

PRESSEINFORMATION

Veranstalter: Messe Wieselburg GmbH
3250 Wieselburg, Volksfestplatz 3, AUSTRIA
Tel. (0043) 07416/502, Fax: 07416/502-40
E-Mail: info@messewieselburg.at
www.messewieselburg.at



Wieselburg, 2020-05-06

„Das goldene Stanitzel“ 2020 – Qualitätswettbewerb kann stattfinden!

Im Vorfeld der „WIESELBURGER MESSE“ werden die Produktprämierungen „Das goldene Stanitzel“ sowie „Das Kasermandl in Gold“ durchgeführt. Aufgrund der momentanen Corona-Krise konnte die „NEUE WIESELBURGER MESSE“ nicht zum festgelegten Termin (23. bis 26. April 2020) stattfinden. Sie wurde auf das kommende Jahr (22. bis 25. April 2021) verschoben.

Ein Aufatmen gibt es allerdings für die Erzeuger von Speiseeis: die Prämierung kann - in leicht abgeänderter Form - stattfinden!

Ziel dieses einzigen österreichweiten Wettbewerbes ist es, eine objektive Gelegenheit für einen Produktvergleich zu bieten. „Das goldene Stanitzel“ soll eine Vermarktungshilfe für die teilnehmenden Betriebe und einen Anreiz zu einer weiteren Qualitätssteigerung darstellen, sowie eine zusätzliche Genussmöglichkeit heimischer Produkte aufzeigen.

Die Verkostung und Bewertung der eingesendeten Proben erfolgt in den Kategorien Milchspeiseeis, Milch/Obers-Eiscreme, Speiseeis auf Basis fermentierter Milcherzeugnisse (Joghurteis, Topfeneis, Kefireis, Frozen-Joghurt, ...) und Eisspezialitäten (Sorbet, Eisknödel, Rouladen, Eis am Stiel, ...). In der sensorischen Beurteilung werden Aussehen, Gefüge (Konsistenz, Schmelzverhalten) und vor allem Geschmack untersucht und bewertet. Dieses System hat sich in den letzten Jahren bewährt und wird auch heuer in der Form angewendet. Kleinere Adaptierungen im Verkostungsablauf werden die Qualität der Verkostung weiter erhöhen.

Die fachliche Betreuung (Probenannahme, Lagerung, Verkostung...) erfolgt durch das Lebensmitteltechnologisches Zentrum Francisco-Josephinum, wodurch die Seriosität und ein fachlich unumstrittenes Ergebnis garantiert sind. Geschulte Verkoster der Lebensmittelsensorik und der Produktion testen die eingereichten Produkte.

Die Anmeldung zur Prämierung muss bis spätestens 22. Mai 2020 erfolgen, die Einreichgebühr beträgt unverändert € 40,- pro Produkt. Weiters wird eine freiwillige mikrobiologische Untersuchung auf unterschiedliche Kriterien angeboten.

Den Gewinnern wird – aufgrund der derzeitigen Situation – 2020 ausnahmsweise die Auszeichnung per Post übermittelt, da eine offizielle Preisverleihung heuer nicht stattfinden kann. Selbstverständlich werden sämtliche Preisträger in verschiedenen Medien veröffentlicht, natürlich auch auf der Homepage und sämtlichen Social Media-Kanälen der Messe Wieselburg GmbH.

„Das Kasermandl in Gold“ – Prämierung erst wieder 2021!

„Das Kasermandl in Gold“ wird zum nächsten Mal im Jahr 2021 prämiert. Die Bedingungen für den Wettbewerb werden im Grunde gleichbleiben. Über das genaue Einreichverfahren werden wir selbstverständlich zeitgerecht informieren. Die geplanten Einreich-Termine sind:

- Schriftliche Anmeldung der Proben bis 26. November 2020 bei der Messe Wieselburg GmbH.
- Proben-Abgabe-Tage: Montag, 30. November und Dienstag, 1. Dezember 2020.
- Nicht gereifte Erzeugnisse aus oder mit Schaf-, Ziegen- und Mischmilch (Kategorien 1, 2, 6, 7, 8, 9) werden auch Ende März 2021 geprüft.
- Diese Proben können auch am 29. und 30. März 2021 abgegeben oder eingesendet werden.

Weitere Informationen und Anmeldeformulare erhält man bei der Messe Wieselburg GmbH, Volksfestplatz 3, 3250 Wieselburg, Tel. 07416/502-0, E-mail: vh@messewieselburg.at oder im Internet unter www.messewieselburg.at.
