

PRESSEINFORMATION

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

Lisa Stoll
Projektleitung
Tel: +43 7416/502 -23, Fax: 40
E-Mail: ls@messewieselburg.at
Web: www.messewieselburg.at

Marketing
Tel: +43 7416/502 -21, Fax: 40
E-Mail:
marketing@messewieselburg.at
Web: www.messewieselburg.at

Projektkontakt

Pressekontakt
Nadine Bammer, BSc, MBA

Wieselburg, am 01. Juni 2023

Produktprämierungen im Zuge der LAND & FORST brechen Rekorde

Nach dem Goldregen bei der AB HOF im März, gingen die Produktprämierungen im Zuge der LAND & FORST in die nächste Runde. Dieses Mal wurde die besten Einreichungen der Wettbewerbe „Das Kasermandl in Gold“, sowie „Das goldene Stanitzel“ ausgezeichnet.

Das goldene Stanitzel 2023

Bereits zum siebten Mal wurde im Zuge des Wettbewerbs „Das goldene Stanitzel“ Speiseeis aus bäuerlich und gewerblicher Produktion von unabhängigen Expert•innen verkostet, um schlussendlich die besten Einreichungen auszuzeichnen. Bewertet wurden dabei Aussehen, Gefüge (Konsistenz, Schmelzverhalten) und natürlich vor allem Geschmack der Kreationen. Das primäre Ziel dieses österreichweit einmaligen Wettbewerbes ist die Schaffung eines objektiven Produktvergleichs um dadurch eine Vermarktungshilfe für die teilnehmenden Betriebe zu bieten.

Neben den altbekannten Kategorien Milchspeiseeis, Milch/Obers-Eiscreme, Speiseeis auf Basis fermentierter Milcherzeugnisse (Joghurteis, Topfeneis, Frozen-Joghurt, ...) und Eisspezialitäten (Sorbet, Eisknödel, Rouladen, Eis am Stiel, ...), wurde heuer erstmalig auch nach den besten veganen Spezialitäten gesucht. Sage und schreibe 111 Proben von 24 Produzent•innen aus acht Bundesländern (Niederösterreich, Oberösterreich, Burgenland, Salzburg, Steiermark, Kärnten, Tirol und Vorarlberg) wurden heuer eingereicht, und somit der Probenrekord aus dem Vorjahr abermals getoppt. Die begehrten Trophäen wandert schlussendlich je zweimal nach Niederösterreich und Kärnten, sowie einmal nach Vorarlberg.

Eine Übersicht der Sieger•innen nach Kategorien gibt es hier:

MILCHSPEISEEIS

Schaller Clemens & Christine, 9931 Ausservillgraten, 0664/4237079, weberhof.osttirol@gmail.com • Vollmilch-Bergbasilikum

MILCH/OBERS-EISCREME ODER-CREMEEIS

Landwirtschaftliche Fachschule Pyhra, 3143 Pyhra, 02745/2393, martina.sieder@lfs-pyhra.ac.at • Edelbitterschokolade

SPEISEEIS AUF BASIS FERMENTIERTER MILCHERZEUGNISSE

Eismanufaktur Kolibri, Rankovic Katarina, 6922 Wolfurt, 0699/11817448, office@eismanufaktur-kolibri.at • Königin des Sommers (Joghurt-Limette-Minze mit hausgemachter Brombeersauce)

EISSPEZIALITÄTEN

Café Maria Theresia, 3672 Maria Taferl, 0664/3512881, café-maria-theresia@gmx.at • Industrieviertel Kraftlackl

VEGANE EISSPEZIALITÄTEN

Pobaschnig Krappfeldereis KG, 9321 Kappel, 0664/5731573, eis@krappfeldereis.at • Apfelmuseis vegan

Das Kasermandl in Gold 2023

Beim „Das Kasermandl in Gold“ erhielten auch heuer wieder verschiedenste Käse- und Milchprodukte von Kleinproduzent•innen ihre verdiente Bühne. Die Grundidee hinter diesem Wettbewerb ist es Möglichkeiten eines objektiven Produktvergleichs zu bieten, um folglich eine Vermarktungshilfe für die teilnehmenden Betriebe darzustellen und somit einen Anreiz zur Qualitätssteigerung zu schaffen.

