

## 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“-Preisträger 2023**
- **„Goldenes Blunz'nkranz!“ Preisträger '23**

## 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 Sieger:innen statt.

Die Prämierungen umfassen folgende Wettbewerbe: „Das goldene Stampler!“ (Brot, Likör), „Die goldene Birne“ (Most, Fruchtsaft, Essig, Obstweingetränke, Marmeladen und Trockenobst und Gemüse), **„Speck-Kaiser“** (Rohprodukte, Kochprodukte, Rohwürste und Aufstriche, vegane und vegetarische Spezialitäten), „Brot-Kaiser“ (Brot und Feingebäckspezialitäten), „Fisch-Kaiser“ (Süßwasserfisch), Öl-Kaiser (Speiseöl), **„Das goldene Blunz'nkranz!“** (Blutwurst, vegane und vegetarische Blutwurstimitate) sowie „Pasta-Kaiser“ (Teigwaren).

## Highlights und Neuigkeiten

Erstmals wurden die Wettbewerbe „Speck-Kaiser“ und „Das goldene Blunz'nkranz!“ um vegane und vegetarische Spezialitäten erweitert. Bei der Prämierung 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, Altlangbach

### **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 Würste – gewerbliche Produktion:** „Blunzensemmerl“ –  
Herbert Lechner, Scheibbs: Speckwurst

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

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

**Kochporckelwaren 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 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 Preisierung 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](http://fleischundco.at)**