MESSE WIESELBURG

WIR SCHAFFEN BEGEGNUNG

2027 Fisch Kaiser

Prämierung von
Süßwasserfischen aus
bäuerlicher Produktion

TEILNAHMEBEDINGUNGEN / TEILNAHMEKARTE 2027

KATEGORIE **SÜSSWASSERFISCHE AUS BÄUERLICHER PRODUKTION**

Der **Fisch-Kaiser 2027** unterstützt die teilnehmenden Produzent:innen von Süßwasserfischen 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 Fischprodukte sichtbar zu machen.

1. AUSZEICHNUNG

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

Folgende Auszeichnungen werden vergeben:
95 – 100 Punkte:
Goldmedaille (1. Preis) und Urkunde
91 – 94,9 Punkte:
Silbermedaille (2. Preis) und Urkunde
87 – 90,9 Punkte:
Bronzemedaille (3. Preis) und Urkunde

Der **Fisch-Kaiser 2027** (Sieger:in) wird 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:
F 01 kalt geräuchert
F 02 heiß geräuchert
F 03 gebeizt oder mariniert
F 04 sonstige (Fischzubereitungen...)
F 05 Frischfisch (Achtung: eigene Teilnahmekarte)

Es sind ausschließlich Süßwasser-Fischprodukte aus bäuerlicher Produktion zur Prämierung zugelassen. Eine weitere Unterteilung der Kategorien nach Fischarten (Forellenartige, Karpfen, Reinanken...) bzw. eine Zusammenlegung der Kategorien obliegt der Juryleitung.

Produktbeschreibung: Bitte führen Sie alle Produkteigenschaften, die von der üblichen Ausführung abweichen, möglichst genau an. Dazu zählen beispielsweise regionale Besonderheiten, spezielle Zutaten, besondere Herstellungs- oder Zubereitungsverfahren, außergewöhnliche Formen sowie besondere Verpackungsarten.

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

3. BEURTEILUNGSKRITERIEN

Die sensorische Beurteilung durch eine Fachjury erstreckt sich nach dem Vorbild des **DLG-Schemas** auf folgende Kriterien:

Kategorie „geräuchert“ & „gebeizt oder mariniert“
- Äußere Beschaffenheit
- Inneres Aussehen
- Konsistenz
- Geruch
- Geschmack

Kategorie „sonstige“
- Äußere Beschaffenheit
- Konsistenz
- Geruch
- Geschmack

Kategorie „Frischfisch“
- siehe Informationsblatt auf Seite 6

Pro Kriterium können maximal 5 Punkte erreicht werden. Die Kriterien fließen mit unterschiedlicher Gewichtung in die Gesamtbewertung ein, wobei der Geschmack am stärksten berücksichtigt wird. 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.

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 Süßwasserfische aus bäuerlicher Produktion.

Einreichmenge: mind. 500 g
Größe und Form der Probe sollten dem marktüblichen Angebot entsprechen.

Teilnahmegebühr: EUR 57,00 je Probe

Die **Teilnahmegebühr** ist bis zum **21. Oktober 2026** auf folgendes Konto zu überweisen:

Messe Wieselburg GmbH
Sparkasse Wieselburg
BIC: SPSBAT 21
IBAN: AT78 2025 7004 0000 1004
Verwendungszweck:
„Fisch 2027 + Name Produzent:in“

6. ANMELDUNG / PROBENABGABE

Anmeldung

Die beigefügte **Teilnahmekarte** muss bis spätestens **21. Oktober 2026** an folgende Adresse gesendet werden:

per E-Mail: SB@messewieselburg.at

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

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

Probenabgabe

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

28. und 29. Oktober 2026
jeweils **08:00–15:00 Uhr**
Für die Kategorie „Frischfisch“ gilt der Anliefertermin laut Informationsblatt auf Seite 6.

Lebensmitteltechnologisches Zentrum
Wechlinger Straße 19
3250 Wieselburg

Die Einsendungen bitte außen entsprechend kennzeichnen und mit dem Kennwort **„Fisch-Kaiser“** versehen. Im LMTZ wird die sachgemäße Lagerung und Kühlung der Produkte garantiert.

