

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, 2018-11-07

16. Auflage der Prämierung „Speck-Kaiser“!

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“), Brot & Feingebäckspezialitäten („Brot-Kaiser“), Fisch („Fisch-Kaiser“), Speiseöl („Öl-Kaiser“) und – jeweils NEU – von Blutwurst („Das goldene Blunz´nkranz“) bzw. Teigwaren („Pasta-Kaiser“) erfreut sich der „Speck-Kaiser“ besonderer Beliebtheit:

Prämierung „Speck-Kaiser“ abermals Grundlage für den Guide GaultMillau!

Für 2019 ist es wieder gelungen, den „Speck-Kaiser“ als Grundlage für den Guide GaultMillau dienen zu lassen, wo die besten Rohpökelfwaren der Wieselburger Prämierung die Chance haben, in der nächstjährigen Ausgabe veröffentlicht zu werden.

Die Kategorien bei der 16. Auflage des „Speck-Kaiser“ sind: Bauchspeck vom Schwein, Karreespeck vom Schwein, Schinkenspeck vom Schwein, jeweils unterteilt in geräuchert und ungeräuchert, sonstige Rohpökelspezialitäten vom Schwein (regionale Besonderheiten oder spezielle Würzungen), Rohpökelfwaren vom Rind, sonstige Rohpökelfwaren (alle Tierarten außer Rohpökelfwaren vom Rind & Schwein), Kochpökelfwaren, Kochschinken, Rohwürste und Hauswürstl. Selbstverständlich werden 2019 auch wieder Pasteten, streichfähige Kochwürste (etwa Leberstreichwurst oder Zwiebelstreichwurst), streichfähige Rohwürste (z. B. Metwurst), Schmalz und Verhackertes verkostet und bewertet und unter der Kategorie „Aufstriche“ zusammengefasst. Einmalig an diesem Wettbewerb ist die Tatsache, dass die Prämierung zwar für bäuerliche und gewerbliche Produzenten offen ist, der Wettbewerb allerdings getrennt für beide Arten von Betrieben durchgeführt wird.

Die stetig steigende Anzahl an Produkteinsendungen – mit dem Probenrekord von 495 Produkten bei der Prämierung 2018 – verdeutlicht das große Interesse der Produzenten an einem Qualitätsvergleich und daraus resultierend an einer weiteren Qualitätssteigerung.

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. Daneben sind Auszeichnungen bei diesen Wettbewerben selbstverständlich eine wichtige Vermarktungshilfe. Darüber hinaus dient der Speck-Kaiser 2019 als Grundlage für die Nominierung zur GenussKrone 2020/2021.

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\Speck\2019\prprämierung19Speck.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

