

Das war die AB HOF 2025

Die AB HOF 2025 hat bei ihrem 30-jähriges Jubiläum sehr eindrucksvoll bewiesen, dass sie Europas führende Spezialmesse für die bäuerliche Direktvermarktung und regionales Lebensmittelhandwerk ist.



Der Titel „Speck-Produzent des Jahres“, € 500,- gesponsert von „Fleisch & Co.“ ging an die Fleischerei Lechner aus Scheibbs. (Bild: Mike Raab)

Ein runder Geburtstag, eine Erfolgsgeschichte und eine Messe, die seit drei Jahrzehnten Maßstäbe setzt: Bereits zum 30. Mal krächte der Hahn zur Eröffnung der AB HOF Europas größter Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung. Mit dem feierlichen Auftakt fiel der Startschuss für vier Tage voller Innovation, Fachwissen und Genuss und mehr als 30.000 Besucher*innen strömten in die mit über 250 Ausstellern voll besetzten Hallen der Wieselburger Messe.

Was einst als Pionierprojekt begann, hat sich längst zur

führenden Plattform für Direktvermarktung entwickelt. LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf betonte in seiner Eröffnungsrede die zentrale Rolle des regionalen Lebensmittelhandwerks und der bäuerlichen Direktvermarktung: ein erfolgreicher Weg, der unabhängiger macht von internationalen Märkten. Denn nirgends wird so hochwertig produziert wie bei uns – aber auch nirgends haben die () Betriebe mit so hohen Anforderungen zu kämpfen wie in Europa. Wir brauchen daher wieder mehr Landwirtschaft und weniger Zettelwirtschaft. Marion Heim, Geschäftsführerin der Messe Wieselburg, bringt es auf den Punkt: Während der Handel mit standardisierten Massenprodukten Märkte dominiert, entstehen bei unseren Produzenten Geschmackserlebnisse, die es sonst nicht gäbe. Sie bewahren Traditionen, setzen Innovationen um und bringen echte Qualität direkt zu den Menschen. Top-Themen der Messe: Nachhaltigkeit und Innovation

Top-Themen der Messe: Nachhaltigkeit und Innovation

Die AB HOF 2025 setzte inhaltlich neue Schwerpunkte und griff aktuelle Herausforderungen auf. Besonders gefragt waren Vorträge und Workshops zu innovativen Vermarktungsstrategien und neuen Vertriebswegen. Die Themen Burnout-Prävention und Marktgärtnerei stießen auf großes Interesse, da sie zentrale Aspekte für die Zukunft nachhaltiger landwirtschaftlicher Betriebe darstellen.

Ein Publikumsmagnet war die erstmals an allen vier Messetagen stattfindende Genussakademie. Sie bot praxisnahe Einblicke in Sensorik, Lebensmittelqualität und handwerkliche Verarbeitungstechniken – und wurde von den Besucher*innen begeistert angenommen. Mit der erstmaligen Teilnahme des Genussland Oberösterreich wurde die Messe um eine weitere regionale Präsentation bereichert. Gemeinsam mit dem bewährten So schmeckt Niederösterreich -Dorf bot sich eine beeindruckende Vielfalt an regionalen Spezialitäten. Den krönenden Abschluss des Messe-Samstags bildete der legendäre

Steirer-Abend mit kulinarischen Highlights und die Party Krainer sorgten für beste Stimmung.

Rekordverdächtige Einsendungen

Auch 2025 wurden im Rahmen der Messe wieder die Siegerprodukte zahlreicher Prämierungen ausgezeichnet. Für die Fleischbranche besonders im Fokus: die beiden Auszeichnungen Speck-Kaiser und Das Goldene Blunznkranz. Sie würdigen die herausragende Qualität und Vielfalt bäuerlicher und gewerblicher Erzeugnisse.

In acht verschiedenen Wettbewerben wurden über 3.871 Spezialitäten aus ganz Österreich und den Nachbarländern eingereicht – darunter 493 Proben für die beiden Fleisch-Auszeichnungen.

Erstmals wurde neben dem Produzenten des Jahres (Firlingerhof aus Scharn, OÖ) auch der Titel Speck-Produzent des Jahres vergeben – ein klares Zeichen dafür, dass traditionelle Fleischveredelung und höchste handwerkliche Qualität weiterhin gefragt sind. Den begehrten Titel sicherte sich Blunzensemmel – Herbert Lechner aus Scheibbs, der mit Geschmack und handwerklichem Können die Jury überzeugte. Josef Moosbrugger, Präsident der Landwirtschaftskammer, unterstrich die Bedeutung dieser Auszeichnungen:

Prämierungen wie hier auf der AB HOF Messe Wieselburg sind nicht nur eine wertvolle Anerkennung und enorm motivierend für unsere landwirtschaftlichen und gewerblichen Produzent*innen, sondern auch sichtbare Zeichen höchster Qualität.

Unser Fazit: Die AB HOF in Wieselburg ist immer einen Besuch wert – ob als Aussteller, Produzent oder Besucher*in. Die nächste Gelegenheit gibt es von 6. bis 9. März 2026.

Speck-Kaiser – die Prämierungen

- BAUCHSPECK GERÄUCHERT: Landwirtschaft: Karin

Grinninger, Altenberg

KARREESPECK GERÆUCHERT:

- Gewerbe: Fleischerei Dorrer, Frankenfels
- Landwirtschaft: Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Rotholz, Rotholz

KARREESPECK UNGERÆUCHERT

- Landwirtschaft: Johann Kraánig vulgo Hanebauer, Weitensfeld

SCHINKENSPECK GERÆUCHERT:

- Landwirtschaft: Dominik und Stephanie Spitzbart, Laakirchen

SCHINKENSPECK UNGERÆUCHERT

- Gewerbe: Fleischerei Stefan Seiser, Straáburg

SONSTIGE ROHPØKELWAREN

- Landwirtschaft: Josef Wiesböck, Wildungsmauer

ROHWÞRSTE

- Gewerbe: Speckmeister e. U., Mþnzbach
- Landwirtschaft: Thomas Storf, Reutte

ERHITZTE WÞRSTE

- Gewerbe: Wildviertel, Roiten
- Landwirtschaft: Hofladen Mayrhofer, Engerwitzdorf

KOCHPØKELWAREN ESSFERTIG:

- Gewerbe: Blunzensemmerl Herbert Lechner, Scheibbs
- Landwirtschaft: Familie Scherr, Fernitz-Mellach

AUFSTRICHE

- Gewerbe: Steiner Fleischerfachgeschäft, Sollenau
- Landwirtschaft: Gertrude Werner, Gallbrunn

RARITÄTEN UND REGIONALE SPEZIALITÄTEN:

- Landwirtschaft: Hofmann sche Forst- und Gutsverwaltung Eva Hofmann, Natternbach

Das Goldene Blunz nkranzl

- BLUTWÜRSTE DEUTSCH-ÖSTERREICHISCHE ART:
Landwirtschaft: Familie Hadl, Gerasdorf

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at