Für das rechtzeitige und ordnungsgemäße Einlangen der Proben sind die Teilnehmer:innen selbst verantwortlich. Die Proben sind in einer qualitätserhaltenden Verpackung sowie gekühlt (max. 6 °C) einzureichen.

Jeder Produktprobe ist eine Kopie der ausgefüllten Teilnahmekarte beizulegen.

7. ABHOLUNG DER PREISE

Die Preise für den **Fisch-Kaiser 2027** werden den Sieger:innen im Rahmen der **AB HOF** 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.

8. 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.

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

9. SIEGER:INNEN

Auf der Messe AB HOF 2027 haben Besucher:innen die Möglichkeit die Siegerprodukte vor Ort zu

betrachten bzw. zu verkosten und sich von deren herausragender Qualität zu überzeugen. Dafür sind ca. 2,5 kg vom Siegerprodukt in üblicher Verpackungseinheit zur Verfügung zu stellen. Ausgenommen davon ist Frischfisch.

10. DSGVO

Ihre Daten werden erfasst, elektronisch verarbeitet und damit in die Liste der Teilnehmer:innen zum Wettbewerb **Fisch-Kaiser** 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 folgende Adresse können Sie jederzeit Information über die von uns gespeicherten Daten anfordern, sowie Änderungen, Einschränkungen oder die Löschung der Daten fordern: datenschutz@messewieselburg.at. 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:
Andreas Koch, Messe Wieselburg GmbH, Volksfestplatz 3, 3250 Wieselburg, Österreich

11. VERANSTALTER

Messe Wieselburg GmbH
Volksfestplatz 3, A-3250 Wieselburg
Telefon: 0 74 16 / 502 - 0
E-Mail: info@messewieselburg.at
Web: www.messewieselburg.at

Direkte Ansprechperson:
Sabrina Baumgartner
Telefon: 0 74 16 / 502 - 23
E-Mail: SB@messewieselburg.at

TEILNAHMEKARTE 2027

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

MESSE WIESELBURG

2027 Fisch Kaiser

Name:*

Straße: Bundesland:

PLZ / Ort:*

Telefon:

E-Mail:

Bitte freihalten!	**Produktbezeichnung*** (Handelsname, Sachbezeichnung)	**Kategorie**	**Fischart**	**Datum der Verarbeitung**	**Produktbeschreibung** (Verwendete Zutaten und Gewürze, Besonderheiten)

Kategorie:

F 01 kalt geräuchert
F 02 heiß geräuchert
F 03 gebeizt oder mariniert
F 04 sonstige

Ich nehme die angeführten Ausschreibungsbestimmungen vollinhaltlich zur Kenntnis und akzeptiere diese. Mit meiner Unterschrift garantiere ich, dass die von mir zur Prämierung eingereichten Proben zur Gänze aus eigener Produktion und Verarbeitung stammen oder ich die/den Produzent:in angegeben habe.

Genaue Produktbeschreibungen erleichtern die Beurteilung und ermöglichen zudem eine exakte, objektive Produktprüfung! Nähere Infos siehe Punkt 3. Für das rechtzeitige und ordnungsgemäße Einlangen der

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

Die Teilnahmegebühr wurde überwiesen am

Eine Kopie der Überweisung liegt bei. Die Teilnahmekarte muss gemeinsam mit den Produkten und einer Kopie der Überweisung der Teilnahmegebühr termingerecht bei in Punkt 6 angegebenen Einreichstelle abgegeben oder zugesandt werden.

Datum und Unterschrift

Mit meiner Unterschrift stimme ich zu, dass die von mir auf der Teilnahmekarte angegebenen personenbezogenen Daten von der Messe Wieselburg GmbH zur Bewerbung weiterer Produktprämierungen und Veranstaltungen per E-Mail, Newsletter und Postversand verwendet werden dürfen. Diese Einwilligung kann jederzeit bei der Messe Wieselburg GmbH widerrufen werden. Datenschutzerklärung: **www.messewieselburg.at/datenschutz**

KATEGORIE **FRISCHFISCH**

Für die Kategorie „Frischfisch“ gelten die allgemeinen Teilnahmebedingungen der Prämierung **„Fisch-Kaiser“.**

Folgende Abweichungen bzw. besondere Bedingungen sind zu beachten:

1. BEURTEILUNGSKRITERIEN

Die sensorische Beurteilung durch eine Fachjury erstreckt sich nach dem Vorbild des **DLG-Schemas** in 2 Stufen.

