

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
Nadine Bammer, MSc, MBA
Marketing
Tel:+43 7416/502 -21,
E-Mail: nb@messewieselburg.at
Web: www.messewieselburg.at

Wieselburg, am 12. November 2022

Die goldene Honigwabe

Nach mehr als zwanzig Jahren gab es bei der Produktprämierung „**Die goldene Honigwabe**“ einige Veränderungen. Die wohl wesentlichste ist die Verschiebung der Preisverleihung von März auf November. Diese Änderung wurde auf vielfachen Wunsch der Produzent*innen durchgeführt, da so schon im Zuge des wichtigen Weihnachtsgeschäfts die prämierten Produkte verkauft werden können. Darüber hinaus gab es Anpassungen bei den Kategorien, so wurden die Kategorien „Gebirgshonig“, „Honigtauhonig“ und „sonstiger Sortenreiner Honig“ heuer erstmals im Wettbewerb aufgenommen.

Der Juryvorsitzende **IM Josef Nikals** fasst zusammen:

„Das Ergebnis der Bewertungen beweist einmal mehr, dass im Gegensatz zu den vorangegangenen Jahren mehr als die Hälfte der Einsendungen mit Gold ausgezeichnet werden konnten. In der Vergangenheit erreichten knapp über ein Drittel der Einsendungen Dies ist einerseits auf die gute und sorgfältige Arbeit der Imker, besonders aber auf das gute Honigjahr zurückzuführen. Beim einzigen nationalen Honigwettbewerb wird vor allem deutlich, wie vielfältig das Angebot von Österreichischem Qualitätshonig ist.

Neben Blüten- und Waldhonigen sind es die vielen Sortenhonige, die unsere Kunden so begeistern. Vom Akazienhonig, Alpenrosenhonig, Lindenhonig, Sonnenblumenhonig bis zu den würzigen Gebirgshonigen spannt sich der Bogen.“

Darüberhinaus betont er: „Weiters werden seit einigen Jahren auch zusätzlich innovative Honigprodukte bewertet und ausgezeichnet. Wie es anfangs Honige mit Fruchtbeigaben, sind heute eine große Vielfalt an Honigzubereitungen am Markt präsent. Hier ist besonders das Produkt Oxymel hervorzuheben, das eine große gesundheitliche Komponente wie auch eine uralte Tradition, vor allem in asiatischen Ländern, aufweist.“

Bei der 21. Auflage der Produktprämierung „**Die goldene Honigwabe**“ wurden 1284 Proben von 622 Teilnehmer*innen aus allen Bundesländern und dem benachbarten Ausland eingereicht. Besonders erfreulich ist, dass viele Imker*innen diesen Wettbewerb seit seiner Anfänge zur Qualitätssicherung nutzen und von den Auszeichnungen profitieren können. Imker Hugo Gumpenberger berichtet freudig über seine beachtliche Leistung:

„Ich nehme seit über 20 Jahren ununterbrochen am Wettbewerb Die goldene Honigwabe teil und habe nun schon 160 Medaillen gewonnen!“

Insgesamt wurde heuer 19 mal der begehrte Titel vergeben, davon gehen je 2 der Trophäen nach Wien, Tirol und Vorarlberg. 2 Produzent*innen aus der Steiermark konnten sich gleich zwei mal über die Auszeichnung freuen. Mit 4 Sieger*innen bei den Honigkategorien und weiteren 3 Sieger*innen bei den Met-Kategorien holen die Niederösterreichischen Produzent*innen die meisten Trophäen.

Sämtliche Teilnehmer*innen, die zumindest 3 Produkte in 3 verschiedenen Kategorien einsenden, nehmen wieder automatisch am Wettbewerb „Imker*in des Jahres“ teil, wobei die Kategorien „Cremehonig“ und „Blüten- mit Waldhonig“ Pflichtkategorien sind. Der/die Produzent*in kann sich neben dem Titel „Imker*in des Jahres“ auch noch über einen von der Fachzeitschrift „Bienen aktuell“ gesponserten Betrag von € 750,- freuen. Diesen begehrten Titel konnte **IM Aigner Franz** aus Waidhofen an der Ybbs für sich entscheiden.

