

PRESSEINFORMATION

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



Wieselburg, 2020-02-27

Der Hahn kräht in Wieselburg - AB HOF 2020

Kikeriki – bereits zum 26. Mal kräht in Wieselburg der Hahn und lädt zur AB HOF – die Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter in Wieselburg. Am Freitag wird die 26. AB HOF Messe gemeinsam mit Abg. z. NR Johannes Schmuckenschlager (Präsident Landwirtschaftskammer NÖ), Stellvertreter der Landeshauptfrau Stephan Pernkopf in Vertretung der Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner, und Bundesministerin für Landwirtschaft, Tourismus und Regionen Elisabeth Köstinger, Bürgermeister Dr. Josef Leitner und Messepräsidenten Uwe Scheutz eröffnet. Von 6. bis 9. März (Freitag bis Montag) lockt die in Europa einzigartige Messe rund 35.000 Besucher ins Wieselburger Messezentrum. Diese finden unter knapp 300 Ausstellern geballte Fachkompetenz sowie beste bäuerliche Produkte.

Die Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter bietet auch in diesem Jahr wieder einen umfassenden Marktüberblick für die Verarbeitung und Vermarktung bäuerlicher Lebensmittel und Dienstleistungen. Veredelung von Obst, Gemüse, Wein, Erzeugung von Milch und Milchprodukten, Fleischverarbeitung, Getreideverarbeitung, Imkerei, Zubehör, Kühlung, Lagerung, Transport, Verpackung, Vermarktung, Verkaufseinrichtungen, Gastronomie-Ausstattung, Urlaub am Bauernhof, Beratung/Information, bäuerliche Produkte und Dienstleistungen bilden eine unglaubliche Angebotsfülle dieser europaweit einmaligen Veranstaltung.

Die Messe gliedert sich dabei in zwei Bereiche: Der Fachbesucherteil für die Direktvermarkter (Maschinen, Geräte, Hilfsmittel... für die Verarbeitung und Vermarktung) wird sich wieder in den Hallen 3 bis 9 befinden, während der Konsumententeil mit Einkaufs- und Verkostungsmöglichkeit auf der Brücke über die Erlauf, in der Wieselburger-Halle (Halle 10) und in der NÖ-Halle (Halle 11 – Steirerdorf) zu finden sein wird.

Qualität ist das beste Verkaufsargument

Im Vorfeld der „AB HOF“ fanden 9 verschiedene Qualitätswettbewerbe statt, deren Ergebnisse auch auf der Messe Ihren Niederschlag finden. So können die Siegerprodukte jeder Kategorie vor Ort verkostet werden. Die Siegerehrung findet am Freitag, 6. März um 09:00 Uhr auf der Bühne im Obergeschoss der Europa-Halle statt. Im Zuge der Eröffnungsfeier werden dann auch noch der „Imker des Jahres“ und der „Produzent des Jahres“ gekürt.

Die Wettbewerbe im Detail: „Das goldene Stamperl“ (Brände, Liköre) - 1.394 Produkte, „Die goldene Birne“ (Most, Fruchtsaft, Essig, Obstweingetränke, Marmeladen und Trockenobst und -gemüse) – 1.797 Produktproben, „Speck-Kaiser“ (Rohpökelfwaren, Kochpökelfwaren, Rohwürste und Aufstriche) – 607 Einreichungen, „Die goldene Honigwabe“ (Honige, Produkte mit Honig, Met) – 1.209 Verkostungsproben, „Brot-Kaiser“ (Brot und

Feingebäckspezialitäten aus bäuerlicher Produktion) – 166 Proben , „Fisch-Kaiser“ (Süßwasserfisch aus bäuerlicher Produktion) -67 Produktproben, „Öl-Kaiser“ (Speiseöl) -367 Proben, sowie – „Pasta-Kaiser (Teigwaren) -97 Produkte und „Das goldene Blunz´nkranz!“ (Blutwurst) – 77 Würste.

Alle Preisträger werden nach der Siegerehrung auf unserer Homepage veröffentlicht.

Workshops, Schulungen und Experten

Im Zuge der „AB HOF“ wird ein umfangreiches Rahmenprogramm geboten. Für Konsumenten und Produzenten gleichermaßen von Interesse sind die Verkostungsschulungen für unterschiedliche Produkte: Dabei lernt man Produkte zu beurteilen, Fehler zu erkennen und auch Rückschlüsse auf die Produktion von z. B. Honig, Honigprodukten oder Met.

In verschiedenen Fachseminaren kann hilfreiches Wissen gesammelt werden. Zum Thema Milchverarbeitung hat der handwerkliche Verband für Milchverarbeitung ein Programm aus Workshops, Fachvorträgen und Präsentationen zusammengestellt. Für bäuerliche Direktvermarkter besonders hilfreich ist auch der Beitrag der Agentur Ritt: „Das gehört auf’s Etikett – Direktvermarktung ohne Kennzeichnungsfehler“. Da Hühnerhaltung momentan sehr im Trend liegt, wird auch diesem Thema Raum auf der „AB HOF“ gegeben. Sowohl für Kleinbauern und Selbstversorger, als auch für Profis sind Experten vor Ort.

Bei den Produktionsseminaren können die Teilnehmer (begrenzte Teilnehmerzahl) auch selbst Hand anlegen und wichtige Tipps für die Produktion – etwa von Brot oder Destillaten - erlernen oder vorhandenes Wissen vertiefen. Vorträge - beispielsweise über die Imkerei, über „Gesunde Hautpflege“ oder zum Thema „Gemüse und Kräuter selber fermentieren“ - runden das Begleitprogramm ab.

Alle Programmpunkte entnehmen Sie bitte unserer Homepage (www.messewieselburg.at)

Vorsprung durch Beratung

Information als zentrales Element für erfolgreiches Wirtschaften wird bei der „AB HOF“ bei zahlreichen Beratungsständen geboten: Landwirtschaftskammer, Sozialversicherungsanstalt der Selbstständigen, Landesregierung und einschlägige Verbände stehen mit ihren Experten zur Verfügung. Auch das landwirtschaftliche Schulwesen ist bei der „AB HOF“ umfassend vertreten, informiert über Ausbildungsmöglichkeiten und steht mit den Fachleuten aus dem Schulbereich für Fragen der Produktverarbeitung und –vermarktung zur Verfügung. Hier sind zum Beispiel die landwirtschaftlichen Fachschulen Niederösterreichs sowie die HBLuFA Francisco Josephinum in Wieselburg und die HBLA Sitzenberg vertreten.

Die „AB HOF“ ist von Freitag, 6. bis Montag, 9. März 2020 täglich von 9:00 bis 17:00 Uhr geöffnet. Der Konsumententeil ist am Freitag und Sonntag bis 19:00 Uhr geöffnet, am Samstag 7. März bis 00.00 Uhr (Steirerabend). Weitere Informationen erhält man unter 07416/502-0 bei der Messe Wieselburg und unter www.abhof.com