

PRESSEINFORMATION

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

Das goldene
Stanitzel
2019



Wieselburg, 2019-04-03

„Das goldene Stanitzel“ 2019 – 3. Auflage der Prämierung von Speiseeis!

Bereits zum dritten Mal wird heuer im Rahmen der „WIESELBURGER MESSE – HOF & FORST“ mit Volksfest (27. – 30. Juni) Speiseeis aus bäuerlicher und gewerblicher Produktion unter dem Titel „Das goldene Stanitzel“ prämiert. Für heuer erhoffen sich die Veranstalter einen Anstieg an eingesendeten Produkten, verstärkte Anstrengungen vor allem im gewerblichen Bereich wurden dafür getätigt. 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 zusätzliche Genussmöglichkeit heimischer Produkte aufzeigen.

Die Verkostung und Bewertung der eingesendeten Proben erfolgt 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 werden Aussehen, Gefüge (Konsistenz, Schmelzverhalten) und vor allem Geschmack untersucht und bewertet. Dieses System hat sich in den letzten beiden Jahren bewährt und wird auch heuer in der Form angewendet. Kleinere Adaptierungen im Verkostungsablauf werden die Qualität der Verkostung weiter erhöhen.

Die fachliche Betreuung (Probenannahme, Lagerung, Verkostung...) erfolgt durch das Lebensmitteltechnologische Zentrum Francisco-Josephinum, wodurch die Seriosität und ein fachlich unumstrittenes Ergebnis garantiert sind. Geschulte Verkoster der Lebensmittelsensorik und der Produktion testen die eingereichten Produkte.

Die Anmeldung zur Prämierung muss bis spätestens 17. Mai 2019 erfolgen, die Einreichgebühr beträgt unverändert € 40,-- pro Produkt. Weiters wird eine freiwillige mikrobiologische Untersuchung auf unterschiedliche Kriterien angeboten.

Selbstverständlich wird heuer im Vorfeld der „WIESELBURGER MESSE“ auch wieder die Prämierung „Das Kasermandl in Gold“ (Verkostung und Bewertung von Käse und Milchprodukten) durchgeführt (siehe dazu eigenen Presstext).

Die Sieger dieser Qualitätswettbewerbe werden im Rahmen der Eröffnungsfeier der „WIESELBURGER MESSE – HOF & FORST“ am 27. Juni 2019 geehrt.

Weitere Informationen und Anmeldeformulare erhält man bei der Messe Wieselburg GmbH, Volksfestplatz 3, 3250 Wieselburg, Tel. 07416/502-0, e-mail: vh@messewieselburg.at oder im Internet unter www.messewieselburg.at.

Mit der Bitte um Veröffentlichung, Belegexemplar erbeten.

Etwaige Rückfragen richten Sie an Mag. Dieter Gröbner, Tel. 07416/502-25, Mail: dg@messewieselburg.at