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

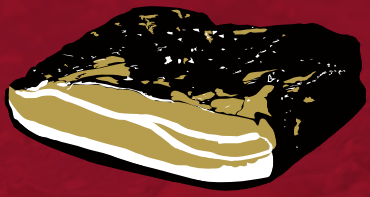
Ansprechpersonen für Produktprämierungen:
Sabrina Baumgartner
Telefon: 0 74 16 / 502 - 23
E-Mail: SB@messewieselburg.at

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

MESSE WIESELBURG

WIR SCHAFFEN BEGEGNUNG

Speck-Kaiser 2027



Prämierung von Rohpökelwaren, Kochpökelwaren, Rohwürsten, Aufstrichen, Raritäten und regionalen Spezialitäten aus bäuerlicher und gewerblicher Produktion

TEILNAHMEBEDINGUNGEN / TEILNAHMEKARTE 2027

AB HOF

Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung

WIESELBURG

05. bis 08. März 2027

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

Fleisch & Co — DIE ÖSTERREICHISCHE FLEISCHERZEITUNG

€ 500,00

für die/den Produzent:in des Jahres



Hof & Markt — Fleisch & Markt

€ 500,00

für die/den (Bio-) Produzent:in des Jahres



Speck-Kaiser 2027



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

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

1. AUSZEICHNUNG

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

Folgende Auszeichnungen werden vergeben:
95–100 Punkte:
Goldmedaille (1. Preis) und Urkunde
87–94,9 Punkte:
Silbermedaille (2. Preis) und Urkunde
81–86,9 Punkte:
Bronzemedaille (3. Preis) und Urkunde

Der **Speck-Kaiser 2027** (Sieger:in) wird – getrennt für bäuerliche und gewerbliche Erzeugnisse – als höchste Auszeichnung für das jeweils beste Produkt einer Kategorie verliehen. Voraussetzung für die Vergabe ist das Erreichen einer Goldmedaille.

2. BEWERTUNGSKATEGORIE

Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:

S 01 Bauchspeck vom Schwein geräuchert
S 02 Bauchspeck vom Schwein ungeräuchert
S 03 Karreespeck vom Schwein geräuchert
S 04 Karreespeck vom Schwein ungeräuchert
S 05 Schinkenspeck vom Schwein geräuchert
S 06 Schinkenspeck vom Schwein ungeräuchert
S 07 Sonstige Rohpökelwaren vom Schwein (besondere Würzungen, Schulterspeck, Osso Collo, alle Fleischteile vom Schwein außer S1 bis S6)
S 08 Rohpökelwaren vom Rind
S 09 Sonstige Rohpökelwaren von anderen Tierarten (außer Schwein, Rind & Wild)
S 10 Rohwürste (schnittfest, mit & ohne Belag)[1]
S 11 Erhitzte Würste: kleinkalibrige (max. 3 cm) gekochte oder heiß geräucherte Brüh-/ Kochwürste (Krainer, Waldviertler, Speckwurst, Kabanossi)[1] essfertig - keine Rohwürste
S 12 Kochpökelwaren essfertig (gegart, kalt- & heißgeräuchert, gebraten, ungeräuchert)[1]
S 13 Kochschinken (nicht geräuchert)[1]
S 14 Aufstriche (Fleischanteil mind. 50 %) - Pasteten, streichfähige Kochwürste (z. B. Leber-, Kalbsleber-, Zwiebelstreichwurst, etc.), streichfähige Rohwürste (z. B. Mettwurst, etc.), Schmalz, Hack, ...[1] in optisch ansprechender Verpackung (fließt in die Bewertung mit ein!)
S 15 Raritäten und regionale Spezialitäten[1] (Bedingungen und Erwähnungen in der Detailbeschreibung müssen erfüllt sein. Die gefährdete Nutztierrasse muss angegeben werden.)

Detailbeschreibung S 15:

Bedingungen:
- existierende Sorten
- keine Variation, Eigenkreationen oder Fantasienamen
- Rohpökelwaren, Rohwürste, erhitzte Würste bis max. 5 cm Kaliber, Aufstriche

Raritäten:
- **selten gewordene Fleischerzeugnisse** (alle Tierarten[1]) z. B. Kübelspeck, Kübelfleisch, Mährische, Göttinger, Schübling, ...
- **Produkte von autochthonen heimischen gefährdeten Nutztierrassen**[2]
  z. B. Kärntner Blondvieh, Murbodner Rind, Original Braunvieh, Pustertaler Sprinzen, Tux-Zillertaler, Waldviertler Blondvieh, Alpines Steinschaf, Braunes Bergschaf, Kärntner Brillenschaf, Krainer Steinschaf, Montafoner Steinschaf, Tiroler Steinschaf, Waldschaf, Zackelschaf, Blobe Ziege, Gamsfärbige Gebirgsziege, Pfauenziege, Pinzgauer Strahlenziege, Pinzgauer Ziege, Steirische Scheckenziege, Tauernscheckenziegen, Vierhornziege, Mangalitza Schwein, Turopolje-Schwein
- **Erzeugnisse von anderen Tierarten** (außer Schwein, Rind, Wild) z. B.: Bison, Pferd ...

