

# PRÄMIERUNGS- KATALOG 2027

# AB HOF

Spezialmesse für  
bäuerliche Direktvermarktung

# WIESELBURG

05.–08. März 2027





**MESSE  
WIESELBURG**

**WIR SCHAFFEN BEGEGNUNG**



**SPANNENDE WORKSHOPS  
FÜR KINDER UND ERWACHSENE**



**FASZINATION IMKEREI:  
WISSEN & GENUSS.**

**13. & 14. November 2027**

Mit Unterstützung von Bund und Ländern

 Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Klima- und Umweltschutz,  
Regionen und Wasserwirtschaft



**Österreichischer  
Imkerbund**

## Sehr geehrte Damen und Herren!

Im Vorfeld der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung** finden auch 2027 wieder die renommierten Produktprämierungen statt:

Wir laden Sie hiermit zur Teilnahme an den nachfolgenden Prämierungen sehr herzlich ein und übermitteln Ihnen in dieser Broschüre die entsprechenden Anmeldeformulare.

### ÜBERSICHT

**Das goldene Stamplerl 2027** - Brände und Liköre

**Die goldene Birne 2027** - Fruchtsäfte, Most, Obstweingetränke, Essig, Marmeladen und Trockenobst und -gemüse.

**Speck-Kaiser 2027** - Speck (Rohpökelfwaren von Schwein, Rind und sonstige Rohpökelfwaren), Rohwürste, Kochpökelfwaren, Kochschinken und Aufstriche (Pasteten, streichfähige Kochwürste, streichfähige Rohwürste, Schmalz, Verhackertes) getrennt nach bäuerlichen & gewerblichen Produzent:innen - wieder mit der Kategorie „erhitzte Würste“ (kleine gekochte od. heiß geräucherte Koch- und Brühwürste, bisher Hauswürstl). „Raritäten und regionale Spezialitäten“ & (Bio-) Speck-Produzent:in des Jahres.

**Das goldene Blunz'nkranzl 2027** - Blutwürste deutsch-österreichische Art und kreative Blutwürste im Darm werden dabei sensorisch beurteilt.

**Öl-Kaiser 2027** - Öle aus bäuerlicher und gewerblicher Produktion & (Bio-)Öl-Produzent:in des Jahres.

Die Einreichfristen entnehmen Sie den Anmeldeformularen.

Teilnehmer:innen der Prämierungen **Das goldene Stamplerl 2027**, **Die goldene Birne 2027** sowie **Öl-Kaiser 2026** haben außerdem die Möglichkeit, die Produkte an folgenden Orten abzugeben:

#### Messe Wieselburg GmbH

z. H. Sabrina Baumgartner  
Volksfestplatz 3, 3250 Wieselburg  
**11.–14. Jänner 2027**  
**07:30–15:00 Uhr**

#### Bildungszentrum für Obst- und Weinbau Silberberg

Kogelberg 16, 8430 Leibnitz  
**Montag, 11. Jänner 2027**  
**09:00–11:00 Uhr**

#### Weingut Wolfgang Lang

Hoferberg 27, 8222 St. Johann bei Herberstein

**Montag, 11. Jänner 2027**

**14:00–16:00 Uhr**

#### Bezirksbauernkammer EF/GR/WE

Rennbahnstraße 15, 4600 Wels  
**Dienstag, 12. Jänner 2027**  
**09:00–12:00 Uhr**

#### Bezirksbauernkammer Freistadt/Perg

Softwarepark 112, 4232 Hagenberg  
**Dienstag, 12. Jänner 2027**  
**09:00–12:00 Uhr**

Weiters können die Proben in **Salzburg** in den jeweiligen **Bezirksbauernkammern am 05. Jänner 2027 (08:00–12:00 Uhr)** abgegeben werden.

Teilnahmebedingungen und Teilnahmekarten zu allen Wettbewerben finden Sie auch im Internet unter: [www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at) oder werden auf Wunsch gerne zugesandt (+43 (0) 74 16 / 502 - 23 oder [SB@messewieselburg.at](mailto:SB@messewieselburg.at)).

### INFORMATIONEN LAUT DSGVO

Ihre Daten werden erfasst, elektronisch verarbeitet und damit in die Liste der Teilnehmer:innen zum jeweiligen Wettbewerb aufgenommen. Zweck der Datenverarbeitung ist die Abwicklung der Prämierung einschließlich Veröffentlichung der Ergebnisse. Die Daten werden grundsätzlich gespeichert bis Sie die Löschung fordern. Durch Nachricht an die Adresse: [info@messewieselburg.at](mailto:info@messewieselburg.at) können Sie jederzeit Informationen über die von uns gespeicherten Daten anfordern, Änderungen, Einschränkungen oder die Löschung der Daten fordern. Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass die Bestimmungen der DSGVO (Datenschutzgrundverordnung) eingehalten werden. Mit der Anmeldung zum Wettbewerb erteilen Sie die Zustimmung zur Datenverarbeitung. Datenverantwortlicher: Messe Wieselburg GmbH, Volksfestplatz 3, 3250 Wieselburg

