

PRESSEINFORMATION

Veranstalter: Messe Wieselburg GmbH
A-3250 Wieselburg, Volksfestplatz 3
Tel. (0043) 07416/502, Fax: 07416/502-40
E-Mail: info@messewieselburg.at
www.messewieselburg.at



Wieselburg, 2020-02-12

Speck-Kaiser 2020 – enormer Anstieg der eingereichten Proben!

Bei der Prämierung „Speck-Kaiser“ im Zuge der AB HOF Messe wurden heuer um über 100 Proben mehr eingesendet als im vergangenen Jahr und das obwohl schon 2019 ein neuer Probenrekord erzielt werden konnte. In bewährter Zusammenarbeit zwischen der Messe Wieselburg GmbH und dem Lebensmitteltechnologischen Zentrum Francisco Josephinum wurden exakt 606 Produkte aus dem gesamten österreichischen Bundesgebiet und dem Ausland (Deutschland, Italien) zur Verkostung eingereicht. Die hohe Anzahl verdeutlicht die hohe Akzeptanz dieser Prämierung, sowohl bei Direktvermarktern als auch bei gewerblichen Produzenten.

16 verschiedene „Speck-Kaiser“

Die insgesamt 16 vergebenen Speck-Kaiser-Auszeichnungen teilen sich auf fünf Bundesländer (Tirol, Niederösterreich, Oberösterreich, Kärnten und Steiermark) auf, eine der begehrten Trophäen geht nach Südtirol. Produzenten aus Niederösterreich können dabei mit sechs Auszeichnungen besonders aufzeigen. Je drei Auszeichnungen gehen in die Steiermark und nach Kärnten, zwei konnten sich Produzenten aus Oberösterreich sichern. Jeweils einen Speck-Kaiser findet man 2020 in Tirol und im benachbarten Südtirol.

Die bereits seit einigen Jahren durchgeführte Unterteilung der Kategorien nach gewerblichen und bäuerlichen Produzenten hat sich gut bewährt und ist erneut auf große Zustimmung bei den Herstellern gestoßen. Um die hohe Qualität der Prämierung beizubehalten bzw. noch zu steigern, wurde auf ein Verkostungsteam von knapp 40 Experten aus dem schulischen, landwirtschaftlichen und gewerblichen Umfeld zurückgegriffen. Außerdem wurde wieder eine eigene Verkostungsgruppe installiert, die ausschließlich für die Bestimmung der Kategorie-Sieger (den Gewinnern des „Speck-Kaiser“) verantwortlich war. Den Produzenten wird nicht nur im Detail das Ergebnis der Verkostung in den einzelnen Beurteilungskriterien (Äußeres Aussehen, Inneres Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack) mitgeteilt, sondern auch eine Fehlerbeschreibung der Probe und auf Wunsch das Ergebnis einer Untersuchung auf wichtige Hygieneparameter übermittelt.

Neben den Kategorien „Aufstriche“, „Kochpökelwaren“ und „Kochschinken“ wurden Proben in folgenden Kategorien eingesendet und beurteilt: Bauchspeck, Karreespeck und Schinkenspeck vom Schwein (unterteilt in „geräuchert“ und „ungeräuchert“), sonstige Rohpökel-Spezialitäten vom Schwein (regionale Besonderheiten oder spezielle Würzungen), Rohpökelwaren vom Rind, sonstige Rohpökelwaren (Lamm, Geflügel, Wild, etc.), Rohwürste und Hauswürste. Die enorme Probenanzahl ist ein Beweis für die Qualität dieses Wettbewerbs und zeigt, dass sowohl bäuerliche als auch gewerbliche Produzenten die Idee des objektiven Produktvergleiches als Vermarktungshilfe erkannt haben.

