

Pressemitteilung • AB HOF (4.708 Zeichen inkl. Leerzeichen)

**Herkunft, die man schmeckt. Qualität, die man sieht. Ideen, die Zukunft haben.
– AB HOF Messe 2026**

Von 6. bis 9. März 2026 öffnet die AB HOF – Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung in Wieselburg (Niederösterreich) wieder ihre Tore. Die Messe bringt Direktvermarkter:innen, Produzent:innen und Genießer:innen zusammen und verbindet fachliche Information mit genussvollen Einblicken in die Welt regionaler Lebensmittel.

Die AB HOF gliedert sich in einen Fachbereich mit Produkten, Dienstleistungen und Lösungen für bäuerliche Betriebe sowie in einen Konsumententeil, der zum Entdecken, Verkosten und Kennenlernen regionaler Spezialitäten einlädt. So entsteht ein direkter Austausch zwischen Landwirtschaft, Verarbeitung und bewussten Konsument:innen.

Praxisnahe Vorträge, Workshops und die Genussakademie für Endkonsument:innen greifen aktuelle Themen auf – von Vermarktung und Betriebsentwicklung über Nachhaltigkeit bis hin zur handwerklichen Lebensmittelverarbeitung. Sie zeigen, wie vielfältig Direktvermarktung heute ist und welche Möglichkeiten sie für bäuerliche Betriebe eröffnet.

30 Jahre AB HOF Prämierungen

Ein besonderes Highlight der AB HOF 2026 ist das 30-jährige Jubiläum der AB HOF Prämierungen. Den Auftakt bildeten 1996 die Auszeichnungen „Das goldene Stampel“ und „Die goldene Birne“, die sich rasch als anerkannte Qualitätsmaßstäbe etablierten. In den darauffolgenden Jahren wurde die Prämierungen ausgebaut – heute umfasst die AB HOF insgesamt acht Produktprämierungen.

Ausgezeichnet werden unter anderem Edelbrände und Moste, hochwertige Öle, Fleisch- und Wurstwaren, Back- und Nudelprodukte sowie Fisch. Die AB HOF Produktprämierungen stehen seit drei Jahrzehnten für Qualität, Regionalität und österreichische Genussskultur und machen die kontinuierlich hochwertige Verarbeitung der heimischen Produzent:innen sichtbar. Alle prämierten Produkte können direkt auf der Messe verkostet werden. Die feierliche Verleihung der Auszeichnungen findet am Freitag im Rahmen der Eröffnungsfeier statt.

Junge Pioniere – zeigen neue Wege für die Landwirtschaft

Unter dem Motto „Junge Pioniere – erfolgreiche Direktvermarkter:innen“ richtet die AB HOF 2026 den Blick auf junge Landwirt:innen und Produzent:innen. Auf der Bühne in Halle 11 sprechen sie über ihre Betriebe, Projekte und Ideen und geben Einblick in neue Ansätze der Landwirtschaft und Direktvermarktung.

Die Bandbreite reicht von der Verarbeitung von Waldviertler Sojabohnen zu hochwertigem Tofu bis hin zu ausgezeichneten Innovationsprojekten der jungen Landwirtschaft. Vorgestellt werden unter anderem eine prämierte Maschine zur Erleichterung der Mandelernte sowie ein Speicherteich zur Sicherung der eigenen landwirtschaftlichen Produktion und vieles mehr. Die Beiträge zeigen, wie junge Menschen Verantwortung übernehmen und ihre Betriebe Schritt für Schritt weiterentwickeln.

Fachprogramm & Vorträge

Das Fachprogramm der AB HOF 2026 greift aktuelle Fragestellungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette auf. Vorträge beschäftigen sich unter anderem mit Lebensmittelrettung, Lebensqualität am Bauernhof, Hofnachfolge, Vermarktung seltener Nutztierassen, Zertifizierungen, Aquaponik sowie modernen Anbausystemen.

Ergänzt wird das Angebot durch praxisnahe Einblicke in professionelle Pilzzucht, die Trocknung von Kräutern, Blüten und Pilzen sowie durch Beispiele für neue Standbeine in der Landwirtschaft. Mit dabei ist auch **Anni Neudorfer von „Land schafft Leben“**, die Einblicke in Zusammenhänge rund um Lebensmittelherkunft, Produktion und Bewusstseinsbildung gibt.

Genussakademie: Wissen schmecken, Qualität verstehen

Die Genussakademie für Endkonsument:innen lädt dazu ein, Lebensmittel bewusst wahrzunehmen und ihre Herstellung besser zu verstehen. In Workshops und Verkostungen geht es unter anderem um Brotbacken mit Sauerteig, Honig- und Ölverkostungen, Sensorikschulungen, Wildkräuter im Frühling sowie um Pilzgenuss aus dem Mühlviertel.

Auch Produktionswege werden nachvollziehbar gemacht – etwa beim Obstbau Spitzlehner vom Anbau von Raritäten und Exoten bis zur Verkostung oder bei Angeboten rund um Edelbrand und Most. Der direkte Austausch zwischen Produzent:innen und Konsument:innen steht dabei im Mittelpunkt.

Erlebnis, Tradition und Begegnung

Abgerundet wird die AB HOF 2026 durch ein vielfältiges **Rahmen- und Erlebnisprogramm**, das Tradition und Gemeinschaft in den Mittelpunkt stellt. Auftritte der **Purgstaller Volkstanzgruppe**, die **Genussolympiade der NÖ Landjugend** sowie der **traditionelle Steirerabend** sorgen für lebendige Atmosphäre und machen die Messe auch abseits der Fachinhalte zu einem besonderen Erlebnis.

Weitere Informationen unter: www.messewieselburg.at/produktpraemierungen

*Über eine Vorschau bzw. ein Probeexemplar würden wir uns sehr freuen.
Sie haben Rückfragen zum Beitrag? Wir sind gerne für Sie da:*

Barbara Völkl
Projektleitung AB HOF
BV@messewieselburg.at
+43 (0) 74 16 / 502 – 24

Manuela Drescher, BA
Marketingleitung
MD@messewieselburg.at
+43 (0) 74 16 / 502 – 35