messewieselburg.at

MESSE WIESELBURG

WIR SCHAFFEN BEGEGNUNG

PRÄMIERUNGS-KATALOG 2027





AB HOF

Spezialmesse für
bäuerliche Direktvermarktung

WIESELBURG



05.–08. März 2027





TEILNAHMEBEDINGUNGEN / TEILNAHMEKARTE 2027

Foto: DALL·E / Undeutsch

MESSE WIESELBURG

WIR SCHAFFEN BEGEGNUNG

TAG DER GOLDENEN HONIGWABE



SPANNENDE WORKSHOPS
FÜR KINDER UND ERWACHSENE

- Bienen mit allen Sinnen
- Honig-Produkte selbst herstellen
- Honig-Massage
- Und viele weitere Stationen!

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 Stamperl 2027 - Brände und Liköre

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

Speck-Kaiser 2027 - Speck (Rohpökelwaren von Schwein, Rind und sonstige Rohpökelwaren), Rohwürste, Kochpökelwaren, 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 Stamperl 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** oder werden auf Wunsch gerne zugesandt (**+43 (0) 74 16 / 502 - 23** oder **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** 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
Web: www.messewieselburg.at

Ansprechpersonen für Produktprämierungen:
Sabrina Baumgartner
Telefon: 0 74 16 / 502 - 23
E-Mail: SB@messewieselburg.at

Verena Herzog
Telefon: 0 74 16 / 502 - 37
E-Mail: VH@messewieselburg.at

MESSE WIESELBURG

WIR SCHAFFEN BEGEGNUNG

Das goldene Stamperl 2027

Prämierung bäuerlichen
Brände und Liköre

TEILNAHMEBEDINGUNGEN / TEILNAHMEKARTE 2027

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 - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung** 2027.



Das goldene Stamperl 2027 soll eine Vermarktungshilfe für die teilnehmenden Produzent:innen sowie auch für bäuerliche Schnapsbrennereien 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

Das goldene Stamperl 2027 (Sieger:in) wird jeweils für das beste Produkt einer Kategorie vergeben, wobei das Erreichen einer Goldmedaille Voraussetzung ist.

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) Brände[1]

Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:
B 01 Obstbrand/Obstler (Maischebrand)
B 02 Apfelbrand gemischt
B 03 Apfelbrand sortenrein (Sorte angeben)
B 04 Apfelbrand holzfassgelagert
B 05 Birnenbrand gemischt
B 06 Birnenbrand sortenrein (Sorte angeben)
B 07 Williamsbirnenbrand
B 08 Quittenbrand
B 09 Zwetschkenbrand
B 10 Zwetschkenbrand holzfassgelagert
B 11 Kriecherl-/Pflaumen-/Mirabellenbrand
B 12 Kirschenbrand
B 13 Weichselbrand
B 14 Marillenbrand
B 15 Pfirsichbrand
B 16 Holunderbrand
B 17 Dirndl(Kornelkirschen)brand
B 18 Vogelbeerbrand
B 19 Himbeerbrand
B 20 Sonstige Beerenbrände
B 21 Wildobstbrand
B 22 Traubenbrand
B 23 Tresterbrand sonstige
B 24 Tresterbrand Traminer, Muskat
B 25 Gelegerbrand/Hefebrand/Weinbrand
B 26 Most(Obstwein)brand
B 27 Getreide-/Bierbrand
B 28 Whisky (Altersangabe notwendig!)
B 29 Gin
B 30 Kräuter-/Wurzelbrand
B 31 Spirituosen (u. a. Rum,...)
B 32 Zigarrenbrand
B 33 Strong Spirits (mindestens 48 % vol.)
B 34 Destillate gezuckert (bis maximal 18 g/l)
B 35 Zirben Spirituosen
B 36 Apfel- und/oder Birnenbrand aus Streuobst[2]
B 37 sonstige Brände

Bei sortenreinen Produkten bitte unbedingt die Sortenbezeichnung angeben. Bei entsprechend großer Probenanzahl kann eine weitere Unterteilung durch die Juryleitung erfolgen.

[1]Bitte beachten Sie, dass bei den Kategorien B1 - B33 kein Zucker (max. 0,5 g/l) gestattet ist. Durch Ihre Unterschrift auf der Teilnahmekarte stimmen Sie einer Laborprobe auf den Zuckergehalt zu.
[2]Streuobst umfasst ausschließlich Produkte von alten Sorten großkroniger Bäume, Hochstämme, NICHT von intensiven Tafelobstkulturen.

b) Liköre

Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:
L 01 Himbeerlikör
L 02 Sonstige Beerenliköre
L 03 Weichsel-/Kirschlikör
L 04 Holunderlikör
L 05 Sonstige Fruchtliköre[3]
L 06 Kräuter- und Blütenliköre[4]
L 07 Zirbenlikör
L 08 Nusslikör
L 09 Emulsions-/Cremeliköre
L 10 sonstige Liköre

[3]Fruchtlikör: aus dem Saft von Früchten oder durch Mazeration von Früchten, ohne weitere Zusätze
[4]Kräuter- und Blütenliköre: z. B. Kräuterliköre, Löwenzahn-, Rosenblüten-, Salbei-, Latschenkieferlikör, etc.)