### VERANSTALTER

#### Messe Wieselburg GmbH

Volksfestplatz 3, A-3250 Wieselburg  
Telefon: 0 74 16 / 502 - 0  
E-Mail: [info@messewieselburg.at](mailto:info@messewieselburg.at)  
Web: [www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at)

#### Ansprechpersonen für Produktprämierungen:

Sabrina Baumgartner  
Telefon: 0 74 16 / 502 - 23  
E-Mail: [SB@messewieselburg.at](mailto:SB@messewieselburg.at)

Verena Herzog

Telefon: 0 74 16 / 502 - 37  
E-Mail: [VH@messewieselburg.at](mailto:VH@messewieselburg.at)

*Die goldene*  
**Birne**   
*2027*

Prämierung bäuerlicher Moste,  
Fruchtsäfte, Obstweingetränke,  
Essige, Marmeladen sowie von  
Trockenobst und -gemüse

# AB HOF

Spezialmesse für  
bäuerliche Direktvermarktung

## WIESELBURG

05. bis 08. März 2027

€ 1.000,00

für die/den

(Bio-) Produzent:in des Jahres



**DAS** Lebensmittel  
**HANDWERK**

Die Preisübergabe erfolgt im Rahmen der **AB HOF - Spezial-**  
**messe für bäuerliche Direktvermarktung 2027.**

# BÄUERLICHE MOSTE, FRUCHTSÄFTE, OBSTWEINGETRÄNKE & ESSIG

**Die goldene Birne 2027** soll eine Vermarktungshilfe für die teilnehmenden Produzent:innen sein und einen Anreiz zu einer weiteren Qualitätssteigerung schaffen.

Ziel dieser Produktprämierung ist es, den Erzeuger:innen eine objektive Möglichkeit für einen Produktvergleich zu bieten.

## 1. AUSZEICHNUNG

Die Produkte werden nach einem 100-Punkte-Schema zur besseren nationalen und internationalen Vergleichbarkeit von einer Fachjury bewertet.

Folgende Auszeichnungen werden vergeben:  
90–100 Punkte:

**Goldmedaille** (1. Preis) und Urkunde

85–89 Punkte:

**Silbermedaille** (2. Preis) und Urkunde

80–84 Punkte:

**Bronzemedaille** (3. Preis) und Urkunde

**Die goldene Birne 2026 (Sieger:in)** wird jeweils an das beste Produkt einer Kategorie vergeben, wobei das Erreichen einer Goldmedaille Voraussetzung ist. Die ausgezeichneten Produkte werden in einer eigenen Broschüre zusammengefasst, die während der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung** aufliegt. Zusätzlich werden die Preisträger:in in verschiedenen Medien veröffentlicht.

Produkte nieder- und oberösterreichischer Produzent:innen, sowie Produzent:innen aus Salzburg mit 90 Punkten oder mehr, erhalten zusätzlich den Titel **Landessieger:in**.

Produkte niederösterreichischer Produzent:innen mit Punkten zwischen 70 und 79, sowie Produzent:innen aus Oberösterreich und Salzburg mit Punkten zwischen 75 und 89 erhalten zusätzlich den Titel **Landesgütesiegel**.

## 2. BEWERTUNGSKATEGORIE

### a) Moste

Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:

**M 01** Apfelmost extratrocken (Restzucker bis 4 g/l)

**M 02** Apfelmost trocken (Restzucker 4 bis 9 g/l)

**M 03** Apfelmost aus Streuobst extratrocken/trocken (Restzucker bis 9 g/l)

**M 04** Apfelmost halbtrocken (Restzucker 9 bis 18 g/l)

**M 05** Apfelmost aus Streuobst halbtrocken (Restzucker 9 bis 18 g/l) halbsüß/süß (Restzucker über 18 g/l)

**M 06** Apfel- und Birnenmost extratrocken (Restzucker bis 4 g/l)

**M 07** Apfel- und Birnenmost trocken (Restzucker 4 bis 9 g/l)

**M 08** Apfel- und Birnenmost halbtrocken (Restzucker 9 bis 18 g/l)

**M 09** Birnenmost extratrocken (Restzucker bis 4 g/l)

**M 10** Birnenmost trocken (Restzucker 4 bis 9 g/l)

**M 11** Birnenmost halbtrocken (Restzucker 9 bis 18 g/l)

**M 12** Apfel-, Birnen-, oder Apfel- und Birnenmost halbsüß/süß (Restzucker über 18 g/l)

**M 13** Apfel-/Birnenmost od. Cuveé daraus im Holz

**M 14** sonstige Moste

Streuobst umfasst ausschließlich Produkte von alten Sorten großkroniger Bäume, Hochstämme, NICHT von intensiven Tafelobstkulturen!

