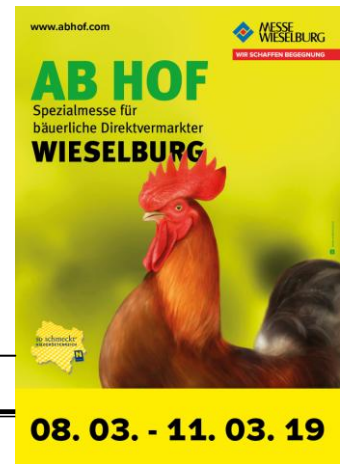


# PRESSEINFORMATION

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

Wieselburg, 2019-01-20



## „AB HOF“ 2019 in Wieselburg – die 25. Ausgabe!

Von Freitag, 8. bis Montag, 11. März 2019 begeht die „AB HOF – Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter“ in Wieselburg ein Jubiläum, steht doch die 25. Ausgabe dieser europäischen Leitmesse auf dem Programm. Auch 2019 ist die Ausstellungsfläche zur Gänze ausgebucht. Seit Jahren kann die „AB HOF“ rund 35.000 Besucher aus dem gesamten österreichischen Bundesgebiet und dem Ausland verzeichnen. Fast 300 Aussteller garantieren die Fachkompetenz der Messe.

Die Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter bietet auch in diesem Jahr wieder einen umfassenden Marktüberblick für die Verarbeitung und Vermarktung bäuerlicher Lebensmittel und Dienstleistungen.

Obstbau & -verarbeitung, Gemüsebau & -verarbeitung, Weinbau & -verarbeitung, Milchverarbeitung, Fleischverarbeitung, Getreideverarbeitung, Imkerei, Zubehör, Kühlung, Lagerung, Transport, Verpackung, Vermarktung, Verkaufseinrichtungen, Gastronomie-Ausstattung, Urlaub am Bauernhof, Beratung/Information, bäuerliche Produkte und Dienstleistungen stehen im Mittelpunkt 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 überdachten Brücke über die Erlauf, in der Wieselburger-Halle (Halle 10) und in der NÖ-Halle (Halle 11 – Steirerdorf) zu finden sein wird.

Mit einem Ausstelleranteil von 20 %, welche nicht aus Österreich kommen, kann die „AB HOF“ einen sehr hohen Internationalisierungsgrad verzeichnen. Auch die Besucherherkunft verdeutlicht die Internationalität der Messe. In den Vorjahren wurden Besucher aus Polen, Slowenien, Ungarn, Slowakei, Italien, Schweiz, Deutschland und selbstverständlich auch aus allen österreichischen Bundesländern registriert.

## **Umfangreiches Rahmenprogramm mit neuen Thementagen**

Das umfangreiche Rahmenprogramm bietet den Besuchern weitere Informationsmöglichkeiten. Erstmals wird es 2019 unterschiedliche Thementage geben. Der Freitag, 8. März steht dabei ganz im Zeichen der Milchverarbeitung. Der Samstag, 9. März wird dem Thema „Alternative Tierhaltung und Fleischverarbeitung“ gewidmet sein, während es am Sonntag, 10. März ein umfangreiches Vortragsprogramm über „green care“ geben wird. Den Abschluss macht am Montag, 11. März der Schwerpunkt „Obstbau & Obstverarbeitung“.

./.

Mit der Bitte um Veröffentlichung, Belegexemplar erbeten.

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

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. Öl, Honig, Honigprodukten oder Met.

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.

### **Verkosten Sie die Siegerprodukte der Produktprämierungen**

Die Qualitätswettbewerbe im Vorfeld der „AB HOF“ finden auch während der Messe ihren Niederschlag. Die jeweiligen Siegerprodukte der Wettbewerbe „Das goldene Stamperl“ (Brände, Liköre), „Die goldene Birne“ (Most, Fruchtsaft, Essig, Obstweingetränke, Marmeladen und Trockenobst und -gemüse), „Speck-Kaiser“ (Rohpökelfwaren, Kochpökelfwaren, Rohwürste und Aufstriche), „Die goldene Honigwabe“, „Brot-Kaiser“ (Brot und Feingebäckspezialitäten aus bäuerlicher Produktion), „Fisch-Kaiser“ (Süßwasserfisch aus bäuerlicher Produktion) „Öl-Kaiser“ (Speiseöl) und – heuer erstmals auch – „Pasta-Kaiser (Teigwaren) und „Das goldene Blunz´nkranzl“ (Blutwurst) können vor Ort verkostet werden.

### **Viele Beratungsangebote**

Information als zentrales Element für erfolgreiches Wirtschaften wird bei der „AB HOF“ bei zahlreichen Beratungsständen geboten: Landwirtschaftskammer, Sozialversicherungsanstalt der Bauern, 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 auch 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, 8. bis Montag, 11. März 2019 täglich von 9:00 bis 17:00 Uhr geöffnet. Der Konsumententeil ist am Freitag und Sonntag bis 19:00 Uhr geöffnet, am Samstag 9. März bis 00.00 Uhr (Steirerabend). Weitere Informationen erhält man unter 07416/502-0 bei der Messe Wieselburg und unter [www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at).

***Achtung!** Diesen Presstext und kostenlos verwendbare Bilder finden Sie auf unseren Internetseiten unter [www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at) im Bereich „Presse“. Allen Medienvertretern danken wir herzlich für die mediale Unterstützung. Sie tragen damit wesentlich zum Erfolg der Messe bei.*