

2022
*Fisch
Kaiser*



Prämierung von
Süßwasserfischen aus
bäuerlicher Produktion

DIE PRÄMIERUNG

Der **Fisch-Kaiser** ist eine Produktprämierung von Süßwasserfischen aus bäuerlicher Produktion.

Der Wettbewerb schafft einen Anreiz zur Verbesserung der Qualität, Innovation und Effizienzsteigerung für die teilnehmenden Betriebe. Darüber hinaus dienen die Auszeichnungen als Vermarktungshilfe für die Produzent:innen und zeigen **die große Vielfalt regionaler Produkte** auf.

BEURTEILUNGSSCHEMA & LEGENDE

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

Folgende Auszeichnungen werden vergeben:

95 bis 100 Punkte	Fisch-Kaiser oder Goldmedaille
91 bis 94,9 Punkte	Silbermedaille
87 bis 90,9 Punkte	Bronzemedaille

Je Kategorie kann maximal ein **Fisch-Kaiser 2022** für das beste Produkt vergeben werden, wobei das Erreichen einer Goldmedaille Voraussetzung ist.

Nachstehend finden Sie die ausgezeichneten Produkte und ihre Produzent:innen. Diese sind in den jeweiligen Kategorien nach Rängen und Postleitzahl geordnet.

HIGHLIGHTS

Bei der dreizehnten Auflage der Produktprämierung **Fisch-Kaiser** wurden 65 Proben von 23 Teilnehmer:innen aus 5 Bundesländern eingereicht. Damit wurde ein neuer Einreichrekord aufgestellt.

Die Jury konnte 3 **Fisch-Kaiser** vergeben. Jeweils eine der begehrten Trophäen gehen an Produzent:innen aus Niederösterreich, Steiermark und Oberösterreich.

Die konstanten Einreichzahlen bestätigen die Qualität dieser österreichweiten Prämierung.

Der oder die Produzent:in aus der nachstehenden Liste erreichte mit seinem/ihrer Produkt die angeführte Medaille. Dieses Produkt und damit sein-e Produzent:in stehen für ausgezeichnete Qualität.

Einen ausführlichen Presstext sowie Bilder und Logos finden Sie unter: www.messewieselburg.at

WEITERE PRÄMIERUNGEN

Auf unserer Website unter: www.messewieselburg.at finden Sie alle Preisträger:innen der insgesamt 12 Produktprämierungen!

Sie produzieren Speiseeis, Käse oder haben Bio-Produkte im Angebot? Dann nehmen Sie an den Wettbewerben - **Das goldene Stanitzel 2022**, **Das Kasermandl in Gold 2022** oder **Bio-Produkt des Jahres 2023** teil und reichen Sie Ihre Produkte ein. Alle Infos diesbezüglich finden Sie auf unserer Website oder senden wir auf Anfrage auch gerne per E-Mail zu (ls@messewieselburg.at).

FISCH-KAISER ÜBERSICHT

Heiß geräuchert

Landw. Fachschule Edelhof, 3910 Zwettl, 02822/52402, office@lfs-edelhof.ac.at

- **Welsfilet geräuchert**

Sonstige

Forellenhof Joglland, 8674 Rettenegg, 0664/1382065, office@forellengasthof.at,

- **Feistritzaler Fischsuppe**

Frischfisch

DiZi Fischzucht, 4600 Thalheim, 0650/2769102, office@dizi-fisch.at,

- **Forelle**

AB HOF

Spezialmesse für
bäuerliche Direktvermarktung
WIESELBURG



NEUER TERMIN
zeitlich mit der

NEUE
WIESELBURGER
MESSE

zwei Messen - ein Termin
12. bis 15. Mai 2022

KALT GERÄUCHERT

KALT GERÄUCHERT - GOLD

Forellenhof Fam. Piringer, 2640 Raach/Hgb.,
02662/45274, forellenhof-piringer@aon.at,
• **Lachsforellenfilet kalt geräuchert**

Fischzucht Familie Größbacher, 3345 Göstling/
Ybbs, 0650/3223500, ferienhaus@soghaeusl.at,
• **Lachsforelle kalt geräuchert**

KALT GERÄUCHERT - BRONZE

Gschneidner Monika, 4502 St. Marien,
0699/11382955, scheinbeier.monika@gmx.at,
• **Karpfenschinken**

HEISS GERÄUCHERT

Fischkaiser 2022

Landw. Fachschule Edelhof, 3910 Zwettl,
02822/52402, office@fs-edelhof.ac.at
• **Welsfilet geräuchert**

HEISS GERÄUCHERT - GOLD

Fischzucht Sigi Gundula, 3161 St. Veit/Gölsen,
0699/10825555, dietersigl@drei.at,
• **Forellenfilet geräuchert, filetiert + Kräuter**