Bei den sortenreinen Mosten bitte unbedingt die Sortenbezeichnung angeben. Zusätzlich erfolgt eine Vorsortierung der Moste innerhalb der Kategorien nach aufsteigendem Säuregrad (aufgrund des Untersuchungszeugnisses) bzw. aufsteigendem Restzuckergehalt.

Eine etwaige Zusammenlegung der Kategorien bei geringer Probenanzahl obliegt der Juryleitung.

### b) Fruchtsäfte

Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:

**F 01** Apfelsaft blank

**F 02** Apfelsaft naturtrüb

**F 03** Apfelsaft aus Streuobst blank/naturtr.

**F 04** Apfel-Johannisbeersaft

**F 05** Apfel-Holundersaft

**F 06** Apfel-Karottensaft

**F 07** Apfel-Weichselsaft

**F 08** Apfel-Himbeersaft

**F 09** Birnensaft

- F 10** Traubensaft
- F 11** Sonstige Säfte
- F 12** Nektar
- F 13** Apfel-Birnensaft
- F 14** Marillennektar
- F 15** Pfirsichnektar
- F 16** Williams Nektar
- F 17** Saft gespritzt (mit Wasser und Kohlensäure versetzt)
- S 01** Sirup

Bei den **sortenreinen Säften** bitte unbedingt die **Sortenbezeichnung angeben**. Bei entsprechend großer Probenanzahl kann eine weitere Unterteilung durch die Juryleitung erfolgen. Eine etwaige Zusammenlegung der Kategorien bei geringer Probenanzahl obliegt der Juryleitung.

Streuobst umfasst ausschließlich Produkte alter Sorten von großkronigen Apfelbäumen (vom Hochstamm)!

#### c) Sonstige Obstweingetränke

Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:

- O 01** Cider
- O 02** Perlwein (Frizzante) / Schaumwein / Sonstige Obstweingetränke
- O 03** Obstwein / Most gespritzt (mit Wasser und Kohlensäure versetzt)
- O 04** entalkoholisierter Obstwein / Most

#### d) Essige

Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:

- E 01** Gärungsessig
- E 02** Balsamessig
- E 03** Verjus & Würzungen

#### e) Marmeladen

Das gesonderte Anmeldeformular finden Sie auf Seite 11.

#### f) Trockenobst & -gemüse

Das gesonderte Anmeldeformular finden Sie auf Seite 13.

### 3. BEURTEILUNGSKRITERIEN

Die sensorische Beurteilung durch eine Fachjury erfolgt nach folgenden Kriterien für Moste, Säfte, Obstweingetränke und Essige:

- Aussehen (Farbe, Farbtintensität, Klarheit, Glanz und mögliche Perlage)
- Geruch (Typizität/Intensität, Reife und Sauberkeit)
- Mundgefühl
- Persistenz (Abgang/Nachhall)

Die Produkte werden nach einem 100-Punkte-Schema zur besseren nationalen und internationalen Vergleichbarkeit von einer Fachjury bewertet.

Jede:r Produzent:in erhält eine Benachrichtigung über die Bewertung seiner Produkte durch die Jury.

### 4. JURY

Die Fachjury setzt sich aus anerkannten nationalen und internationalen Expert:innen aus dem sensorischen Bereich und dem Produktionsumfeld zusammen. Jede Probe wird anonym und mindestens zweimal unabhängig voneinander beurteilt, um die Qualität der Bewertung zu garantieren. **Juryvorsitzender ist Ing. Andreas Ennser, Landwirtschaftskammer NÖ.**

### 5. TEILNAHMEBEDINGUNGEN/EINREICHUNG

#### a) MOSTE

Der Most soll blank und füllfertig im Tank/Fass bzw. in der Flasche liegen.

**WICHTIG:** Der Einreichung muss ein aktuelles Untersuchungszeugnis eines öffentlichen Labors beiliegen, aus dem folgende Werte des Mostes ersichtlich sind: Alkoholgehalt, Säuregehalt berechnet als Weinsäure, Restzuckergehalt, Gehalt an freier SO<sub>2</sub>. Proben ohne Untersuchungszeugnis werden nicht angenommen!

**Einreichmenge: 2 Stück 1-Liter-Flaschen**

**Teilnahmegebühr Moste: EUR 43,00 je Probe\***

**Teilnahmegebühr Qualitätsmoste: EUR 33,00**

\*eine Probe besteht aus 2 Stück 1-Liter-Flaschen

#### b) FRUCHTSÄFTE

**Einreichmenge: 2 Stück 1-Liter-Flaschen**

**Teilnahmegebühr: EUR 43,00 je Probe\***

\*eine Probe besteht aus 2 Stück 1-Liter-Flaschen

#### c) SONSTIGE OBSTWEINGETRÄNKE

Zugelassen sind ausschließlich Getränke, die den österreichischen Rechtsvorschriften entsprechen.