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

3. BEURTEILUNGSKRITERIEN

Die sensorische Beurteilung durch eine Fachjury erfolgt nach folgenden Kriterien für Destillate und Liköre:

- Sauberkeit (in Geruch und Geschmack)
- Aroma
- 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 internatinalen 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) BRÄNDE

Zugelassen sind ausschließlich 100 %-ige, den rechtlichen Vorschriften entsprechende Destillate und Spirituosen.

Einreichmenge: 0,5 Liter
Teilnahmegebühr: EUR 50,00 je Probe*
*eine Probe besteht aus 0,5 Liter

b) LIKÖRE

Zugelassen sind ausschließlich Liköre, die den codexrechtlichen und gewerberechtlichen Vorschriften entsprechen.

Einreichmenge: 0,5 Liter
Teilnahmegebühr: EUR 50,00 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:
„Stamperl 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 / Obstweingetränke / 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 Anerkennungsbetrag 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 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 ist vom Siegerprodukt **1 Liter** (in üblicher Verpackungseinheit) zur Verfügung zu stellen.



Foto: Shutterstock

TEILNAHMEKARTE 2027 - BÄUERLICHE BRÄNDE

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

MESSE WIESELBURG

Das goldene Stamperl 2027

Name:*

Straße: Bundesland:

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

Telefon: Bio-Kontrollnummer:

E-Mail:

Bitte freihalten!		**Produktbeschreibung** (bei sortenreinen Produkten bitte die Sortenbezeichnung bekanntgeben*)	**Kategorie**	**Alkohol**	**Erntejahr**
	Produkt 1:			%	
	Produkt 2:			%	
	Produkt 3:			%	
	Produkt 4:			%	

Kategorie: [1]

Brände

B 01 Obstbrand/Obstler (Maischebrand)
B 02 Apfelbrand gemischt
B 03 Apfelbrand sortenrein (Sorte angeben)
B 04 Apfelbrand holzfassgelagert
B 05 Birnenbrand gemischt
B 06 Birnenbrand sortenrein (Sorte angeben)
B 07 Williamsbirnenbrand
B 08 Quittenbrand
B 09 Zwetschkenbrand
B 10 Zwetschkenbrand holzfassgelagert
B 11 Kriecherl-/Pflaumen-/Mirabellenbrand
B 12 Kirschenbrand
B 13 Weichselbrand
B 14 Marillenbrand
B 15 Pfirsichbrand
B 16 Holunderbrand
B 17 Dirndl(Kornelkirschen)brand
B 18 Vogelbeerbrand
B 19 Himbeerbrand
B 20 Sonstige Beerenbrände
B 21 Wildobstbrand
B 22 Traubenbrand
B 23 Tresterbrand sonstige
B 24 Tresterbrand Traminer, Muskat
B 25 Gelegerbrand/Hefebrand/Weinbrand
B 26 Most(Obstwein)brand
B 27 Getreide-/Bierbrand
B 28 Whisky (Altersangabe notwendig!)
B 29 Gin
B 30 Kräuter-/Wurzelbrand
B 31 Spirituosen (u. a. Rum,...)
B 32 Zigarrenbrand
B 33 Strong Spirits (mindestens 48 % vol.)
B 34 Destillate gezuckert (bis maximal 18 g/l)
B 35 Zirben Spirituosen
B 36 Apfel- und/oder Birnenbrand aus Streuobst[2]
B 37 sonstige Brände

☐ **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 4 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.

1 Bitte beachten Sie, dass bei den Kategorien B1 - B33 kein Zucker (max. 0,5 g/l) gestattet ist. Durch Ihre Unterschrift auf der Teilnahmerkarte stimmen Sie einer Laborprobe auf den Zuckergehalt zu.

TEILNAHMEKARTE 2027 - LIKÖRE

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

MESSE WIESELBURG

Das goldene Stamperl 2027

Name:*

Straße: Bundesland:

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

Telefon: Bio-Kontrollnummer:

E-Mail:

Bitte freihalten!		**Produktbeschreibung** (bei sortenreinen Produkten bitte die Sortenbezeichnung bekanntgeben*)	**Kategorie**	**Alkohol**	**Erntejahr**
	Produkt 1:			%	
	Produkt 2:			%	
	Produkt 3:			%	
	Produkt 4:			%	

Kategorie: [1]

Liköre

L 1 Himbeerlikör
L 2 Sonstige Beerenliköre
L 3 Weichsel-/Kirschlikör
L 4 Holunderlikör
L 5 Sonstige Fruchtliköre
L 6 Kräuter- und Blütenliköre
L 7 Zirbenlikör
L 8 Nusslikör
L 9 Emulsions-/Cremeliköre
L 10 sonstige Liköre

☐ **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 4 angegebenen Einreichstellen abgegeben oder zugesandt werden. Die Verarbeitung der Daten erfolgt DSGVO-konform.

1 Bitte beachten Sie, dass bei den Kategorien B1 - B33 kein Zucker (max. 0,5 g/l) gestattet ist. Durch Ihre Unterschrift auf der Teilnahmerkarte stimmen Sie einer Laborprobe auf den Zuckergehalt zu.

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

www.abhof.com

MESSE WIESELBURG

WIR SCHAFFEN BEGEGNUNG

AB HOF

Spezialmesse für
bäuerliche Direktvermarktung

WIESELBURG



Foto: shutterstock.com

Steirerabend

Samstag ab 18:00 Uhr

Es spielen auf:

kronwild krainer

05. bis 08. März 2027

so schmeckt Niederösterreich

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
Web: 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.