1) Beurteilung „frisch“ (ganzer Fisch)
- Geruch (v. a. Kopf, Kiemendeckel, Bauchhöhle)
- Konsistenz (Druckprobe)
- Aussehen (Haut, Schleim, Schuppen, Augen, Kiemen, Flossen, Bauchhöhle, Farbe)

2) Beurteilung „gegart“ (standardisiert gegart, Filetstück mit Haut, ungewürzt)
- Konsistenz
- Geruch und Geschmack

2. TEILNAHMEBEDINGUNGEN / EINREICHUNG

Der Frischfisch muss ausgenommen sein (mit Kopf und Kiemen, nicht geschuppt, ...).

Die Anlieferung muss gut gekühlt (+2 °C) erfolgen, idealerweise auf Eis und nicht vakuumiert. Bei Sammellieferungen ist auf eine eindeutige Zuordnung und Kennzeichnung der einzelnen Proben zu achten.

Einreichmenge
- kleine bis mittelgroße heimische Fischarten (Forelle, Saibling, ...)
  - mind. **1 Fisch im Ganzen**, in Summe **mind. 0,6 kg**
  - zusätzlich **2 rechteckige Filetstücke** (mit Haut, entgrätet) in einer Größe von **je ca. 40 cm²** für die Garprüfung (separat verpackt).
- größere heimische Fischarten (Wels, Stör, ...)
  - **1/2 Stück** (Teilung an der Rückengräte) oder **mind. 1 kg**
  - zusätzlich **1 rechteckiges Filetstück** (mit Haut, entgrätet) in einer Größe von je ca. **60 cm²** für die Garprüfung (separat verpackt).

ACHTUNG: Werden die erforderlichen Proben (Fisch im Ganzen UND Filetstück/e) nicht vollständig eingereicht, ist eine Beurteilung nicht möglich!

3. ANMELDUNG / PROBENABGABE

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

29. Oktober 2026
08:00 – 15:00 Uhr

Lebensmitteltechnologisches Zentrum
Wechlinger Straße 19
3250 Wieselburg

Produktbeschreibung: Bitte führen Sie alle Produkteigenschaften, die von der üblichen Ausführung abweichen, genau an. Dazu zählen beispielsweise Besonderheiten der Fischart (bitte einen Probenbegleitschein beilegen!).

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

TEILNAHMEKARTE **FRISCHFISCH** 2027

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

MESSE WIESELBURG

2027 Fisch Kaiser

Name:*

Straße: Bundesland:

PLZ / Ort:*

Telefon:

E-Mail:

Bitte freihalten!	**Produktbezeichnung*** (Handelsname, Sachbezeichnung)	**Fischart**	**Alter des Fisches** (in Monaten)	**Datum des Fangs bzw. Auswässerns**

Ich nehme die angeführten Ausschreibungsbestimmungen vollinhaltlich zur Kenntnis und akzeptiere diese. Mit meiner Unterschrift garantiere ich, dass die von mir zur Prämierung eingereichten Proben zur Gänze aus eigener Produktion und Verarbeitung stammen oder ich die/den Produzent:in angegeben habe.

Genaue Produktbeschreibungen erleichtern die Beurteilung und ermöglichen zudem eine exakte, objektive Produktprüfung! Nähere Infos siehe Punkt 2. Für das rechtzeitige und ordnungsgemäße Einlangen der Proben – in einer qualitätserhaltenden Verpackung und gekühlt (max. 2 °C) – trägt der/die Teilnehmer:in

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

Die Teilnahmegebühr wurde überwiesen am

Eine Kopie der Überweisung liegt bei. 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.

Datum und Unterschrift

Mit meiner Unterschrift stimme ich zu, dass die von mir auf der Teilnahmekarte angegebenen personenbezogenen Daten von der Messe Wieselburg GmbH zur Bewerbung weiterer Produktprämierungen und Veranstaltungen per E-Mail, Newsletter und Postversand verwendet werden dürfen. Diese Einwilligung kann jederzeit bei der Messe Wieselburg GmbH widerrufen werden. Datenschutzerklärung: **www.messewieselburg.at/datenschutz**

Mit Unterstützung von Bund und Ländern

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