**Einreichmenge: 2 Stück mind. 0,5-Liter-Flaschen**

**Teilnahmegebühr: EUR 43,00 je Probe\***

\*eine Probe besteht aus 2 Stück 0,5-Liter-Flaschen

#### d) ESSIGE

**WICHTIG:** Der Einreichung muss ein aktuelles Untersuchungszeugnis eines öffentlichen Labors beiliegen, aus dem der Essigsäuregehalt und der Restalkohol des Essigs ersichtlich sind. Proben ohne Untersuchungszeugnis werden nicht angenommen!

**Einreichmenge: mind. 0,5 Liter**

**Teilnahmegebühr: EUR 38,00 je Probe\***

\*eine Probe besteht aus 0,5 Liter

Die **Teilnahmegebühr** ist auf folgendes Konto zu überweisen:

**Messe Wieselburg GmbH**

Raiffeisenbank Mittleres Mostviertel  
IBAN: AT94 3293 9000 0000 3590

BIC: RLNWATWW939

Verwendungszweck:

**„Birne 2027 + Name Produzent:in“**

**Aufgrund der Registrierkassenpflicht ersuchen wir Sie, von Barzahlungen abzusehen und die Teilnahmegebühr(en) vorab zu überweisen. Sie tragen somit zu einer wesentlichen Erleichterung bei der Abwicklung bei.**

Zur Bestätigung der Einzahlung ist den Produktproben und dem Einreichformular eine **Kopie der Überweisung** beizulegen.

**WICHTIG:** Bei 11 eingereichten Proben aus allen Kategorien der Prämierungen **Das goldene Stamperl** und **Die goldene Birne**, ist eine Probe (günstigste) kostenlos (bei 22 Proben sind die 2 günstigsten Proben kostenlos, bei 33 Proben die 3 günstigsten usw.).

#### 6. ANMELDUNG/PROBENABGABE

Die Proben müssen innerhalb des festgelegten Zeitraums bei der Messe Wieselburg vor Ort abgegeben werden oder postalisch einlangen. Eine Nachlieferung ist nicht möglich! Zusätzlich gibt es die Möglichkeit eine der nachfolgenden Abgabestellen zu nutzen.

**Messe Wieselburg GmbH**

z. H. Sabrina Baumgartner  
Volksfestplatz 3  
3250 Wieselburg  
**11.–14. Jänner 2027**  
**07:30–15:00 Uhr**

**Bildungszentrum für Obst- und Weinbau Silberberg**

Kogelberg 16  
8430 Leibnitz  
**Montag, 11. Jänner 2027**  
**09:00–11:00 Uhr**

**Weingut Wolfgang Lang**

Hoferberg 27  
8222 St. Johann bei Herberstein  
**Montag, 11. Jänner 2027**  
**14:00–16:00 Uhr**

**Bezirksbauernkammer EF/GR/WE**

Rennbahnstraße 15  
4600 Wels  
**Dienstag, 12. Jänner 2027**  
**09:00–12:00 Uhr**

**Bezirksbauernkammer Freistadt/Perg**

Softwarepark 112  
4232 Hagenberg  
**Dienstag, 12. Jänner 2027**  
**09:00–12:00 Uhr**

Weiters können die Proben in **Salzburg** in den jeweiligen **Bezirksbauernkammern am 05. Jänner 2027 (08:00–12:00 Uhr)** abgegeben werden.

#### 7. ABHOLUNG DER PREISE

Den Kategorie-Sieger:innen wird ihr Preis im Rahmen der **AB HOF Goldmomente** am **05. März 2027** verliehen.

Alle weiteren Medaillen und Urkunden sind während der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung** von **05. bis 08. März 2027** am Stand Prämierungen abzuholen.

Prämierte Einreicher:innen profitieren von zusätzlicher Sichtbarkeit durch unsere Presse- und Öffentlichkeitsarbeit sowie durch die Präsentation auf unserer Website, in den sozialen Medien und der Auflage der Siegerliste während der **AB HOF Messe 2027**.

#### 8. PRODUZENT:IN DES JAHRES

Auch heuer wird bei der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung** die/der „Produzent:in des Jahres“ und erstmals die/der „Bio-Produzent:in des Jahres“ gekürt. Dafür werden die Punkte der 5 besten Produktproben zusammengezählt, wovon jeweils mindestens 2 eingereichte Produkte aus dem Bereich Brände / Liköre (und davon mindestens ein Brand) und mindestens 2 Produkte aus dem Bereich Moste / Obstweinge-tränke / Säfte / Essige / Marmeladen / Trockenobst und -gemüse sein müssen.

**Die/der „Produzent:in des Jahres“ und die/der „Bio-Produzent:in des Jahres“ erhält jeweils einen Anerkennungsbeitrag in der Höhe von EUR 1.000,00 gesponsert vom Magazin „Das Lebensmittelhandwerk“.**

Der Veranstalter behält sich vor, die Verbindung der Preisträger:innen zu einem landwirtschaftlichen Betrieb bzw. Bio-Betrieb zu kontrollieren.