Regionale Spezialitäten:
- in einem Bundesland oder Teil eines Bundeslandes bekannt
- **regionale Würzungen** oder **Herstellungsweise**
- z. B.: Moastabratl, Lendbratl, Mulbratl, Ruckwurst, Breinwurst, Osterkrainer, Salzburger Bratwurst, St. Johanner, Speckknacker, Verhackert, Sasaka, Kärntner Haussalami, Jauntaler Salami, Kärntner Speck luftgetrocknet (nicht geräuchert), Seitenspeck, Innviertler Surspeck, ...

[1] alle Tierarten (außer Wild)
[2] Nach: https://oekl.at/wp-content/uploads/gems/HandbuchSN.pdf
https://info.bml.gv.at/themen/lebensmittel/trad-lebensmittel/Fleisch.html

In den Kategorien **S 01 bis S 06** sind die Produkte **mit Schwarte** einzusenden. Ohne Schwarte dürfen

sie nur dann eingesendet werden, wenn die Entfernung der Schwarte vor der Weiterverarbeitung (Räuchern, Lufttrocknen, ...) vorgenommen wurde.

NICHT angenommen werden:
Produkte außerhalb der Kategorie-Definitionen, insbesondere in Kategorie S 11 Brühwürste über 3 cm Kaliber, Produkte wie Schweinsbraten, Surbraten, Presswurst, Leberkäse, Saumaise, Wildprodukte etc.

Wildprodukte werden heuer nicht zur Prämierung angenommen. Einreichungen sind im Frühjahr 2027 beim „Wild-Kaiser“ möglich.

- Die Kategorie-Definitionen sind nicht deckungsgleich mit den Definitionen des Codexkapitels B 14, sondern einschränkender Art
- Unter „Pökelung“ oder „gepökelt“ wird die Definition nach Codexkapitel B14 verstanden (gleichzeitige Anwendung von NaCl und Nitrit- oder Nitratpökelsalz)
- Alle eingereichten Proben müssen **kalt verzehr- und beurteilbar** sein, es erfolgt kein Erhitzungsprozess für die Produktprüfung!

Produktbeschreibung: Bitte führen Sie alle Produkteigenschaften, die von der üblichen Ausführung abweichen, möglichst genau an. Dazu zählen beispielsweise 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 erstreckt sich nach dem Vorbild des DLG-Schemas auf folgende Kriterien:
- Äußeres, Zuschnitt
- Aussehen Farbe[3], Farbhaltung, Zusammensetzung
- Konsistenz[3], Streichfähigkeit[4]
- Geruch[3]
- Geschmack[3]

Pro Kriterium können maximal 5 Punkte erreicht werden. Die Kriterien fließen mit unterschiedlicher Gewichtung in die Gesamtbewertung ein, wobei Geruch und Geschmack die stärkste Gewichtung erhalten. Eine Auszeichnung kann nur dann erreicht werden, wenn die Produktprobe in allen Kriterien mindestens 3 Punkte erreicht.

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

[3]gilt auch für Aufstriche
[4]gilt nur für Aufstriche

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 Fleischwaren, die den codexrechtlichen Vorschriften entsprechen. Die Teilnehmer:innen verpflichten sich zur Einhaltung aller geltenden gesetzlichen, lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

Einreichmenge:
- **Schwein, Rind: mind. 1,3 kg im Ganzen** (max. ein Anschnitt)
- **andere Tierarten: mind. 0,7 kg im Ganzen** (max. ein Anschnitt)
- **Rohwürste, erhitzte Würste, Aufstriche: mind. 0,7 kg**

Teilnahmegebühr: EUR 57,00 je Probe*
*eine Probe besteht aus der jeweiligen Einreichmenge

Die **Teilnahmegebühr** ist bis zum **07. Jänner 2027** an folgendes Konto zu überweisen:

Messe Wieselburg GmbH
Sparkasse Amstetten Scheibbs AG
IBAN: AT34 2020 2145 2017 0821
BIC: SPAMAT21XXX
Verwendungszweck:
„**Speck-Kaiser 2027 + Name Produzent:in**“

6. ANMELDUNG/PROBENABGABE

Anmeldung
Die beigefügte **Teilnahmekarte** muss bis spätestens **07. Jänner 2027** an folgende Adresse gesendet werden:

per E-Mail: SB@messewieselburg.at

oder per Post: Messe Wieselburg GmbH
z. H. Sabrina Baumgartner
Volksfestplatz 3
3250 Wieselburg

Probenabgabe
Die Proben müssen innerhalb des festgelegten Zeitraums bei der angegebenen Adresse persönlich oder postalisch einlangen. Eine Nachlieferung ist nicht möglich!

