

# PRESSEINFORMATION

Veranstalter: Messe Wieselburg GmbH  
3250 Wieselburg, Volksfestplatz 3, AUSTRIA  
Tel. +43 7416/502, Fax: 07416/502-40  
E-Mail: [info@messewieselburg.at](mailto:info@messewieselburg.at)  
[www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at)



Wieselburg, 2018-09-01

## 10. Auflage der Prämierung „FISCH-KAISER“!

Die „AB HOF“ 2019 (8. bis 11. März) wirft bereits wieder ihre Schatten voraus: Verschiedene Produktprämierungen können von den Produzenten im Vorfeld der Messe genutzt werden, um sich einem Qualitätswettbewerb zu stellen und so aktiv an der Verbesserung der Qualität ihrer Produkte zu arbeiten.

Neben den Prämierungen von Bränden und Likören („Das Goldene Stamperl“), Säften, Most, Obstweingetränken, Essig, Marmeladen und Trockenobst und -gemüse („Die Goldene Birne“), Rohpökelfwaren, Rohwürsten, Kochpökelfwaren und Aufstrichen („Speck-Kaiser“), Honig und Honigprodukten („Die goldene Honigwabe“), Brot und Feingebäckspezialitäten aus bäuerlicher Produktion („Brot-Kaiser“) und Speiseöl („Öl-Kaiser“) wird im Jahr 2019 zum nun bereits zehnten Mal eine Prämierung von Süßwasserfisch aus bäuerlicher Produktion („Fisch-Kaiser“) durchgeführt.

### Grundlage für die GenussKrone 2020/2021

Nach den erfolgreichen Prämierungen in den letzten Jahren findet der „Fisch-Kaiser“ auch 2019 seine Fortsetzung. Ziel dieser österreichweiten Fischprämierung ist es, bäuerlichen Produzenten von Süßwasserfisch eine objektive Möglichkeit für einen Produktvergleich zu bieten. Der „Fisch-Kaiser“ soll eine Vermarktungshilfe für die Produzenten sein und als Anreiz für eine weitere Qualitätsverbesserung der Produkte fungieren. Weiters soll eine zusätzliche Genussmöglichkeit unserer heimischen Produkte aufgezeigt werden. Zur Teilnahme berechtigt sind sowohl heiß bzw. kalt geräucherte Fische als auch sonstige Fischspezialitäten (mariniert, gebeizt, Fischzubereitungen...). Darüber hinaus bildet der „Fisch-Kaiser“ eine Grundlage für die Teilnahme an der GenussKrone 2020/2021.

Die Prämierung wird wie gewohnt in professioneller Zusammenarbeit mit dem LMTZ Francisco Josephinum über die Bühne gehen. Die Proben werden anonym verkostet und jeder Produzent erhält eine Mitteilung über die sensorische Beurteilung seines Produkts in den einzelnen Kriterien: Äußere Beschaffenheit, Inneres Aussehen (bei geräucherten, gebeizten oder marinierten Proben), Konsistenz sowie Geruch und Geschmack. Allfällige Fehler werden von der Fachjury detailliert aufgeführt. Auf Wunsch kann auch eine Laboruntersuchung in Anspruch genommen werden.

Die Gewinner werden in einer eigenen Broschüre zusammengefasst und in diversen Medien veröffentlicht. Die besten Produkte einer Kategorie werden während der „AB HOF“ am Stand „Fisch-Kaiser“ zur Verkostung angeboten. Den Gewinnern wird ihr Preis während der Eröffnungsfeier der Messe (Freitag, 8. März 2019) übergeben.

Detaillierte Anmeldeunterlagen für alle Bewerbe erhält man bei der Messe Wieselburg 0043/7416/502-0 oder im Internet unter [www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at) (im Bereich „AB HOF“/Produktprämierungen).

*Achtung! Diesen Presstext und kostenlos verwendbare Bilder finden Sie auf unseren Internetseiten unter [www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at) im Bereich „Presse“.*

F:\Daten\AB HOF\PRESSE\Fischkaiser\2019\Presse Prämierung Fisch19.doc

Mit der Bitte um Veröffentlichung, Belegexemplar erbeten.

Etwaige Rückfragen richten Sie an Mag. D. Gröbner, Tel. 07416/502-25, Fax: 07416/502-40