Die besten Produkte der einzelnen Kategorien wurden im Rahmen der Eröffnungsfeier der AB HOF am ersten Messetag (6. März 2020) ausgezeichnet. Die Siegerprodukte können im Rahmen der AB HOF (6. – 9. März 2020) im Verkostungsbereich im Obergeschoß der Europa-Halle verkostet werden. Die gesamte Siegerliste findet man im

Internet unter www.messewieselburg.at.

Mit der Bitte um Veröffentlichung, Belegexemplar erbeten.

Etwilige Rückfragen richten Sie an Verena Herzog, Tel. 07416/502-24, Fax: 07416/502-40

Folgende Produzenten wurden mit dem „Speck-Kaiser“ 2020 ausgezeichnet:

Bauchspeck geräuchert – landwirtschaftliche Produktion

Bauchspeck, Danzl Hannes und Gertraud, 6130 Schwaz, 0676/9653513, hofladen.danzl@gmx.at

Karreespeck geräuchert – landwirtschaftliche Produktion

Karreespeck vom Schwein, geräuchert, Pramreiter Franz & Annemarie, 3261 Wolfpassing, 0664/5139292, annemarie.pramreiter@outlook.com

Karreespeck ungeräuchert – landwirtschaftliche Produktion

Gurktalluftgeselchter Karree Speck 1, Kraßnig Christine u. Johann vlg. Hanebauer, 9344 Weitensfeld, 0664/3709934, jkrassnig@aon.at

Schinkenspeck geräuchert – gewerbliche Produktion

Schinkenspeck geräuchert, Freudenschuß Johann, Fleischerei, 3331 Hilm, 0664/1811983, office@schussi.at

Schinkenspeck geräuchert – landwirtschaftliche Produktion

Liesingtaler Schinkenspeck, Mitteregger Thomas u. Sophie, Girnerhof, 8774 Mautern, 03846/8632, mitteregger@girnerhof.at

Sonstige Rohpökel-Spezialitäten vom Schwein – gewerbliche Produktion

Hauspeck, Fleischerei Mosshammer GmbH, 8010 Graz, 0316/319195, office@mosshammer.at

Rohpökelwaren vom Rind – landwirtschaftliche Produktion

Rindfleisch geräuchert, Widmann Walter, 3051 Altlengbach, 0664/4958567, walterwidmann@gmx.at

Rohwürste – landwirtschaftliche Produktion

Schweine Salami, Lüch Da Ciampidel, I-39036 Abtei, +39 3348 223 922, info@ciampidel.com

Rohwürste – gewerbliche Produktion

Chili Würdel, Wüedian GmbH, 4272 Weitersfelden, 0664/1590222, office@wuedian.at

Hauswürste – landwirtschaftliche Produktion

Cabanossi, Mayrhofer Hofladen, 4209 Engerwitzdorf, 0660/4949872, hofladen.mayrhofer@gmail.com

Hauswürste – gewerbliche Produktion

Speckwurst, s´Blunz´nsemmerl-Lechner Herbert, 3270 Scheibbs, 0664/5959415, blunzensemmerl@aon.at

Kochpökelwaren essfertig – landwirtschaftliche Produktion

geräucherte Gänsebrust, Hütter August u. Waltraud, 8345 Straden, 03473/8642, office@pute-huhn.at

Kochpökelwaren essfertig – gewerbliche Produktion

geräucherter Beinschinken, Fleischerei Hausenberger OG, 2331 Vösendorf, 01/6992938, fleischerei.hausenberger@kabsi.at

Kochschinken – gewerbliche Produktion

Kürbiskern-Schinken, s´Blunz´nsemmerl-Lechner Herbert, 3270 Scheibbs, 0664/5959415, blunzensemmerl@aon.at

Aufstriche – landwirtschaftliche Produktion

Leberbrat, Rohrer Erich & Gabriela, 9753 Lind im Drautal, 0664/73663250, rohrer.erich@aon.at

Aufstriche – gewerbliche Produktion

Honig Sahne, Fleischerei Seiser-Ing. Seiser Stefan, 9341 Strassburg, 0664/2111717, office@fleischerei-seiser.at