

Das war die „Ab Hof“ in Wieselburg

Die „Ab Hof“ vom 6. bis 9. März war ein voller Erfolg. Das in Europa einzigartige Messehighlight konnte trotz bereits schwelender Corona-Misere noch stattfinden, und Tausende interessierte Fach- und Publikumsbesucher kamen nach Wieselburg.



Es war quasi das letzte Wochenende vor dem österreichweiten Lockdown – für viele Unternehmer, Produzenten, Politiker und Besucher fanden ihre letzten Kontakte ohne Maske, Abstandsregelungen und Virenpanik auf der **Wieselburger Messe** statt. Doch natürlich nicht ohne Sicherheitsmassnahmen, die von den Veranstaltern großartig umgesetzt worden sind. Im gesamten Messebereich wurden Desinfektionsmittel installiert und alle Besucher im Sinne der Ansteckungsgefahr gebeten, Abstand zu wahren, auf das Händeschütteln zu verzichten und ihren Beitrag zum gesunden Miteinander zu leisten. Es hat, so der Lokalausweis von Fleisch & Co, trotz zeitweiligen Besucheransturms sehr gut funktioniert – und der sensationellen Stimmung auf der in Europa einzigartigen Messe keinen Abbruch getan. Selbst der beliebte Steirische Abend am Samstag war ein ordentliches Hallo, und es wurde in Anwesenheit von Ministern, Lokalpolitikern und Branchengrößen bis weit in die Nacht – an manchen Tischen auch recht feucht-fröhlich – gefeiert.

Großes Hallo auf der Ab Hof

Mit fast 300 Ausstellern waren die niederösterreichischen Messehallen bis in die letzten Ecken gefüllt. Auch viele Fleischerbetriebe und Unternehmer rund um die Fleischerbranche fanden den Weg nach Wieselburg und freuten sich über reges Interesse aus allen Bereichen. Die Besucher zeigten großes Interesse an den vorgestellten Produkten und ausstellenden Produzenten und Unternehmern und ließen sich auch von Corona-Zweifeln nicht an einem Besuch hindern: Die Messeleitung geht von etwa 30.000 Besuchern aus, was einem

Minus von nur 15 Prozent gegenüber der Vorjahre entspricht – angesichts der Umstände, ein zufriedenstellendes Ergebnis. Aber nicht nur konnte gejubelt werden: Eine auf der Messe durchgeführte Befragung der KeyQuest-Marktforschung ergab, dass 92 Prozent der befragten Landwirte die Ab Hof sogar einem Freund weiterempfehlen würden.

Schutzmaßnahmen gegen das fiese Virus: Die Messeleitung installierte im gesamten Messebereich Desinfektionsmittel.

© Tanja Braune

Gold auf der Zunge

Eines der Highlights der Ab Hof waren auch heuer wieder die Produktprämierungen, die am Freitag feierlich übergeben wurden. Bereits im Vorfeld kürte die fachkundige Jury aus 5.781 Einreichungen die besten Produkte – kein leichtes Unterfangen, denn alle eingereichten Produkte waren sensationell schmackhaft. Die Vielfalt zeigte einmal mehr, dass Österreich ein Land des Genusses ist und wir alle sehr stolz auf unsere Lebensmittelhandwerker sein dürfen. Denn alleine in der Kategorie „Speck-Kaiser“ wurden 607 hervorragende Produkte und für das „Das goldene Blunz’nkranzl“ immerhin 77 Blutwürste der Jury vorgestellt.

Insgesamt gab es mehr als 100 Kategorie-Sieger der Wettbewerbe „Das goldene Stamperl“, „Die goldene Birne“, „Speck-Kaiser“, „Das goldene Blunz’nkranzl“, „Brot-Kaiser“, „Öl-Kaiser“, „Fisch-Kaiser“, „Pasta-Kaiser“ und „Die goldene Honigwabe“. Als „Imker des Jahres“ wurde **Erhard Simon** aus Schruns ausgezeichnet, der Titel „Produzent des Jahres“ ging an das **Obstkulinarium Wilhelm Pohler** aus Raasdorf im

Marchfeld.

In der Kategorie „Speck-Kaiser“ haben sich viele Branchengrößen mit ihren Produkten gemeldet – und es regnete dafür auch Gold-, Silber- und Bronzemedailles. Um nur einige zu nennen: Die **Fleischerei Moßhammer** siegte mit seinem Hausspeck, Verhackerten, den Gänseriletten und bekam für viele weitere Produkte Silber- und Bronzemedailles. Auch **Johann Freudenschuß** aus Hilm durfte sich gleich mehrmals freuen: Karreespeck geräuchert, Schinkenspeck geräuchert und Leberpastete wurden jeweils mit Gold gekürt. Und selbstverständlich konnte auch heuer wieder Herbert Lechner aus Scheibbs mit seinem **s’Blunz’nsemmerl** ordentlich abräumen – aber nicht nur in der Kategorie Speck-Kaiser, sondern ebenfalls in der Kategorie „Das goldene Blunz’nkranz!“. Doch auch das Sollenauer Fachgeschäft **Steiner** und selbstverständlich die Blunzn-Könige Franz und Markus **Dormayer** konnten mit ihren Innovationen in diesem Bereich die Jury ordentlich beeindrucken. Fleisch & Co gratuliert allen Preisträgern recht herzlich!

Ein begeisterter Leser: Werner Ernst reiste aus Deutschland an – und freute sich sehr über guten Lesestoff.

© Tanja Braune

Von Hendeln bis SVS

Aber es gab noch viele weitere spannende Schwerpunkte: „Hennen auf Wanderschaft“ (Geflügelhaltung im Mobilstall), „Honig, Geschenk der Natur“, „Handwerkliche Milchverarbeitung“ und „Green Care“ waren neben Fleischverarbeitung, Obstbau und Obstverarbeitung nur

einige von vielen Themen rund um die Direktvermarktung bei der Spezialmesse. Zudem gab es Informationen zu alternativen Einkommensquellen und viele Beratungsmöglichkeiten von Landwirtschaftskammer, Sozialversicherungsanstalt der Selbständigen Landesregierung und Fachverbänden. Zahlreiche Workshops, Fachvorträge und Betriebsvorstellungen mit Best Practise-Beispielen rundeten das vielfältige Programm ab. Zudem konnten sich interessierte Besucher auch aktiv an unterschiedlichen Produktions- und Verkostungsschulungen beteiligen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at