Fischzucht Familie Größbacher, 3345 Göstling/
Ybbs, 0650/3223500, ferienhaus@soghaeusl.at,
• **Regenbogenforelle heiß geräuchert**

Ebner Leopold und Bernadette, 4364 St. Thomas/
Bl., 0664/1509640, st.bernadette@gmx.at,
• **Welsfilet**

Fischzucht Vötter, 6156 Gries am Brenner,
0664/1023233, info@saibling.tirol,
• **Kwell-Saibling geräuchert**

Kofler Alfred, 6156 Gries A. Br., 0664/9905531,
alfredkofler@hotmail.com,
• **Kwell-Saibling**

Fischzucht Schlein, 8483 Weixelbaum,
0664/4128625, fische@fischzucht-schlein.at,
• **Karpfen Filet geräuchert**

HEISS GERÄUCHERT - SILBER

Forellenhof Fam. Piringer, 2640 Raach/Hgb.,
02662/45274, forellenhof-piringer@aon.at,
• **Forellenfilet geräuchert**

Fischzucht Sigi Gundula, 3161 St. Veit/Gölsen,
0699/10825555, dietersigl@drei.at,
• **Forelle geräuchert, filetiert**
• **Forellenfilet geräuchert filetiert + pikant**

Kirchmayer Marlene und Christian, 3192 Hohen-
berg, 0660/2127800, office@thorhof.at,
• **Saiblingsfilet warm geräuchert**

Pihringer Karl und Maria, 3300 Winklarn,
0676/6091365, moststube@pihringer.at,
• **Geräucherte Regenbogenforelle**

**Windhag-Stipendienstiftung für NÖ - Gut Otten-
stein**, 3594 Franzen, 02988/6530,
forstamt@ottenstein.at,

- **BIO-Regenbogenforelle, geräuchert**
- **BIO-Karpfen - Seiten, geräuchert**

Arnhof Christoph, 3861 Eggern, 0664/1200361,
christoph@arnhof.com,
• **Welsfilet geräuchert (clarias gariebinus)**

Gschneidner Monika, 4502 St. Marien,
0699/11382955, scheinbeier.monika@gmx.at,
• **Pfefferroller**

Fischzucht See-Ache, 4866 Unterach/Attersee,
0664/4342946, frischfisch@seeache.at,
• **Stör geräuchert Acipenser baerii**

HEISS GERÄUCHERT - BRONZE

Waldland Tierveredelungs GmbH, 3533 Frieders-
bach, 02826/7443, alexander.mueller@waldland.at,
• **Edelwelsfilet geräuchert**

Gere Peter, Forellenfarm, 4521 Schiedlberg,
0664/4768222, peter.gere@gmail.com,
• **Heissgeräuchertes Forellenfilet**

Fischzucht Schlein, 8483 Weixelbaum,
0664/4128625, fische@fischzucht-schlein.at,
• **Forelle Filet geräuchert**

GEBEIZT ODER MARINIERT

GEBEIZT ODER MARINIERT - GOLD

Forellenhof Fam. Piringer, 2640 Raach/Hgb.,
02662/45274, forellenhof-piringer@aon.at,
• **Lachsforelle gebeizt**

Kirchmayer Marlene und Christian, 3192 Hohen-
berg, 0660/2127800, office@thorhof.at,
• **Lachsforellenfilet gebeizt**

Orndinger Genussfisch K&R KG, 3380 Pöchlarn,
0664/5424748, orndingergenussfisch@gmx.at,
• **Lachsforellenfilet graved**

Gschneidner Monika, 4502 St. Marien,
0699/11382955, scheinbeier.monika@gmx.at,
• **Graved Lachs**

Gere Peter, Forellenfarm, 4521 Schiedlberg,
0664/4768222, peter.gere@gmail.com,
• **Graved Lachsforellenfilet**

Fischzucht Schlein, 8483 Weixelbaum,
0664/4128625, fische@fischzucht-schlein.at,
• **Lachsforelle Filet gebeizt**
• **Seesaibling Filet gebeizt**

SONSTIGE

Fischkaiser 2022

Forellenhof Joglland, 8674 Rettenegg,
0664/1382065, office@forellengasthof.at,
• **Feistritztaler Fischsuppe**

SONSTIGE - GOLD

Fischzucht Familie Gröbbacher, 3345 Göstling/
Ybbs, 0650/3223500, ferienhaus@soghaeust.at,
• **Aufstrich Räucherforelle**
• **Fischsuz von Räucherforelle**