Wir präsentieren die Gewinner*innen des Produktwettbewerbs Die goldene Honigwabe 2022/23 – nach Kategorien:

BLÜTENHONIG

Novak Gerhard, 1210 Wien, 0676/3928765, honig_nog@gmx.at, • **Blütenhonig**

BLÜTENHONIG

Blamauer Laurentia, 3345 Göstling, 0664/4715452, lblamauer@gmx.at, • **Blütenhonig**

AKAZIENHONIG

Altmann Herbert, 3743 Röschitz, 0664/5965534, renae.altmann@gmx.at, • **Akazienhonig**

ALPENROSENHONIG

Oberluggauer Othmar, 9655 Maria-Luggau, 0664/1136098, othmaroberluggauer@gmail.com, • **Lesachtaler Almrosenhonig**

LINDENBLÜTENHONIG

Imkerschule Warth-Aichhof, 2831 Warth, 02629/2222-21, karl.stueckler@lfs-warth.ac.at, • **Lindenblütenhonig**

KASTANIENHONIG

Klug Aloisia u. Willibald, 8511 St. Stefan ob Stainz, 03463/81473, willi.klug@gmx.net, • **Weststeirischer Kastanienhonig KA/SE**

SONSTIGER SORTENREINER HONIG

Dr. Kirsch Bernhard, 3400 Klosterneuburg, 0676/7401379, bernhard@kirsch.at, • **Einfach HONIG - Sonnenblumenhonig**

CREMEHONIG

Raninger Peter, 8904 Ardning, 0676/9070351, raninger-peter@gmx.at, • **Crenehonig 2602**

BLÜTEN- MIT WALDHONIG

Gspaltl Margarete, 8333 Riegersburg, 0664/73589910, m.gspaltl@gmail.com, • **Wald-Blütenhonig**

WALDHONIG

Klug Aloisia u. Willibald, 8511 St. Stefan ob Stainz, 03463/81473, willi.klug@gmx.net, • **Weststeirischer Waldhonig WH/ST**

WALDHONIG

Imkerei Fam. Flaschberger, 9623 St. Stefan/Gail, 0676/6000634, flaschberger1@hotmail.com, • **Gailtaler Bienenhonig**

HONIGTAUHONIG

Raninger Peter, 8904 Ardning, 0676/9070351, raninger-peter@gmx.at, • **Honigtauhonig 2605**

GEBIRGSHONIG

Wechner Martin, 6555 Kappl, 0699/12508559, martin.wechner@tinetz.at, • **Berghonig aus dem Paznaun**

SPEZIALITÄTEN MIT HONIG

Dr. Kopetzky Matthias, 1050 Wien, 0677/62839486, office@wiener-bezirksimkerei.at, • **Wiener Bezirks Oxymel Verkostungsbox: 24 Sorten**

SPEZIALITÄTEN MIT HONIG

Wechselberger Gerold, 6283 Schwendau, 0664/88719431, geroldwex@hotmail.com, • **Crene-Honig mit Himbeeren**

SPEZIALITÄTEN MIT HONIG

Stephan Lorenz, 8662 St. Barbara, 0670/6086400, imkerei.lorenz@gmail.com, • **Honig Gewürzlikör**

MET KLASSIK

Gruscher Johann jun., 2053 Peigarten, 0650/6210621, johann.gruscher@aon.at, • **Met Klassik 12,50%**

MET TROCKEN/HALBTROCKEN

DI Watschka Karin, 3261 Steinakirchen, 0699/11225762, kamawa@gmx.at, • **Eisenstraße-MET**

MET MIT FRUCHT- UND/ODER GEWÜRZKOMPONENTEN

Hörhan Leopold u. Christian, 3251 Purgstall, 0676/7386452, chisty.suedtschek@gmx.at, • **Hollerblütenmet**

Imker des Jahres

IM Aigner Franz, 3340 Waidhofen/Ybbs, 07442/58334, franz.aigner.imker@aon.at

Die Liste aller Preisträger*innen steht unter: www.messewieselburg.at zur Verfügung.