

Veranstalter
Messe Wieselburg GmbH
Volksfestplatz 3, 3250 Wieselburg, Österreich
Tel: +43 7416/502 -0, Fax: 40
E-Mail: info@messewieselburg.at
Web: www.messewieselburg.at

Pressekontakt
Verena Herzog
Projektleiterin
Tel: +43 7416/502 -23, Fax: 40
E-Mail: vh@messewieselburg.at
Web: www.messewieselburg.at

Wieselburg, im April 2021

„Das goldene Stanitzel“ – Ein Siegel auf das man sich verlassen kann!

Die Produktprämierungen der Messe Wieselburg sind für viele Produzent*innen aus Österreich und den Nachbarländern ein Fixtermin im Kalender geworden. Daher ist die Freude darüber, dass die Produktprämierung **Das goldene Stanitzel** auch 2021 - trotz anhaltender Pandemie - angeboten werden kann, natürlich sehr groß!



Das goldene Stanitzel ist die Prämierung von Speiseeis aus bäuerlicher und kleingewerblicher Produktion. 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 ein Anreiz zur 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 (ohne Milchbestandteile, vegan, Sorbet, Eisknödel, Torten, 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 dieser Form angewendet. Kleinere Adaptierungen im Verkostungsablauf werden die Qualität der Verkostung weiter erhöhen.

Die fachliche Betreuung (Probenannahme, Lagerung, Verkostung...) erfolgt durch das Lebensmitteltechnologische 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 14. Mai 2021 erfolgen, die Einreichgebühr beträgt € 42,-- pro Probe. Weiters wird eine freiwillige mikrobiologische Untersuchung auf unterschiedliche Kriterien angeboten.

Den Preisträger*innen werden – aufgrund der derzeitigen Situation – die Auszeichnungen per Post übermittelt, da eine offizielle Preisverleihung heuer nicht stattfinden kann. Selbstverständlich werden sämtliche Preisträger*innen in verschiedenen Medien veröffentlicht, natürlich auch auf der Homepage und über die Social Media-Kanäle der Messe Wieselburg GmbH.