

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
Verena Herzog
Projektleitung
Tel: +43 7416/502 -23, Fax: 40
E-Mail: vh@messewieselburg.at
Web: www.messewieselburg.at

Wieselburg, am 19. Juni 2020

„Das goldene Stanitzel“ 2020 – Qualitätswettbewerb ist krisensicher!

Die Prämierung „Das goldene Stanitzel“ wurde 2020 bereits zum vierten Mal in durchgeführt, dabei wird Speiseeis aus landwirtschaftlicher und gewerblicher Produktion ausgezeichnet. Ziel dieses einzigen, österreichweiten Wettbewerbes ist es, eine objektive Gelegenheit für einen Produktvergleich zu bieten. „Das goldene Stanitzel“ soll eine Vermarktungshilfe für die teilnehmenden Betriebe und einen Anreiz zu einer weiteren Qualitätssteigerung darstellen sowie eine weitere Genussmöglichkeit heimischer Produkte aufzeigen.



55 Proben aus fünf Bundesländern (NÖ, OÖ, Salzburg, Steiermark und Kärnten) wurden eingesendet. Vier „Goldene Stanitzel“ wurden vergeben – zwei der begehrten Trophäen konnten sich niederösterreichische Produzenten sichern, jeweils eine geht in die Steiermark und nach Kärnten.

Im Regelfall findet die Prämierung im Zuge der „WIESELBURGER MESSE“ statt, bei der auch die offizielle Preisverleihung sowie eine besondere Präsentation der Sieger an ein breites Publikum mit Verkostung stattfindet. Obwohl die Messe aufgrund der Corona-Pandemie abgesagt werden musste, ist besonders hervorzuheben, dass die Probenzahl nahezu ident zum Vorjahr ist. Dies spricht für die Qualität und Bedeutung der Auszeichnung. Um die ausgezeichneten Produkte in den Vordergrund zu stellen, werden alle Online-Kanäle der Messe Wieselburg genutzt.

Die Verkostung und Bewertung der eingesendeten Produktproben erfolgte in den Kategorien Milchspeiseeis, Milch/Obers-Eiscreme, Speiseeis auf Basis fermentierter Milcherzeugnisse (Joghurteis, Topfeneis, Kefireis, 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 6-köpfige Fachjury bewertet in mindestens zwei Durchgängen die Produkte.

Neben den klassischen Sorten wie Himbeere, Haselnuss oder Vanille werden immer mehr kreative und innovative Eissorten eingereicht. Über die Jahre sind neue Trends entstanden, so steigt die Zahl der veganen Eissorten – also ohne Bestandteile von Milch – stetig an. Außerdem greifen viele Produzenten zu anderen Milcharten und verarbeiten Schaf- und Ziegenmilch zu Speiseeis. Ebenso gibt es einen Hype um besonders ausgefallene Geschmacksrichtungen daher standen beispielsweise „Gurke-Holunderblüte“, „Ricotta-Mango“ oder „Mozartkugel“ auf dem Prüfstand.

./.

Folgenden Produzenten wurden die Auszeichnung „Das goldene Stanitzel“ 2020 für die hervorragende Qualität ihrer nachstehenden Erzeugnisse verliehen:

Kategorie: Milchspeiseeis

Milcheis-Weiße Schoko-Kokos-Rum - Klammer Martin, 9761 Greifenburg, Hauzendorf 11, 0660/5530295, klammereis@gmx.at (landwirtschaftliche Produktion)

Kategorie: Milch/Obers-Eiscreme oder-Cremeeis

Bio Erdnussnougat - Die Tortenkomponisten e.U., 8561 Söding, Packerstraße 183, 0664/5235598, office@dietortenkomponisten.at; (gewerbliche Produktion)

Kategorie: Speiseeis auf Basis fermentierter Milcherzeugnisse

Sauerrahm-Himbeere - Bachinger GmbH, 3071 Böheimkirchen, Marktplatz 1, 0676/6845806, karl.bachinger@gmail.com; (gewerbliche Produktion)

Kategorie: Eisspezialitäten

Cassis - Café-Bäckerei Kammerhofer, 3351 Seitenstetten, Voralpenstraße 14, 0676/4295205, genuss@baeckerei-kammerhofer.at; (gewerbliche Produktion)

/Volumes/Daten/Daten/A PRÄMIERUNGEN/Das goldene Stanitzel/Presse/mit Siegern_2020.docx

Liste der Preisträger

Das goldene
Stanitzel
2020



Prämierung von Speiseeis aus bäuerlicher und gewerblicher Produktion

Bei der vierten Auflage der Prämierung „Das goldene Stanitzel“ wurden 55 Speiseeis-Sorten verkostet und bewertet. Vier Auszeichnungen „Das goldenen Stanitzel“ wurden an gewerbliche und landwirtschaftliche Produzenten übergeben.

