

# PRESSEINFORMATION

## Veranstalter

**Messe Wieselburg GmbH**  
Volksfestplatz 3, 3250 Wieselburg,  
Tel:+43 7416/502 -0, Fax: 40  
E-Mail: [info@messewieselburg.at](mailto:info@messewieselburg.at)  
Web: [www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at)

## Projektkontakt

**Lisa Stoll**  
Projektleitung  
Tel:+43 7416/502 -23, Fax: 40  
E-Mail: [ls@messewieselburg.at](mailto:ls@messewieselburg.at)  
Web: [www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at)

## Pressekontakt

**Nadine Bammer, BSc, MBA**  
Marketing  
Tel:+43 7416/502 -21, Fax: 40  
E-Mail: [marketing@messewieselburg.at](mailto:marketing@messewieselburg.at)  
Web: [www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at)

Wieselburg, am 12. Mai 2022

## Es geht „ausgezeichnet“ weiter!

Im Zuge der WIESELBURGER MESSE wurden, zusätzlich zu den bereits abgeschlossenen Produktprämierungen der AB HOF Messe, die Wettbewerbe **Das Kasermendl in Gold** sowie **Das goldene Stanitzel** verliehen.

Die Preisverleihung fand im Zuge der Eröffnung des Messedoppels AB HOF & WIESELBURGER MESSE am Donnerstag, 12. Mai 2022 mit Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner statt, die auch die Bedeutung der Land- und Forstwirtschaft unterstrich. „Unsere Bäuerinnen und Bauern sind Garant dafür, dass wir auch in unsicheren Zeiten zu jeder Zeit Lebensmittel-Sicherheit haben. Qualität und Regionalität stehen bei unseren Landwirten immer an oberster Stelle. Dafür werden sie landauf, landab geschätzt und für diese Verlässlichkeit und den Genuss allen Betrieben und Produzenten ein großes Dankeschön“, so die Landeshauptfrau.

## Das goldene Stanitzel 2022

Die Prämierung **Das goldene Stanitzel** wurde heuer zum sechsten Mal durchgeführt, dabei wird Speiseeis aus bäuerlicher und gewerblicher Produktion ausgezeichnet. Ziel dieses einzigen, österreichweiten Wettbewerbes ist es, eine objektive Gelegenheit für einen Produktvergleich zu bieten. **Das goldene Stanitzel** stellt eine Vermarktungshilfe für die teilnehmenden Betriebe und einen Anreiz zu einer weiteren Qualitätssteigerung dar und zeigt eine weitere Genussmöglichkeit heimischer Produkte auf.

Erfreulich ist, dass der Probenrekord aus dem Vorjahr heuer nochmals getoppt wurde. Rund 100 Proben aus sechs Bundesländern (Niederösterreich, Oberösterreich, Burgenland, Salzburg, Steiermark, Tirol) von 20 Produzent•innen wurden eingesendet. Viermal wurde Das goldene Stanitzel vergeben – je eine der begehrten Trophäen konnten sich Produzent•innen aus der Steiermark und aus dem Burgenland sichern, zwei gehen an Niederösterreichische Produzent•innen.

Der Trend der vegane Eissorten spiegelte sich auch in den Einreichungen wider. Die Kreationen der der Produzent•innen reichen von der klassischen Haselnuss bis zu Gin-Basilikum-Limetten Eis.

Die Verkostung und Bewertung der eingesendeten Produktproben erfolgte in den Kategorien Milchspeiseeis, Milch/Obers-Eiscreme, Speiseeis auf Basis fermentierter Milcherzeugnisse (Joghurteis, Topfeneis, Frozen-Joghurt, ...) und Eisspezialitäten (Sorbet, Eisknödel, Rouladen, Eis am Stiel, ...). In der sensorischen Beurteilung wurden Aussehen, Gefüge (Konsistenz, Schmelzverhalten) und vor allem Geschmack untersucht und bewertet. Eine Fachjury bewertete in mindestens zwei Durchgängen unabhängig die Produkte.