Neben der Bewertung in den Kategorien Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse, Hartkäse, Sonstige (z. B. Frischkäsezubereitungen), Sauermilchprodukte (Joghurt, Fruchtjoghurt, Sauermilch, Sauerrahm, Joghurtdrinks, Molkegetränke, Desserts...) und Butter, wurden auch Milch/Milchmischerzeugnisse verkostet und ausgezeichnet. Zudem wurde in den Kategorien zwischen „Produkte aus Kuhmilch“ und „Produkte aus Schaf-/Ziegen- bzw. Mischmilch“ unterschieden. Die eingereichten Produkte glänzten neben der enorm hohen Qualität auch mit ihrer besonderen Kreativität. Neben altbekannten Köstlichkeiten wie Bergkäse & Co. fanden sich auch neue Kreationen mit Kräutern, Früchten und Gemüse unter den Einreichungen.

Heuer fand der Wettbewerb „Das Kasmandl in Gold“ besonders hohen Anklang: mit insgesamt 441 eingereichten Proben von über 150 Teilnehmer•innen aus insgesamt sieben Bundesländern (Niederösterreich, Oberösterreich, Steiermark, Kärnten, Salzburg, Tirol und Vorarlberg) wurde der Probenrekord aus dem Vorjahr erneut übertroffen. Schlussendlich konnte 14-mal **Das Kasermandl in Gold** vergeben werden. Die Sieger•innen verteilen sich wie folgt: fünf der begehrten Trophäen gehen nach Vorarlberg und weitere drei nach Niederösterreich, sowie Oberösterreich. Zwei Trophäen konnten sich Produzent•innen aus Tirol sichern und ein Sieger•in kommt aus Salzburg.

Hier finden Sie die Sieger•innen nach Kategorien gelistet:

FRISCHKÄSE UND UNGEREIFTE WEICHKÄSE

Jenewein + Schafferer GesbR Hofmolkerei, 6070 Ampass, 0664/5125254, hofmolkerei.taxerhof@gmail.com • Speisetopfen 20% cremig

FRISCHKÄSE ERLAUFTALER ART

Frühwald Rita u. Johann, 3264 Reinsberg, 0676/3551574, johann-rita@direkt.at • Burgkogel Bio-Schofkas

Familie König, 3282 St. Georgen/Leys, 07482/44539, japsi1@gmx.at • Schaffrischkäse Erlauftaler Art

WEICHKÄSE GEREIFT

Grüner Martin, 6456 Obergurgl, 0699/19535300, martin@goaskas.at • "der weisse" – Ziegenweichkäse

Dorfsennerei Sibratsgfall, 6952 Sibratsgfall, 0664/9147570, info@sennerei-sibra.at • Sibratsgfäller Bachensteiner

SCHNITTKÄSE

Gabauer Johann, 4092 Esternberg, 0676/821234444, gabauer.hans@gmail.com • Simad's Suserl, Schnittkäse

HARTKÄSE

Wirth Norbert, 6866 Andelsbuch, 0664/1450601, christof.wirth@hotmail.com • Alpkäse

Sennerei Lingenau, 6951 Lingenau, 05513/6420, info@sennerei-lingenau.at • Lingenauer Emmentaler

SONSTIGE

Zöttl Josef, Biohof Zöttl, 4443 Maria Neustift, 0680/2323712, zoettl_biobauernhof@kt-net.at • Neustifter-Bio-Kräuterkäse

Handl Bianca u. Johann, Ziegenhof Ebnater, 5310 Tiefgraben, 0677/61789067, handl.johann@gmail.com • Ziegenhof Ebnater, Krenaufstrich

SAUERMILCHPRODUKTE & DESSERTS

Kreuzer Anna u. Josef, 5611 Großarl, 0664/7868717, office@mitterhub.at • Bio-Schafmilchjoghurt Marille

Sennerei Schnifis reg. GenmbH, 6822 Schnifis, 0664/8517851, vermarktung@sennerei-schnifis.at • Joghurt Birne, 180g

MILCH/MILCHMISCHERZEUGNISSE

Hiegesberger Hannes, 3123 Fugging, 0676/5430051, hannes@hiegesberger.at • Frischmilch

BUTTER

Dorfsennerei Schlins-Röns, 6824 Schlins, 05524/2340 0664/4339944, info@dorfsennerei.at • Sennereibutter aus Rohrahm

Weitere Preisträger•innen der Prämierungen finden Sie online unter: www.messewieselburg.at