

PRESSEINFORMATION

Veranstalter: Messe Wieselburg GmbH
3250 Wieselburg, Volksfestplatz 3, AUSTRIA
Tel. +43 7416/502, Fax: 07416/502-40
E-Mail: info@messewieselburg.at
www.messewieselburg.at



Wieselburg, 2018-12-04

NEUE PRÄMIERUNG: „Das goldene Blunz´nkranzl“ 2019

Die „AB HOF“ 2019 (8. bis 11. März) wirft bereits wieder ihre Schatten voraus: Verschiedene Produktprämierungen können von den Produzenten im Vorfeld der Messe genutzt werden, um sich einem Qualitätswettbewerb zu stellen, um so aktiv an der Verbesserung der Qualität ihrer Produkte zu arbeiten.

Neben den Prämierungen von Bränden und Likören („Das goldene Stamperl“), Säften, Most, Obstweingetränken, Essig, Marmeladen und Trockenobst & -gemüse („Die goldene Birne“), Honig und Honigprodukten („Die goldene Honigwabe“), Rohpökelwaren, Kochpökelwaren, Kochschinken, Rohwürsten, Aufstrichen und Koch- & Brühwürsten („Speck-Kaiser“), Brot & Feingebäckspezialitäten („Brot-Kaiser“), Fisch („Fisch-Kaiser“), Speiseöl („Öl-Kaiser“) und – NEU – von Teigwaren („Pasta-Kaiser“) findet 2019 auch erstmals eine Prämierung von Blutwurst unter dem Titel „Das goldene Blunz´nkranzl“ statt.

Drei Kategorien und Trennung nach gewerblichen und landwirtschaftlichen Produzenten

Ziel dieses neuen Wettbewerbes ist es, einen Produktvergleich durch eine unabhängige Fachjury anzubieten. Durch die Prämierung der unterschiedlichen Produkte sollen neue Impulse in Richtung Qualitätsbewusstsein gesetzt und eine Hilfestellung für die Vermarktung geboten werden. Die Bewertung erfolgt in den Kategorien „Blutwürste deutsch-österreichische Art“ (schnittfest, kalt zu verzehren) & Blut-Zungenwürste (Rotwurst), „Blutwürste französische Art“ (schnittfest, warm zu verzehren) und „kreative Blutwürste im Darm“. Die Prämierung ist in Anlehnung an den seit Jahren erfolgreichen „Speck-Kaiser“ für bäuerliche und gewerbliche Produzenten offen, der Wettbewerb wird allerdings getrennt für beide Arten von Betrieben durchgeführt.

Der Produzent erhält eine Mitteilung über die sensorische Beurteilung seines Produkts in einzelnen Kriterien wie etwa Aussehen-Äußeres, Aussehen-Inneres, Konsistenz bzw. Geruch und Geschmack. Allfällige Fehler werden von der Fachjury unter dem Vorsitz des Lebensmitteltechnologischen Zentrums Francisco Josephinum detailliert aufgeführt und bieten wichtige Rückschlüsse für die weitere Produktion. In dieser Fachjury werden neben Experten aus dem gewerblichen, landwirtschaftlichen und schulischen Umfeld auch sämtliche österreichische Blunz´n-Weltmeister sitzen. Die Qualität des Urteils und der Stellenwert dieser Prämierung sind somit unumstritten. Daneben sind Auszeichnungen bei diesen Wettbewerben selbstverständlich eine wichtige Vermarktungshilfe.

Detaillierte Anmeldeunterlagen für alle Bewerbe erhält man bei der Messe Wieselburg 0043/7416/502-0 oder im Internet unter www.abhof.com.

F:\Daten\AB_HOF\PRESSE\Blunz'nkranzl\prpraemierung19Blunzn.doc

Diesen Presstext und kostenlos verwendbare Bilder finden Sie im Internet unter www.messewieselburg.at im Bereich „PRESSE“.

Mit der Bitte um Veröffentlichung, Belegexemplar erbeten.

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