Hier finden Sie die Sieger•innen nach Kategorien gelistet:

#### **MILCHSPEISEEIS**

Donauprinzessin GmbH, 3620 Spitz, 02713/2100, [info@donauprinzessin.at](mailto:info@donauprinzessin.at), • Zuppa Inglese Eis

#### **MILCH/OBERS-EISCREME ODER-CREMEEIS**

Die Tortenkomponisten e.U., 8561 Söding, 0664/5235598, [office@dietortenkomponisten.at](mailto:office@dietortenkomponisten.at), • Bio Mascobado Nougat

#### **SPEISEEIS AUF BASIS FERMENTIERTER MILCHERZEUGNISSE**

Waldviertler Eis Zwettl, 3910 Zwettl, 0664/4230000, [mein@waldviertler-eis.at](mailto:mein@waldviertler-eis.at), • Heidelbär - Fruchtiges Joghurt-Obers-Heidelbeer Eis

#### **EISSPEZIALITÄTEN**

Gansfuss Robert, Café & Konditorei, 7521 Eberau, 0664/4505507, [office@mehlspeis-paradies.com](mailto:office@mehlspeis-paradies.com), • Uhudler Vegan

### **„Das Kasermndl in Gold“ 2022**

**Das Kasermndl in Gold** ist eine Prämierung von Käse- und Milchprodukten. Mit diesem Wettbewerb soll auch den Erzeuger•innen kleinerer Mengen eine objektive Möglichkeit für einen Produktvergleich geboten werden. **Das Kasermndl in Gold** ist eine Vermarktungshilfe für die teilnehmenden Betriebe und stellt einen Anreiz zu einer weiteren Qualitätssteigerung dar.

Neben der Prämierung in den Kategorien Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse, Hartkäse, Sonstige (z. B. Frischkäsezubereitungen), Sauermilchprodukte (Joghurt, Fruchtjoghurt, Sauermilch, Sauerrahm, Joghurt drinks, Molkegetränke, Desserts...) und Butter, wurden auch Milch/Milchmischerzeugnisse verkostet und bewertet. In den meisten Kategorien erfolgt noch zusätzlich eine Unterteilung in „Produkte aus Kuhmilch“ und Produkte aus „Schaf-/Ziegen- bzw. Mischmilch“. Das Kasermndl in Gold steht neben der enorm hohen Qualität der eingereichten Produkte auch immer öfter für besondere Kreativität der Produkte. Neben alt bekannten Köstlichkeiten wie Schafkäse-Rollen, Bergkäse oder Erdbeerjoghurt finden sich vermehrt auch kreative Kreationen mit Kräutern und Früchten und Gemüse.

Bereits zum 23. Mal fand der Produktwettbewerb statt. Fast 400 Proben von über 100 Teilnehmer•innen aus dem gesamten Bundesgebiet wurden eingereicht. Die Jury konnte 13 Mal Das Kasermndl in Gold vergeben. Diese verteilen sich wie folgt: 7 der begehrten Trophäen gehen an Produzent•innen aus Niederösterreich. Weitere 3 kommen aus Vorarlberg und jeweils 1 Sieger•in kommen aus Salzburg, Oberösterreich und Tirol.

Hier finden Sie die Sieger•innen nach Kategorien gelistet:

#### **FRISCHKÄSE UND UNGEREIFTE WEICHKÄSE**

Wilhelmsburger Hoflieferanten Fam. Bertl, 3150 Wilhelmsburg, 02746/76300, [johannes.bertl@hoflieferanten.at](mailto:johannes.bertl@hoflieferanten.at), • Bauerntopfen der Naturcremige

#### **FRISCHKÄSE UND UNGEREIFTE WEICHKÄSE**

Gansberger Brigitte, 3241 Kirnberg, 02755/8202 od. 0664/1508935, [info@gansis-schofkas.at](mailto:info@gansis-schofkas.at), • Mostviertler Salatkäse