## 9. SONSTIGE BEDINGUNGEN / KONTROLLE

Die Teilnehmer:innen verpflichten sich zur Einhaltung aller gesetzlichen Bestimmungen und garantieren, dass die eingereichten Proben der regulären Produktion entnommen wurden.

Die eingereichten Proben verbleiben beim Veranstalter, dieser behält sich das Recht vor, am Markt befindliche Produkte anzukaufen und mit den eingereichten Proben zu vergleichen.

**Die Veröffentlichung eines allfälligen Gewinnes ist erst ab dem 05. März 2027 gestattet. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge.**

Missbrauch und widerrechtliche Verwendung der Auszeichnung werden durch den Veranstalter gerichtlich verfolgt.

## 10. SIEGER:INNEN

Auf der Messe AB HOF 2027 haben Besucher:innen die Möglichkeit, die Siegerprodukte vor Ort zu betrachten, zu verkosten und sich von deren herausragender Qualität zu überzeugen. Dafür sind je **3 Liter (Most, Saft, OWG)**, bzw. **2 Flaschen Essig** vom Siegerprodukt (in üblicher Verpackungseinheit) zur Verfügung zu stellen.

**MESSE WIESELBURG**  
WIR SCHAFFEN BEGEGNUNG  
landforstjagd.at

DIE MESSE FÜR  
**LAND  
FORST  
JAGD**

Mit Unterstützung von Bund und Ländern  
Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Klima- und Umweltschutz,  
Regionen und Wasserwirtschaft

**MIT FELDTAGEN**

Foto: shutterstock.com

**03. bis 06. Juni 2027**

# TEILNAHMEKARTE 2027 - BÄUERLICHE MOSTE, FRUCHTSÄFTE, OBSTWEINGETRÄNKE & ESSIG

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte **kopieren**!

Name:\*

Straße:  Bundesland:

PLZ / Ort:\*  ☐ anerkannter Bio-Betrieb ☐ QHS-Betrieb

Telefon:  Bio-Kontrollnummer:

E-Mail:



| Bitte<br>freihalten! | Produktbeschreibung <sup>1</sup><br>(bei sortenreinen Produkten bitte die Sortenbezeichnung bekanntgeben*) | Kategorie | Alkohol | Säure | Restzucker | freies SO <sub>2</sub> | Erntejahr |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------|-------|------------|------------------------|-----------|
|                      | Produkt 1:                                                                                                 |           | %       | ‰     | g/l        | mg/l                   |           |
|                      | Produkt 2:                                                                                                 |           | %       | ‰     | g/l        | mg/l                   |           |
|                      | Produkt 3:                                                                                                 |           | %       | ‰     | g/l        | mg/l                   |           |
|                      | Produkt 4:                                                                                                 |           | %       | ‰     | g/l        | mg/l                   |           |

## Kategorie: <sup>1</sup>

- |                                                                                                               |                                                                                             |                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| M 01 Apfelmost extraktrocken<br>(Restzucker bis 4 g/l)                                                        | M 11 Birnenmost halbtrocken (Restzucker 9<br>bis 18 g/l)                                    | F 12 Nektar                                                  |
| M 02 Apfelmost trocken<br>(Restzucker 4 bis 9 g/l)                                                            | M 12 Apfel-, Birnen-, oder Apfel- und<br>Birnenmost halbsüß/süß (Restzucker<br>über 18 g/l) | F 13 Apfel-Birnsaft                                          |
| M 03 Apfelmost aus Streuobst extraktrocken/<br>trocken (Restzucker bis 9 g/l)                                 | M 13 Apfel-Birnenmost od. Cuveé daraus<br>im Holz                                           | F 14 Marillennektar                                          |
| M 04 Apfelmost halbtrocken<br>(Restzucker 9 bis 18 g/l)                                                       | M 14 sonstige Moste                                                                         | F 15 Pfirsichnektar                                          |
| M 05 Apfelmost aus Streuobst halbtrocken<br>(Restzucker 9 bis 18 g/l) halbsüß/süß<br>(Restzucker über 18 g/l) |                                                                                             | F 16 Williams Nektar                                         |
| M 06 Apfel- und Birnenmost extraktrocken<br>(Restzucker bis 4 g/l)                                            |                                                                                             | F 17 Saft gespritzt (mit Wasser<br>und Kohlensäure versetzt) |
| M 07 Apfel- und Birnenmost trocken<br>(Restzucker 4 bis 9 g/l)                                                |                                                                                             | S 01 Sirup                                                   |
| M 08 Apfel- und Birnenmost halbtrocken<br>(Restzucker 9 bis 18 g/l)                                           |                                                                                             |                                                              |
| M 09 Birnenmost extraktrocken<br>(Restzucker bis 4 g/l)                                                       |                                                                                             | O 1 Cider                                                    |
| M 10 Birnenmost trocken<br>(Restzucker 4 bis 9 g/l)                                                           |                                                                                             | O 2 Perlwein (Frizzante) /<br>Schaumwein / Sonstige          |
|                                                                                                               | F 01 Apfelsaft blank                                                                        |                                                              |
|                                                                                                               | F 02 Apfelsaft naturtrüb                                                                    |                                                              |
|                                                                                                               | F 03 Apfelsaft aus Streuobst<br>blank/naturtr.                                              |                                                              |
|                                                                                                               | F 04 Apfel-Johannisbeersaft                                                                 |                                                              |
|                                                                                                               | F 05 Apfel-Holundersaft                                                                     | E 1 Gärungsessig                                             |
|                                                                                                               | F 06 Apfel-Karottensaft                                                                     | E 2 Balsamessig                                              |
|                                                                                                               | F 07 Apfel-Weichselsaft                                                                     | E 3 Verjus & Würzungen                                       |
|                                                                                                               | F 08 Apfel-Himbeersaft                                                                      |                                                              |
|                                                                                                               | F 09 Birnensaft                                                                             |                                                              |
|                                                                                                               | F 10 Traubensaft                                                                            |                                                              |
|                                                                                                               | F 11 Sonstige Säfte                                                                         |                                                              |