Nachstehend finden Sie die ausgezeichneten Produkte und ihre Produzenten.

Legende:

Das goldene Stanitzel	96 - 100 Punkte und bestes Produkt der jeweiligen Kategorie
Goldmedaille	96 - 100 Punkte
Silbermedaille	92 - 95,9 Punkte
Bronzemedaille	88 - 91,9 Punkte

Nähere Informationen und Ausschreibungsunterlagen erhalten Sie bei:

Messe Wieselburg GmbH, Volksfestplatz 3, 3250 Wieselburg, 07416/502-0, Fax 07416/502-40,
www.messewieselburg.at, info@messewieselburg.at

Ergebnisliste - Das goldene Stanitzel

Milchspeiseeis					
Das goldene Stanitzel					
Milcheis-Weiße Schoko- Kokos-Rum	Klammer Martin	9761	Greifenburg	0660/5530295	klammereis@gmx.at
Goldmedaille					
Zitronenkuchen	Bio Hansinger	3233	Kilb	02748/7466	office@hansinger.at
Marille	Cafe Maria Theresia - Gerald Braun	3672	Maria Taferl	0664/3512881	cafe-maria-theresia@gmx.at
Bio-Schafmilcheis Cornflakes	Eisl Eis - Familie Eisl GmbH	5342	Abersee	06227/3234	office@seegut-eisl.at
Haselnuss-Eis	Gerstl Thomas	3251	Purgstall	0664/73654247	gerstl@reiterlehen.at
Mohn-Eis	Gerstl Thomas	3251	Purgstall	0664/73654247	gerstl@reiterlehen.at
Silbermedaille					
Apfelstrudel	Cafe Maria Theresia - Gerald Braun	3672	Maria Taferl	0664/3512881	cafe-maria-theresia@gmx.at
Himbeer	Cafe Maria Theresia - Gerald Braun	3672	Maria Taferl	0664/3512881	cafe-maria-theresia@gmx.at
Cappuccino	Eder Sabine und Johann	4812	Pinsdorf	0699/17254129	eder.wastlmann@gmx.at
Butterbrot mit Honig	Eisgreissler	2851	Krumbach	0664/1051146	blochberger@eis-greissler.at
Bio-Schafmilcheis Haselnuss	Eisl Eis - Familie Eisl GmbH	5342	Abersee	06227/3234	office@seegut-eisl.at
Pistazien-Eis	Gerstl Thomas	3251	Purgstall	0664 73654247	gerstl@reiterlehen.at
Ricotta-Mango	Klammer Martin	9761	Greifenburg	0660/5530295	klammereis@gmx.at
Bronzemedaille					
Schokolade	Bachinger GmbH	3071	Böheimkirchen	0676/6845806	karl.bachinger@gmail.com
Haselnuss	Cafe Maria Theresia - Gerald Braun	3672	Maria Taferl	0664/3512881	cafe-maria-theresia@gmx.at
Mohn	Cafe Maria Theresia - Gerald Braun	3672	Maria Taferl	0664/3512881	cafe-maria-theresia@gmx.at
Bio Kaffee	Die Tortenkomponisten e.U.	8561	Söding	0664/5235598	office@dietortenkomponisten.at
Haselnuss	Eder Sabine und Johann	4812	Pinsdorf	0699/17254129	eder.wastlmann@gmx.at
Stracciatella	Eder Sabine und Johann	4812	Pinsdorf	0699/17254129	eder.wastlmann@gmx.at
Bio-Schafmilcheis Vogelfutter	Eisl Eis - Familie Eisl GmbH	5342	Abersee	06227/3234	office@seegut-eisl.at
Vanille-Eis	Gerstl Thomas	3251	Purgstall	0664/73654247	gerstl@reiterlehen.at
Zitroneneis	Pobaschnig Petra, Krappfeldereis	9321	Kappel	0664/5731573	krappfeldereis@gmail.com
Milch/Obers-Eiscreme oder -Cremeeis					
Das goldene Stanitzel					
Bio Erdnussnougat	Die Tortenkomponisten e.U.	8561	Söding	0664/5235598	office@dietortenkomponisten.at
Silbermedaille					
Tiramisu	Bachinger GmbH	3071	Böheimkirchen	0676/6845806	karl.bachinger@gmail.com
Bio Sesamnougat	Die Tortenkomponisten e.U.	8561	Söding	0664/5235598	office@dietortenkomponisten.at
Bronzemedaille					
Weiße Schokolade	Café-Bäckerei Kammerhofer	3351	Seitenstetten	0676/4295205	genuss@baeckerei-kammerhofer.at
Bio Vanille	Die Tortenkomponisten e.U.	8561	Söding	0664/5235598	office@dietortenkomponisten.at
Walnuss-Eis	Pobaschnig Petra, Krappfeldereis	9321	Kappel	0664/5731573	krappfeldereis@gmail.com
Speiseeis auf Basis fermentierter Milcherzeugnisse					
Das goldene Stanitzel					
Sauerrahm-Himbeere	Bachinger GmbH	3071	Böheimkirchen	0676/6845806	karl.bachinger@gmail.com
Goldmedaille					
Bio-Schafmilcheis Joghurt-Himbeer	Eisl Eis - Familie Eisl GmbH	5342	Abersee	06227/3234	office@seegut-eisl.at
Silbermedaille					
Bio Joghurt-Heidelbeere	Die Tortenkomponisten e.U.	8561	Söding	0664/5235598	office@dietortenkomponisten.at
Joghurt-Kirsch	Eisgreissler	2851	Krumbach	0664/1051146	blochberger@eis-greissler.at
Bio-Schafmilcheis Schafkäse "honigsüß" Mandel/Zimt	Eisl Eis - Familie Eisl GmbH	5342	Abersee	06227/3234	office@seegut-eisl.at
Sauerrahm-Sanddorn	Pobaschnig Petra, Krappfeldereis	9321	Kappel	0664/5731573	krappfeldereis@gmail.com