#### **FRISCHKÄSE ERLAUFTALER ART**

Langeder Thomas, 3254 Bergland, 0664/5130331, [schafmilch.schmankerl@gmail.com](mailto:schafmilch.schmankerl@gmail.com), • Reiner Schafkäse nach Erlauftaler Art

#### **WEICHKÄSE GEREIFT**

Mattigtaler Käser GmbH, 5201 Seekirchen, 0664/176317, [info@mattigtaler.at](mailto:info@mattigtaler.at), • Mattigtaler Bio Weinkäse

**Achtung!** Den Presstext und kostenlose Bilder finden Sie auch online unter [www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at). Allen Medienvertretern danken wir herzlich für die mediale Unterstützung. Sie tragen damit wesentlich zum Erfolg der Produktprämierungen bei. Wir bitten um Veröffentlichung und freuen uns über ein Belegexemplar - gerne auch digital an [ju@messewieselburg.at](mailto:ju@messewieselburg.at). Vielen Dank!

Soweit personenbezogene Bezeichnungen nur in männlicher Form angeführt sind, beziehen sie sich generell auf Frauen und Männer in gleicher Weise, um den Lesefluss zu vereinfachen.

#### **SCHNITTKÄSE**

Huber Hermann & Patrick-Hofkäserei Huber, 6563 Galtür, 0664/2533543, [almhof@huber-hotels.at](mailto:almhof@huber-hotels.at), • Galtürer Ziegenpeter

#### **SCHNITTKÄSE**

Dorfsennerei Langenegg, 6941 Langenegg, 0664/4875376, [christophschwarzmann@outlook.at](mailto:christophschwarzmann@outlook.at), • Langenegger Kräuterkäse

#### **HARTKÄSE**

Dorfsennerei Schlins-Röns, 6824 Schlins, 05524/2340 0664/4339944, [info@dorfsennerei.at](mailto:info@dorfsennerei.at), • Vbg. Bergkäse U.g. 10 Monate

#### **SONSTIGE**

Mandl's Ziegenhof GmbH, 2813 Lichtenegg, 0676/9444963, [info@ziegenhof.at](mailto:info@ziegenhof.at), • Bio Ziegenkäsebällchen Kräuter in Öl

#### **SONSTIGE**

Hansinger Günter, 3233 Kilb, 0650/5260724, [office@hansinger.at](mailto:office@hansinger.at), • Kürbiskernaufstrich

#### **SAUERMILCHPRODUKTE & DESSERTS**

Hinteramskogler Maria, 3335 Weyer, 0664/3045377, [mariahinteramskogler@aon.at](mailto:mariahinteramskogler@aon.at), • Bio Schaf Jogrie® Knoblauchkräuter

#### **SAUERMILCHPRODUKTE & DESSERTS**

Hofbauer Franz u. Bernadette, 3390 Spielberg/Melk, 0664/9907272, [mhofbauer@aon.at](mailto:mhofbauer@aon.at), • Joghurt gerührt

#### **MILCH/MILCHMISCHERZEUGNISSE**

Milchhof Langschlag, 3921 Langschlag, 0664/3880340, [office@milchhof-langschlag.at](mailto:office@milchhof-langschlag.at), • Vollmilch

#### **BUTTER**

Dorfsennerei Sibratsgfäll, 6952 Sibratsgfäll, 0664/9147570, [info@sennerei-sibra.at](mailto:info@sennerei-sibra.at), • Sennereibutter

Weitere Preisträger•innen der Prämierungen finden Sie online unter: [www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at)

**Achtung!** Den Presstext und kostenlose Bilder finden Sie auch online unter [www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at). Allen Medienvertretern danken wir herzlich für die mediale Unterstützung. Sie tragen damit wesentlich zum Erfolg der Produktprämierungen bei. Wir bitten um Veröffentlichung und freuen uns über ein Belegexemplar - gerne auch digital an [ju@messewieselburg.at](mailto:ju@messewieselburg.at). Vielen Dank!

Soweit personenbezogene Bezeichnungen nur in männlicher Form angeführt sind, beziehen sie sich generell auf Frauen und Männer in gleicher Weise, um den Lesefluss zu vereinfachen.