DI Hofbauer-Domin Birgit, 3860 Heidenreichstein,
0699/17786537, hofbauer@karpfenkaviar.at,
• **Karpfenkavier geräuchert**

Arnhof Christoph, 3861 Eggern, 0664/1200361,
christoph@arnhof.com,
• **Wels-Schinken (clarias gariebinus)**
• **Wels-Leberkäs pikant (clarias gariebinus)**

Landw. Fachschule Edelfhof, 3910 Zwettl,
02822/52402, office@lfs-edelfhof.ac.at,
• **Wels in Tomatensauce mit Gemüse (im Glas)**

Ebner Leopold und Bernadette, 4364 St. Thomas/
Bl., 0664/1509640, st.bernadette@gmx.at,
• **Jaus'n-Fisch**

Gschneidner Monika, 4502 St. Marien,
0699/11382955, scheidmeier.monika@gmx.at,
• **Lachsforellenkaviar**
• **feine Räucherterrine**

Gere Peter, Forellenfarm, 4521 Schiedlberg,
0664/4768222, peter.gere@gmail.com,
• **Räucherforellenaufstrich**

Fischzucht See-Ache, 4866 Unterach/Attersee,
0664/4342946, frischfisch@seeache.at,
• **Fischsalat**

Fischmeisterei Wolfgangsee Höpflinger,
5360 St. Wolfgang, 0664/5034734,
wolfgangsee-fischerei@aon.at,
• **Saibling in Dosen**
• **Wildfangfisch in Dosen**

Pan Regio Familie Zechner, 7163 Andau,
0664/73487182, Gzechner@gnz-group.eu,
• **Wels Antipasti**
• **Der Rote**

Forellenhof Joglland, 8674 Rettenegg,
0664/1382065, office@forellengasthof.at,
• **Räucherfisch-Aufstrich**

SONSTIGE - SILBER

DI Hofbauer-Domin Birgit, 3860 Heidenreichstein,
0699/17786537, hofbauer@karpfenkaviar.at,
• **Karpfentopfenockerl mit Chili und Knoblauch**

Pan Regio Familie Zechner, 7163 Andau,
0664/73487182, Gzechner@gnz-group.eu,
• **Fisch Verhackert**

Forellenhof Joglland, 8674 Rettenegg,
0664/1382065, office@forellengasthof.at,
• **Der Schorfe**

FRISCHFISCH

Fischkaiser 2022

DiZi Fischzucht, 4600 Thalheim, 0650/2769102,
office@dizi-fisch.at,
• **Forelle**

FRISCHFISCH - GOLD

Windhag-Stipendienstiftung für NÖ - Gut Ottenstein, 3594 Franzen, 02988/6530,
forstamt@ottenstein.at,
• **BIO-Karpfen-Seiten**

Ebner Leopold und Bernadette, 4364 St. Thomas/
Bl., 0664/1509640, st.bernadette@gmx.at,
• **Granitwels (Welsseite)**

Gschneidner Monika, 4502 St. Marien,
0699/11382955, scheidmeier.monika@gmx.at,
• **Äsche**

DiZi Fischzucht, 4600 Thalheim, 0650/2769102,
office@dizi-fisch.at,
• **Saibling**

Fischzucht See-Ache, 4866 Unterach/Attersee,
0664/4342946, frischfisch@seeache.at,
• **Stör aus eigener Zucht Acipenser baerii**

Kofler Alfred, 6156 Gries A. Br., 0664/9905531,
alfredkofler@hotmail.com,
• **Kwell-Saibling**

Fischzucht Vötter, 6156 Gries am Brenner,
0664/1023233, info@saibling.tirol,
• **Kwell-Saibling aus eigener Aufzucht**

Fischzucht Schlein, 8483 Weixelbaum,
0664/4128625, fische@fischzucht-schlein.at,
• **Amur ausgenommen**
• **Karpfen ausgenommen**

FRISCHFISCH - SILBER

Windhag-Stipendienstiftung für NÖ - Gut Ottenstein, 3594 Franzen, 02988/6530,
forstamt@ottenstein.at,
• **BIO-Regenbogenforelle, abgeschlagen, ausgenommen**

IMPRESSUM

Messe Wieselburg GmbH
Volksfestplatz 3, 3250 Wieselburg, Österreich
Telefon: +43 (0) 74 16 / 502 - 0
E-Mail: info@messewieselburg.at
Web: www.messewieselburg.at

Herausgeber & Verleger: Messe Wieselburg GmbH
Konzeption: Nadine Bammer, BSc, MBA
Design: Undeutsch Media eU (www.undeutsch.at)
Druck: druck.at Druck- und HandelsGmbH (www.druck.at)
Satz und Druckfehler vorbehalten.