

# 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)



2027

# Öl-Kaiser

Prämierung von Speiseöl  
aus bäuerlicher und  
gewerblicher Produktion



Der **Öl-Kaiser 2027** unterstützt die teilnehmenden Produzent:innen von Ölen bei der Vermarktung ihrer Produkte und schafft zugleich Anreize für eine nachhaltige Qualitätssteigerung.

Ziel dieser österreichweit einzigartigen Produktprämierung ist es, Erzeuger:innen eine unabhängige und objektive Möglichkeit zum Vergleich ihrer Produkte zu bieten, um die hohe Qualität heimischer Öle sichtbar zu machen.

### 1. AUSZEICHNUNG

Die Produkte werden nach einem 100-Punkte-Schema von einer Fachjury bewertet.

Folgende Auszeichnungen werden vergeben:  
96–100 Punkte:

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

92–95,9 Punkte:

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

81–91,9 Punkte:

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

Der **Öl-Kaiser 2027** (Sieger:in) wird jeweils für das beste Produkt einer Kategorie vergeben. Voraussetzung für die Vergabe ist das Erreichen einer Goldmedaille.

### 2. BEWERTUNGSKATEGORIE

Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:

**ÖL 01** Sonnenblumenöl

**ÖL 02** Rapsöl

**ÖL 03** Leinöl

**ÖL 04** Hanföl

**ÖL 05** Leindotteröl

**ÖL 06** Sonstige Öle (Soja, Distel, Traubenkern, Mohn, ...)

**ÖL 07** Kürbiskernöl

**ÖL 08** Spezialöl (Nuss, Marillenkern, Apfeln, Sesam, Kümmel, Ölmischungen, aromatisiertes Öl - wie etwa Chili, Basilikum, Knoblauch, ...)

**Produktbeschreibung:** Bitte führen Sie alle Produkteigenschaften, die von der üblichen Ausführung abweichen, möglichst genau an. Dazu zählen bei-

spielsweise regionale Besonderheiten, spezielle Zutaten, besondere Herstellungsverfahren sowie besondere Verpackungsarten.

Diese Beschreibung wird der Jury in neutraler Form weitergegeben. Sie sollte daher alle Informationen enthalten, die für eine sachliche und objektive Bewertung relevant sind, den Jurymitgliedern jedoch nicht unmittelbar bekannt sein können.

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
- Aussehen Transparenz/Sauberkeit
- Geruch und Geschmack
- Harmonie
- Konsistenz (nur bei Kürbiskernöl)

Pro Kriterium können maximal 5 Punkte erreicht werden. Die Kriterien fließen mit unterschiedlicher Gewichtung in die Gesamtbewertung ein.

Jede:r Produzent:in erhält im Anschluss eine Rückmeldung über die Bewertung der eingereichten Produkte.

### 4. JURY

Die Fachjury setzt sich aus erfahrenen Expert:innen aus dem Bereich der Sensorik und dem Produktionsumfeld zusammen. Jede Probe wird anonym und mindestens zweimal unabhängig voneinander beurteilt, um eine sachliche und verlässliche Beurteilung sicherzustellen. Der **Juryvorsitz** obliegt dem **LMTZ Francisco Josephinum**.

### 5. TEILNAHMEBEDINGUNGEN/EINREICHUNG

Zugelassen sind ausschließlich pflanzliche Speiseöle, hergestellt aus heimischen Ölsaaten, die den Bestimmungen des Österreichischen Lebensmittelbuches B30, Abschnitt 1.1. für nicht raffinierte

oder kalt gepresste Speiseöle entsprechen.

**Einreichmenge: 2 Stück 0,25-Liter-Flaschen**  
**Teilnahmegebühr: EUR 43,00 je Probe\***

\*eine Probe besteht aus 2 Stück 0,25 Liter-Flaschen

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

#### **Messe Wieselburg GmbH**

Raiffeisenbank Mittleres Mostviertel

IBAN: AT94 3293 9000 0000 3590

BIC: RLNWATWW939

Verwendungszweck:

„**Öl 2027 + Name Produzent:in**“

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

**WICHTIG:** Bei 11 eingereichten Proben aus allen Kategorien der Prämierung Öl ist eine Probe kostenlos (bei 22 Proben sind 2 Proben kostenlos, bei 33 Proben 3 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 (09:00–12:00 Uhr)** abgegeben werden.

#### **7. ABHOLUNG DER PREISE**

Den Gewinner:innen eines **Öl-Kaisers 2027** 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 „Öl-Produzent:in des Jahres“ und erstmals die/der „Bio-Öl-Produzent:in des Jahres“ gekürt. Dafür werden die Punkte der **3 besten Produktproben** zusammengezählt, diese müssen aus **3 verschiedenen Kategorien** sein.

Die/der „Öl-Produzent:in des Jahres“ erhält einen **Anerkennungsbetrag in der Höhe von EUR 500,00** gesponsert von **VERPACKUNGSSTADL GmbH**



Die/der „Bio-Öl-Produzent:in des Jahres“ erhält einen **Anerkennungsbetrag in der Höhe von EUR 500,00** gesponsert von **BIO AUSTRIA Niederösterreich und Wien**.



BIO AUSTRIA  
Niederösterreich und Wien  
[www.bio-austria.at](http://www.bio-austria.at)

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 geltenden gesetzlichen, lebensmittelrechtlichen 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.

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 **1 Liter (in 0,5l oder 0,33l Flaschen)** vom Siegerprodukt (in üblicher Verpackungseinheit) zur Verfügung zu stellen.



MESSE  
WIESELBURG

WIR SCHAFFEN BEGEGNUNG



# UNSERE PRÄMIERUNGEN

Alle Infos unter:  
**messewieselburg.at**

Mit Unterstützung von Bund und Ländern

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



## TEILNAHMEKARTE 2027

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

Name:\*

Straße:  Bundesland:

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

Telefon:  Bio-Kontrollnummer:

E-Mail:



| Bitte frei-<br>halten! | Produktbezeichnung<br>(Handelsname, Sachbezeichnung)* | Kategorie <sup>1</sup> | Pressme-<br>thode <sup>1</sup> | Rohstoffe<br>geröstet<br>(ggf. ankreuzen) | Produktbeschreibung<br>(Eigenheiten, Mischungsverhältnis, Würzungen,...) |
|------------------------|-------------------------------------------------------|------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
|                        |                                                       |                        |                                |                                           |                                                                          |
|                        |                                                       |                        |                                |                                           |                                                                          |
|                        |                                                       |                        |                                |                                           |                                                                          |
|                        |                                                       |                        |                                |                                           |                                                                          |

### Kategorie:

- ÖL 1 Sonnenblumenöl  
ÖL 2 Rapsöl  
ÖL 3 Leinöl  
ÖL 4 Hanföl  
ÖL 5 Leindotteröl  
ÖL 6 Sonstige Öle (Soja, Distel, Traubenkern, Mohn, ...)  
ÖL 7 Kürbiskernöl  
ÖL 8 Spezialöl (Nuss, Marillenkern, Apfeln, Sesam, Kümmel, Ölmischungen, aromatisiertes Öl - wie etwa Chili, Basilikum, Knoblauch,...)

Eine etwaige Zusammenlegung der Kategorien bei geringer Probenanzahl, eine weitere Unterteilung der Kategorien bei großer Probenanzahl und die endgültige Zuordnung der Proben in die entsprechenden Kategorien obliegt der Juryleitung.

### Pressmethode:

- A Stempelpresse  
B Spindelpresse  
C Schneckenpresse

☐ 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> Bezeichnung laut Auflistung eintragen

[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:**



# 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.