☐ Ich nehme die angeführten Ausschreibungsbestimmungen vollinhaltlich zur Kenntnis und akzeptiere diese.

Die Teilnahmegebühr wurde überwiesen am   
Eine Kopie der Überweisung liegt bei.

Datum und Unterschrift

Die Teilnahmekarte muss gemeinsam mit den Produkten und einer Kopie der Überweisung der Teilnahmegebühr termingerecht bei den in Punkt 6 angegebenen Einrichtungen abgegeben oder zugesandt werden. Die Verarbeitung der Daten erfolgt DSGVO-konform.

\* Bitte beachten Sie, dass der exakte Wortlaut - wie von Ihnen angegeben - auf der Urkunde verwendet wird.

<sup>1</sup> Wenn nicht klar angegeben ist, dass es sich um einen Qualitätsmost handelt, wird die Probe nicht als Qualitätsmost behandelt.

# MARMELADE

## 1. AUSZEICHNUNG

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2027** (S. 6).

## 2. BEWERTUNGSKATEGORIE

Zur Prämierung zugelassen sind Marmelade/Fruchtaufstriche, bei denen die Rohware Obst aus heimischen „Früchten“ darstellt oder Mischungen mit heimischem/nicht heimischem Obst, wobei das heimische „Obst“ überwiegen muss (mehr als 50 %).

Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:

- K 01** Produkte aus der Frucht Marille
- K 02** Produkte aus sonstigem Steinobst
- K 03** Produkte aus Kernobst
- K 04** Produkte aus Beerenobst
- K 05** Produkte aus Wildfrüchten
- K 06** Obströster
- K 07** Mischungen aus heimischem Obst
- K 08** Mischungen mit/aus nicht heimischem Obst
- K 09** Sonstige Spezialitäten - Obstchutneys (ein Obstbezug MUSS gegeben sein - KEINE Gemüseprodukte oder dgl.)
- K 10** Nussmus

Eine etwaige Zusammenlegung von Kategorien bei geringer oder Unterteilung von Kategorien bei großer Probenanzahl obliegt der Juryleitung.

## 3. BEURTEILUNGSKRITERIEN

Die sensorische Beurteilung durch eine Fachjury erfolgt nach folgenden Kriterien:

- Aussehen - Farbe - Textur/Konsistenz
- Geruch (art- und sortentypisch)
- Mundgefühl
- Persistenz (Nachgeschmack und Streichfähigkeit)

Die Produkte werden nach einem 100-Punkte-Schema zur besseren nationalen und internationalen Vergleichbarkeit von einer Fachjury bewertet.

Jeder:r Produzent:in erhält eine Benachrichtigung über die Bewertung seiner Produkte durch die Jury.

## 4. JURY

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2027** (S. 7).

## 5. TEILNAHMEBEDINGUNGEN/EINREICHUNG

Die eingereichten Produkte müssen den dafür vorgesehenen gesetzlichen Rahmenbedingungen der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung für den Verkauf entsprechen.

**Einreichmenge: 2 Gläser á mind. 200 g**, wobei 1 Glas nicht etikettiert sein darf, jedoch zuordenbar sein muss (gleicher Deckel, Kennzeichnung, ...)

**Teilnahmegebühr: EUR 32,00 je Probe\***

\*eine Probe besteht aus 2 Gläsern mit mind. 200g

Die **Teilnahmegebühr** ist auf folgendes Konto zu überweisen:

**Messe Wieselburg GmbH**

Raiffeisenbank Mittleres Mostviertel

IBAN: AT94 3293 9000 0000 3590

BIC: RLNWATWW939

Verwendungszweck:

**„Marmelade 2027 + Name Produzent:in“**

**Aufgrund der Registrierkassenpflicht ersuchen wir Sie, von Barzahlungen abzusehen und die Teilnahmegebühr(en) vorab zu überweisen. Sie tragen somit zu einer wesentlichen Erleichterung bei der Abwicklung bei.**

Zur Bestätigung der Einzahlung ist den Produktproben und dem Einreichformular eine **Kopie der Überweisung** beizulegen.

