion:

Leibetseder Gastronomie + Fleischwaren GmbH, Rohrbach:

Mühlviertler Bauchspeck

Karreespeck geräuchert - landwirtschaftliche Produktion:

Walter Widmann, Altlengbach

Karreespeck ungeräuchert - gewerbliche Produktion:

Ing. Seiser Stefan, Straßburg: Gurktaler luftgeselchter Karree- speck Original

Schinkenspeck geräuchert - landwirtschaftliche Produktion:

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

Sonstige Rohpökel-Spezialitäten vom Schwein - landwirtschaftliche Produktion:

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

Rohpökelwaren vom Rind - landwirtschaftliche Produktion:

Land- und Forstwirtschaftliche Fachschule, Hatzendorf: Bündnerfleisch

Sonstige Rohpökelwaren - landwirtschaftliche Produktion:

Josef Wiesböck, Wildungsmauer: Hirschfilet in Honig-Senf-Knoblauch

Rohwürste - gewerbliche Produktion

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

Rohwürste - landwirtschaftliche Produktion:

Adolf Burtscher und Alois Walser, Nüziders: Edel Zirbensalami

Erhitzte Würste - gewerbliche Produktion:

„Blunzensemmerl“ - Herbert Lechner, Scheibbs: Speckwurst

Erhitzte Würste - landwirtschaftliche Produktion: Franz und Martina Schalhas, Schweinern: „Wildererwürste“

Kochpökelwaren essfertig - gewerbliche Produktion:
„Blunzensemmerl“ - Herbert Lechner, Scheibbs: Beinschinken

Kochpökelwaren 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

Blutwürste deutsch-österreichische Art - landwirtschaftliche Produktion:

GRILL Fleisch, Wurst und Selchwaren, Goggendorf

Blutwürste deutsch-österreichische Art - gewerbliche Produktion:

Rainer Binder, Fleischerei, Hofkirchen

Kreative Blutwürste 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 Würste“ und „Kochpökelwaren essfertig“ sowie „Das goldene Blunz'nkranz!“ in der Kategorie „Kreative Blutwürste im Darm“ (v. l.): Der Wieselburger Verkehrsvereins-Chef Franz Rafetzeder, Minister Norbert Totschnig, Preisträger Familie Lechner, Landesrat Stephan Pernkopf, NÖ-LK-Präsident Johannes Schmuckenschlager und Jury-Vorsitzender Martin Rogenhofer vom LMTZ Wieselburg. ©

HaRo

□□□□

Direktvermarktung



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

□□□□

sse für
Direktvermarktung



„Speck-Kaiser“ in der Kategorie „Schinkenspeck geräuchert“ (v. I.): 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