Eisspezialitäten

Das goldene Stanitzel

Cassis	Café-Bäckerei Kammerhofer	3351	Seitenstetten	0676/4295205	genuss@baeckerei-kammerhofer.at
--------	---------------------------	------	---------------	--------------	---------------------------------

Goldmedaille

Edelbitter-Orange	Bio Hansinger	3233	Kilb	02748/7466	office@hansinger.at
Mohn-Himbeer-Knödel	Café-Konditorei Hagmann	3500	Krems/Donau	0676/5025922	thomas@hagmann.co.at
SchwarzwälderKirsch-Eis	Café-Konditorei Hagmann	3500	Krems/Donau	0676/5025922	thomas@hagmann.co.at
Bio Mango	Die Tortenkomponisten e.U.	8561	Söding	0664/5235598	office@dietortenkomponisten.at
Johannisbeere	Eisgreissler	2851	Krumbach	0664/1051146	blochberger@eis-greissler.at
Bio-Schafmilcheis Gurke-Holunderblüte	Eisl Eis - Familie Eisl GmbH	5342	Abersee	06227/3234	office@seegut-eisl.at
Bio-Schafmilcheis SauerKirsch-Thymian	Eisl Eis - Familie Eisl GmbH	5342	Abersee	06227/3234	office@seegut-eisl.at
Zitronen-Melissen-Sorbet	LMTZ Francisco Josephinum	3250	Wieselburg	07416/52437 800	office.lmtz@josephinum.at
Bio-Himbeereis aus Ziegenmilch	Pobaschnig Petra, Krappfeldereis	9321	Kappel	0664/5731573	krappfeldereis@gmail.com
Bio-Pistazieneis aus Ziegenmilch	Pobaschnig Petra, Krappfeldereis	9321	Kappel	0664/5731573	krappfeldereis@gmail.com

Silbermedaille

Hollerblüten	Café-Bäckerei Kammerhofer	3351	Seitenstetten	0676/4295205	genuss@baeckerei-kammerhofer.at
Marillen-Soufflé-Eis	Café-Konditorei Hagmann	3500	Krems/Donau	0676/5025922	thomas@hagmann.co.at
Bio-Schafmilcheis Rhabarber-Honigmazipan	Eisl Eis - Familie Eisl GmbH	5342	Abersee	06227/3234	office@seegut-eisl.at
Mozart-Eis	Pobaschnig Petra, Krappfeldereis	9321	Kappel	0664/5731573	krappfeldereis@gmail.com

Bronzemedaille

Erdbeereis	Café-Bäckerei Kammerhofer	3351	Seitenstetten	0676/4295205	genuss@baeckerei-kammerhofer.at
Erdbeer-Sorbet	Gerstl Thomas	3251	Purgstall	0664/73654247	gerstl@reiterlehen.at
Danke Mama	Klammer Martin	9761	Greifenburg	0660/5530295	klammereis@gmx.at

Rezept-Kaiser

Hier finden Sie Ideen, wie Sie die Siegerprodukte am besten genießen können!