## 6. SIEGER:INNEN

Auf der AB HOF Messe 2027 haben Besucher:innen die Möglichkeit, die Siegerprodukte vor Ort zu betrachten, zu verkosten und sich von deren herausragender Qualität zu überzeugen. Dafür sind **2 Gläser** vom Siegerprodukt (in üblicher Verpackungseinheit) zur Verfügung zu stellen.

## TEILNAHMEKARTE 2027 - MARMELADE

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte **kopieren!**

Name:\*

Straße:  Bundesland:

PLZ / Ort:\*  ☐ anerkannter Bio-Betrieb ☐ QHS-Betrieb

Telefon:  Bio-Kontrollnummer:

E-Mail:



| Bitte<br>freihalten! | Produktbezeichnung | Kategorie | Anmerkung<br>(Bitte tragen Sie in diesem Feld die Zutaten so<br>detailliert wie möglich ein!) |
|----------------------|--------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|                      | Produkt 1:         |           |                                                                                               |
|                      | Produkt 2:         |           |                                                                                               |
|                      | Produkt 3:         |           |                                                                                               |
|                      | Produkt 4:         |           |                                                                                               |

### Kategorie:

- K 01 Produkte aus der Frucht Marille
- K 02 Produkte aus sonstigem Steinobst
- K 03 Produkte aus Kernobst
- K 04 Produkte aus Beerenobst
- K 05 Produkte aus Wildfrüchten
- K 06 Obstroster
- K 07 Mischungen aus heimischem Obst
- K 08 Mischungen mit/aus nicht heimischem Obst
- K 09 Sonstige Spezialitäten - Obstschutneys (ein Obstbezug MUSS gegeben sein - KEINE Gemüseprodukte oder dgl.)
- K 10 Nussmus

Teilnahmeberechtigt sind sowohl Marmeladen (Konfitüren) als auch Fruchtaufstriche, Gelees, etc. Eine etwaige Zusammenlegung der Kategorien obliegt der Jury.

\* Bitte beachten Sie, dass der exakte Wortlaut - wie von Ihnen angegeben - auf der Urkunde verwendet wird.

☐ Ich nehme die angeführten Ausschreibungsbestimmungen vollinhaltlich zur Kenntnis und akzeptiere diese.

Die Teilnahmegebühr wurde überwiesen am   
Eine Kopie der Überweisung liegt bei.

Datum und Unterschrift

Die Teilnahmekarte muss gemeinsam mit den Produkten und einer Kopie der Überweisung der Teilnahmegebühr termingerecht bei den in Punkt 6 Seite 8 angegebenen Einreichstellen abgegeben oder zugesandt werden. Die Verarbeitung der Daten erfolgt DSGVO-konform.

# TROCKENOBST

## 1. AUSZEICHNUNG

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2027** (S. 6).

## 2. BEWERTUNGSKATEGORIE

Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:

- T 01** Produkte aus Kernobst
- T 02** Produkte aus Steinobst
- T 03** Mischungen aus heimischem Obst
- T 04** Mischungen mit nicht heimischem Obst
- T 05** Sonstige Mischungen/Spezialitäten
- T 06** Trockengemüse

Eine etwaige Zusammenlegung von Kategorien bei geringer oder Unterteilung von Kategorien bei großer Probenanzahl obliegt der Juryleitung.

## 3. BEURTEILUNGSKRITERIEN

Die sensorische Beurteilung durch eine Fachjury erfolgt nach folgenden Kriterien:

- Aussehen - Farbe - Textur/Konsistenz
- Geruch (art- und sortentypisch)
- Mundgefühl
- Persistenz (Nachgeschmack)

Die Produkte werden nach einem 100-Punkte-Schema zur besseren nationalen und internationalen Vergleichbarkeit von einer Fachjury bewertet.

Jede:r Produzent:in erhält eine Benachrichtigung über die Bewertung seiner Produkte durch die Jury.

## 4. JURY

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2027** (S. 7).

## 5. TEILNAHMEBEDINGUNGEN/EINREICHUNG

Die eingereichten Produkte müssen den dafür vorgesehenen gesetzlichen Rahmenbedingungen der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung für den Verkauf entsprechen.

Zur Prämierung zugelassen ist Trockenobst & -gemüse, bei dem die Rohware Obst und Gemüse aus heimischen „Früchten“ darstellt oder Mischungen mit heimischem/nicht heimischem Obst und Gemüse, wobei die heimische „Frucht“ überwiegen muss (mehr als 50 %).

**Einreichmenge: 2 Verpackungseinheiten** (auch im Glas möglich) **á mind. 100 g**, wobei 1 VPE nicht etikettiert sein darf, jedoch zuordenbar sein muss!

