

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

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 Stamperl (Brände, Liköre), Die goldene Birne (Most, Fruchtsaft, Essig, Obstweingetränke, Marmeladen und Trockenobst und Gemüse), **Speck-Kaiser** (Rohpokelwaren, Kochpokelwaren, Rohwürste und Aufstriche, vegane und vegetarische Spezialitäten), Brot-Kaiser (Brot und Feingebäckspezialitäten), Fisch-Kaiser (Süßwasserfisch), Öl-Kaiser (Speiseöl), **Das goldene Blunznkranz** (Blutwurst, vegane und vegetarische Blutwurstimitate) sowie Pasta-Kaiser (Teigwaren).

Highlights und Neuigkeiten

Erstmals wurden die Wettbewerbe Speck-Kaiser und Das goldene Blunznkranz um vegane und vegetarische Spezialitäten erweitert. Bei der Prämierung des Speck-Kaisers konnte eine vegane Probe als Siegerprodukt überzeugen.

Speck-Kaiser -Preisträger 2023

Bauchspeck gerauchert landwirtschaftliche Produktion:
Peter und Silvana Vergeiner, Assling: Asslinger Bauchspeck

Bauchspeck gerauchert gewerbliche Produktion:
Leibetseder Gastronomie + Fleischwaren GmbH, Rohrbach:

Mühlviertler Bauchspeck

Karreespeck gerauchert landwirtschaftliche Produktion:
Walter Widmann, Altlengbach

Karreespeck ungerauchert gewerbliche Produktion: Ing.
Seiser Stefan, Straßburg: Gurktaler luftgeselchter Karree- speck
Original

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

Sonstige Rohpokel-Spezialitäten vom Schwein
landwirtschaftliche Produktion:
Hofmann sche Forst- und Gutsverwaltung, Eva Hofmann,
Natternbach: Paprika-Lardo

Rohpokelwaren vom Rind landwirtschaftliche
Produktion:
Land- und Forstwirtschaftliche Fachschule, Hatzendorf:
Bündnerfleisch

Sonstige Rohpokelwaren 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, Nuziders: Edel Zirbensalami

Erhitzte Würste gewerbliche Produktion:
Blunzensemmel Herbert Lechner, Scheibbs: Speckwurst

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

Kochpokelwaren essfertig gewerbliche Produktion: Blunzensemmerl Herbert Lechner, Scheibbs: Beinschinken

Kochpokelwaren 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 nkranzl 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 Kochpokelwaren essfertig sowie Das goldene Blunz nkranzl in der Kategorie Kreative Blutwürste im Darm (v. l.): Der Wieselburger Verkehrsvereins-Chef Franz Rafetzeder, Minister Norbert Totschnig, Preistrager Familie Lechner, Landesrat Stephan Pernkopf, NO-LK-Präsident Johannes Schmuckenschlager und Jury-Vorsitzender Martin Rogenhofer vom LMTZ Wieselburg. © HaRo

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 Speck-Kaiser in der Kategorie Schinkenspeck geräuchert (v. l.): Der Wieselburger Verkehrsvereins-Chef Franz Rafetzeder, Bundesminister Norbert Totschnig, die Preistrager-Familie Mitteregger- Girnerhof, Landesrat Stephan Pernkopf, NO-LK-Präsident Johannes Schmuckenschlager und Jury-Vorsitzender Martin Rogenhofer vom LMTZ Wieselburg. © HaRo

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at