11. und 12. Jänner 2027
07:30–15:00 Uhr

Lebensmitteltechnologisches Zentrum
Wechlinger Straße 19
3250 Wieselburg

Dort werden die sachgemäße Lagerung und Kühlung der Produkte garantiert. Die Einsendungen bitte außen entsprechend kennzeichnen und mit dem Kennwort „**Speck-Kaiser 2027**“ versehen. Für das rechtzeitige und ordnungsgemäße Einlangen der Proben – in einer qualitätserhaltenden Verpackung – trägt der/die Teilnehmer:in selbst die Verantwortung. Die Aufstriche sind nach Möglichkeit in neutraler Verpackung zuzusenden, wobei eine Zuordenbarkeit gewährleistet sein muss.

Jeder Produktprobe ist eine ausgefüllte Teilnahmekarte beizulegen.

7. ABHOLUNG DER PREISE

Den Gewinner:innen eines **Speck-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.

8. PRODUZENT:IN DES JAHRES

Auch heuer wird bei der AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung die/der „Speck-Produzent:in des Jahres“ und erstmals die/der „Bio-Speck-Produzent:in des Jahres“ gekürt. Dafür werden die Punkte der **5 besten Produktproben** zusammengezählt, wobei mindestens 3 Produkte aus den **Kategorien S01 – S06 und S12 stammen müssen**. **Die/der „Speck-Produzent:in des Jahres“ erhält einen Anerkennungsbetrag in der Höhe von EUR 500,00 gesponsert vom Fachmagazin „DIE ÖSTERREICHISCHE FLEISCHERZEITUNG“**

Zudem werden die/der Preisträger:in und die Siegerprodukte in der Print Ausgaben und im Online-Magazin unter: wwww.fleischundco.at vorgestellt.

Die/der „Speck-Produzent:in des Jahres“ erhält einen Anerkennungsbetrag in der Höhe von EUR 500,00 gesponsert von Die österr. Fleischerzeitung.

Fleisch & Co
DIE ÖSTERREICHISCHE FLEISCHERZEITUNG

Die/der „Bio-Speck-Produzent:in des Jahres“ erhält einen Anerkennungsbetrag in der Höhe von EUR 500,00 gesponsert von Hof&Markt | Fleisch&Markt

Hof&Markt
Fleisch&Markt

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 verkosten und sich selbst von deren hervorragender Qualität zu überzeugen. Dafür sind **4 kg (bzw. 2 kg bei Rohwürsten/Hauswürstl), 5 Packungen/VPE bei Aufstrichen** des Siegerproduktes kostenlos als Kostproben zur Verfügung zu stellen.

TEILNAHMEKARTE 2027

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

MESSE WIESELBURG

Speck-Kaiser 2027



Name:*

Straße: ☐ anerkannter Bio-Betrieb ☐ QHS-Betrieb

PLZ / Ort:* Bio-Kontrollnummer:

Telefon: Unbedingt ankreuzen! ☐ Gewerbe

E-Mail: ☐ Landwirtschaft

Bitte freihalten!	**Produktbezeichnung** (Handelsname, Sachbezeichnung)[1]	**Kategorie**	**Produktbeschreibung, sonstige Angaben, Besonderheiten, Nutztierrasse bei Kategorie S15,...**

Kategorie:

- S 1 Bauchspeck vom Schwein geräuchert
- S 2 Bauchspeck vom Schwein ungeräuchert
- S 3 Karreespeck vom Schwein geräuchert
- S 4 Karreespeck vom Schwein ungeräuchert
- S 5 Schinkenspeck vom Schwein geräuchert
- S 6 Schinkenspeck vom Schwein ungeräuchert
- S 7 Sonstige Rohpökelwaren vom Schwein (besondere Würzungen, Schulterspeck, Osso Collo, alle Fleischteile vom Schwein außer S1 bis S6)
- S 8 Rohpökelwaren vom Rind
- S 9 Sonstige Rohpökelwaren vom Wild und anderen Tierarten (außer Schwein & Rind)
- S 10 Rohwürste (schnittfest, mit & ohne Belag)
- S 11 Erhitzte Würste: kleinkalibrige (max. 3 cm) gekochte oder heiß geräucherte Brüh- / Kochwürste (Krainer, Waldviertler, Speckwurst, Kabanossi) essfertig - keine Rohwürste
- S 12 Kochpökelwaren essfertig (gegart, kalt- & heißgeräuchert, gebraten, ungeräuchert)[1]
- S 13 Kochschinken (nicht geräuchert)[1]
- S 14 Aufstriche (Fleischanteil mind. 50 %)
- S 15 Raritäten und regionale Spezialitäten (Bedingungen und Erwähnungen in der Detailbeschreibung müssen erfüllt sein. Die gefährdete Nutztierrasse muss angegeben werden.)

☐ **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 der in Punkt 6 angegebenen Einreichstelle 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]alle Tierarten

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.