**Teilnahmegebühr: EUR 32,00 je Probe\***

\*eine Probe besteht aus 2 VPE mit mind. 100 g

Die **Teilnahmegebühr** ist auf folgendes Konto zu überweisen:

**Messe Wieselburg GmbH**

Raiffeisenbank Mittleres Mostviertel

IBAN: AT94 3293 9000 0000 3590

BIC: RLNWATWW939

Verwendungszweck:

**„Trockenobst 2027 + Name Produzent:in“**

**Aufgrund der Registrierkassenpflicht ersuchen wir Sie, von Barzahlungen abzusehen und die Teilnahmegebühr(en) vorab zu überweisen. Sie tragen somit zu einer wesentlichen Erleichterung bei der Abwicklung bei.**

Zur Bestätigung der Einzahlung ist den Produktproben und dem Einreichformular eine **Kopie der Überweisung** beizulegen.

## 6. SIEGER:INNEN

Auf der AB HOF Messe 2027 haben Besucher:innen die Möglichkeit, die Siegerprodukte vor Ort zu betrachten, zu verkosten und sich von deren herausragender Qualität zu überzeugen. Dafür sind **4 Packungen** vom Siegerprodukt (in üblicher Verpackungseinheit) zur Verfügung zu stellen.

## TEILNAHMEKARTE 2027 - TROCKENOBST- & GEMÜSE

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte **kopieren!**

Name:\*

Straße:  Bundesland:

PLZ / Ort:\*  ☐ anerkannter Bio-Betrieb ☐ QHS-Betrieb

Telefon:  Bio-Kontrollnummer:

E-Mail:



MESSE  
WIESELBURG



| Bitte<br>freihalten! |            | Produktbezeichnung | Kategorie | Erntejahr | Anmerkung<br>(Art der Trocknung, Zutaten, Besonderheiten, ...) |
|----------------------|------------|--------------------|-----------|-----------|----------------------------------------------------------------|
|                      | Produkt 1: |                    |           |           |                                                                |
|                      | Produkt 2: |                    |           |           |                                                                |
|                      | Produkt 3: |                    |           |           |                                                                |
|                      | Produkt 4: |                    |           |           |                                                                |

### Kategorie:

- T 1 Produkte aus Kernobst
- T 2 Produkte aus Steinobst
- T 3 Mischungen aus heimischem Obst
- T 4 Mischungen mit nicht heimischem Obst
- T 5 Sonstige Mischungen/Spezialitäten
- T 6 Trockengemüse

Zur Prämierung zugelassen ist Trockenobst bzw. -gemüse, bei dem die Rohware Obst und Gemüse aus heimischen „Früchten“ darstellt oder Mischungen mit heimischem/nicht heimischem Obst und Gemüse, wobei die heimische „Frucht“ überwiegen muss (mehr als 50 %). Eine etwaige Zusammenlegung bzw. weitere Unterteilung der Kategorien obliegt der Jury.

☐ Ich nehme die angeführten Ausschreibungsbestimmungen vollinhaltlich zur Kenntnis und akzeptiere diese.

Die Teilnahmegebühr wurde überwiesen am   
Eine Kopie der Überweisung liegt bei.

Datum und Unterschrift

Die Teilnahmekarte muss gemeinsam mit den Produkten und einer Kopie der Überweisung der Teilnahmegebühr termingerecht bei den in Punkt 6 Seite 8 angegebenen Einreichstellen abgegeben oder zugesandt werden. Die Verarbeitung der Daten erfolgt DSGVO-konform.

\* Bitte beachten Sie, dass der exakte Wortlaut - wie von Ihnen angegeben - auf der Urkunde verwendet wird.

[www.abhof.com](http://www.abhof.com)

 **MESSE  
WIESELBURG**

**WIR SCHAFFEN BEGEGNUNG**

# AB HOF

Spezialmesse für  
bäuerliche Direktvermarktung

## WIESELBURG

### Steirerabend

**Samstag ab 18:00 Uhr**

**Es spielen auf:**



Foto: shutterstock.com

## 05. bis 08. März 2027



**volkskultur** | niederösterreich  
Kultur Region Niederösterreich

Mit Unterstützung von Bund und Ländern

 Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Klima- und Umweltschutz,  
Regionen und Wasserwirtschaft

## Mit Unterstützung von Bund und Ländern

 Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Klima- und Umweltschutz,  
Regionen und Wasserwirtschaft

### IMPRESSUM

Eigentümer, Verleger & Herausgeber /  
für den Inhalt verantwortlich:

Messe Wieselburg GmbH  
Volksfestplatz 3, 3250 Wieselburg, Österreich

Telefon: +43 (0) 74 16 / 502 - 0  
E-Mail: [info@messewieselburg.at](mailto:info@messewieselburg.at)  
Web: [www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at)

Chefredaktion: Sabrina Baumgartner  
und Manuela Drescher, BA

Design: Werbeagentur Markus Kogler e.U., 3261 Steinakirchen

Auflage: 7.000 Stück

Druck: SANDLER Gesellschaft m.b.H. & Co.KG., 3671 Marbach

Satz- und Druckfehler vorbehalten.