 Sieger- Produkt:
Bachingers Sauerrahm-Himbeer Eis

 Zutaten:
Bachingers Sauerrahm-Himbeer Eis
frische Himbeeren
Schlagobers
30 g gemischte Beeren
1 TL Zucker
1 EL Wasser
1 Schuss Himbeergeist

 Rezept:

 Die gewaschenen Beeren mit Zucker und Wasser aufkochen und mit Himbeergeist verfeinern. So lange am Herd lassen bis der Zucker geschmolzen und die Beeren weich sind und sich alle Zutaten gut verbunden haben. Die Sauce durch ein Sieb streichen und auskühlen lassen.

 Schlagobers steif schlagen. 3 Kugeln von Bachingers Sauerrahm-Himbeer Eis in einem hohen Glasbecher geben. Reichlich mit frischen Himbeeren garnieren.

 Schlagobers mit einem Dressierbeutel auf das Eis-Dessert drapieren. Die Beerensauce vorsichtig über den Obers verteilen.

#rezeptkaiser #produktprämierung #rezept
#dasgoldenestanzel #messewieselburg #genuss
#wirschaftenbegegnung

(c) Bilder & Inhalt: Messe Wieselburg GmbH & Fotorechte: Barbara Bachinger

Rezept Kaiser



Milcheis

Weißer Schoko-Kokos-Rum

Sieger- Produkt:
Milcheis-Weiße Schoko- Kokos-Rum

Zutaten:
150 ml Klammer's
Milcheis-Weiße Schoko- Kokos-Rum
5 Raffaello Kugeln
Schlagobers

Rezept:

Die Raffaello Kugeln vorsichtig halbieren
Schlagobers steif schlagen.

In einen Eisbecher abwechselnd etwas
Milcheis-Weiße Schoko- Kokos-Rum und
Raffaello-Hälften platzieren.

Schlagobers mit einem Dressierbeutel auf
das Eis-Dessert drapieren.

Kleiner Tipp: Das Auge isst mit!
Hohlhippen sind eine passende
Dekoration!

(c) Bilder & Inhalt: Messe Wieselburg GmbH & Fotorechte: Klammer Martin -
Klammer's Kuhlmeis

Sieger- Produkt:
Cassis Eis - Café-Bäckerei Kammerhofer

Zutaten:
Kammerhofers Cassis Eis
frische Beeren
Minze
100g Joghurt

Rezept:

Zwei Kugeln Cassis Eis in den Eisbecher
geben. Etwas frische Beeren und Joghurt
so verteilen, dass der Becher zu 2/3 voll
ist.

Die letzte Kugel so platzieren, dass sie
nicht vollständig im Joghurt versinkt. Mit
frischen Beeren dekorieren und einen
Minzezweig in die Eiskugel stecken.

Tipp:
Es kann auch noch Beerenauce als
Topping verwendet werden.

(c) Bilder & Inhalt: Messe Wieselburg GmbH & Fotorechte: Café Bäckerei
Kammerhofer

CAFE KAMMERHOFER
BÄCKEREI
Wo Genuss zuhause ist...
Innovative Schokoladenrezepte

Rezept Kaiser



Joghurt-Cassis-Becher

Sieger- Produkt:
Bio-Erdnussnougat Eis von
„Die Tortenkomponisten“

Zutaten:
Bio-Erdnussnougat Eis
Schokosauce
Schlagobers
Erdnüsse

Rezept:

Bio-Erdnussnougat Eis großzügig im Eisbe-
cher platzieren.
Schlagobers steif schlagen und über dem Eis
verteilen.

Mit Schokosauce und Erdnüssen großzügig
garnieren.

Tipp:
Es können auch kleine Nougatstücke als Top-
ping verwendet werden

(c) Bilder & Inhalt: Messe Wieselburg GmbH & Fotorechte: Hermann Burgstaller

Rezept Kaiser



Bio-Erdnussnougat Becher