

2023
*Fisch
Kaiser*



Prämierung von
Süßwasserfischen aus
bäuerlicher Produktion

DIE PRÄMIERUNG

Der **Fisch-Kaiser** ist eine Produktprämierung von Süßwasserfischen aus bäuerlicher Produktion.

Der Wettbewerb schafft einen Anreiz zur Verbesserung der Qualität, Innovation und Effizienzsteigerung für die teilnehmenden Betriebe. Darüber hinaus dienen die Auszeichnungen als Vermarktungshilfe für die Produzent:innen und zeigen die **große Vielfalt regionaler Produkte** auf.

BEURTEILUNGSSCHEMA & LEGENDE

Die Produkte werden nach einem 100-Punkte-Schema von einer Fachjury bewertet.

Folgende Auszeichnungen werden vergeben:

95 bis 100 Punkte	Fisch-Kaiser oder Goldmedaille (1. Preis)
91 bis 94,9 Punkte	Silbermedaille (2. Preis)
87 bis 90,9 Punkte	Bronzemedaille (3. Preis)

Je Kategorie kann maximal ein **Fisch-Kaiser 2023** für das beste Produkt vergeben werden, wobei das Erreichen einer Goldmedaille Voraussetzung ist.

Nachstehend finden Sie die ausgezeichneten Produkte und ihre Produzent:innen. Diese sind in den jeweiligen Kategorien nach Rängen und Postleitzahl geordnet.

HIGHLIGHTS

Bei der 14. Auflage der Produktprämierung **Fisch-Kaiser** wurden 65 Proben von 21 Teilnehmer:innen aus 4 Bundesländern eingereicht. Damit konnte der Probenrekord vom Vorjahr gehalten werden.

Die Jury konnte 3 **Fisch-Kaiser** vergeben. Davon gehen zwei der begehrten Trophäen an Produzent:innen aus Oberösterreich sowie eine nach Niederösterreich.

Die konstanten Einreichzahlen bestätigen die Qualität dieser österreichweiten Prämierung. Besonders hervorzuheben ist, dass in der Kategorie Frischfisch alle eingereichten Proben einen Goldstatus erreicht haben.

Der oder die Produzent:in aus der nachstehenden Liste erreichte mit seinem/ihrer Produkt die angeführte Medaille. Dieses Produkt und damit sein-e Produzent:in stehen für ausgezeichnete Qualität.

Pressetexte, Bilder und Logos finden Sie unter: www.messewieselburg.at

FISCH-KAISER ÜBERSICHT

Kalt geräuchert

Aisttalforellen - Johann Haider, 4283 Bad Zell, 0699/1810930, office@aisttalforellen.at,
• **Kalt geräuchertes Lachsforellenfilet**

Sonstige Fischzubereitungen

Dipl. Ing. Hofbauer-Domin Birgit, 3872 Aalfang, 0676/6069080, wolfgangsee-fischerei@aon.at,
• **Forellen Topfen-Nockerl**

Frischfisch

Wolfgangsee Fischerei Höplinger, 5360 St. Wolfgang, 0664/5034734, wolfgangsee-fischerei@aon.at,
• **Wildfang Perlfisch**

WEITERE PRÄMIERUNGEN

Auf unserer Website unter: www.messewieselburg.at finden Sie alle Preisträger:innen der insgesamt 12 Produktprämierungen!

Sie produzieren Speiseeis, Honig, Käse oder haben Bio-Produkte im Angebot? Dann nehmen Sie an den Wettbewerben - **Das goldene Stanitzel 2023**, **Die goldene Honigwabe 2023**, **Das Kasermädl in Gold 2023** oder **Bio-Produkt des Jahres 2024** teil und reichen Sie Ihre Produkte ein. Alle Infos diesbezüglich finden Sie auf unserer Website oder senden wir auf Anfrage auch gerne per E-Mail zu (LS@messewieselburg.at).

IMPRESSUM

Messe Wieselburg GmbH
Volksfestplatz 3, 3250 Wieselburg, Österreich

Telefon: +43 (0) 74 16 / 502 - 0
E-Mail: info@messewieselburg.at
Web: www.messewieselburg.at

Herausgeber & Verleger: Messe Wieselburg GmbH
Konzeption: Nadine Bammer, MSc, MBA
Design: Undeutsch Media eU (www.undeutsch.at)
Druck: druck.at Druck- und HandelsGmbH (www.druck.at)
Satz und Druckfehler vorbehalten.



LAND & FORST

Fachmesse für
Land- & Forstwirtschaft
1. bis 4. Juni 2023



KALT & HEISS GERÄUCHERT

Aisttalforellen - Johann Haider, 4283 Bad Zell,
0699/11810930, office@aisttalforellen.at,
• **Kalt geräuchertes Lachsforellenfilet**

KALT GERÄUCHERT - GOLD

Fischmeisterei Wolfgangsee OG, Fam. Höpflinger,
5360 St. Wolfgang, 0664/5034733,
wolfgangsee-fischerei@aon.at,
• **Wolfgangsee Lachs! "graved"**

KALT GERÄUCHERT - SILBER

Thorhof Fisch & Wild GmbH, 3192 Hohenberg,
0660/2127800, office@thorhof.at,
• **Lachsforellenfilet kalt geräuchert**

Fischmeisterei Wolfgangsee OG, Fam. Höpflinger,
5360 St. Wolfgang, 0664/5034733,
wolfgangsee-fischerei@aon.at,
• **Seesaiblingsfilet kaltgeräuchert**

HEISS GERÄUCHERT

HEISS GERÄUCHERT - GOLD

Fischzucht Florian Sigl, 3163 Außerhalbach,
0681/10347469, florian-sigl@gmx.at,
• **Räucherfilet Pikant**

LFS-Edelhof, 3910 Zwettl, 02822/52402,
office@lfs-edelhof.ac.at,
• **geräuchertes Welsfilet**

Fischzucht Mair, 6152 Trins, 0664/75024542,
info@fischzucht.tirol,
• **Räuchersaibling**

Schlein Fisch, 8483 Weixelbaum/Deutsch Goritz,
0664/4128625, fische@fischzucht-schlein.at,
• **Störfilet geräuchert**

HEISS GERÄUCHERT - SILBER

Fischzucht Florian Sigl, 3163 Außerhalbach,
0681/10347469, florian-sigl@gmx.at,
• **Räucherfilet Kräuter**

Gschneidner Monika, 4502 St. Marien,
0699/11382955, scheinmeier.monika@gmx.at,
• **Pfefferroller**

Fischzucht See-Ache, 4866 Unterach,
0664/4342946, frischfisch@seeache.at,
• **See-Ache Stör geräuchert**

Fischzucht Vötter, 6156 Gries am Brenner,
0664/1023233, info@saibling.tirol,
• **Kwell-geräuchert Saibling**

Fischzucht Kofler, 6156 Gries am Brenner,
0664/9905531, alfredkofler@hotmail.com,
• **Kwell-Saibling**

Forellenhof Joglland, Erich Tösch, 8674 Rettenegg,
0664/8710505, office@jobi-fischgenuss.at,
• **Jobi-Saiblingsfilet geräuchert**

HEISS GERÄUCHERT - BRONZE

Waldland Tierveredelungs GmbH,
3533 Friedersbach, 02826/7443-444,
alexander.mueller@waldland.at,
• **Karpenfilet geräuchert**
• **Welsfilet geräuchert**

Aisttalforellen - Johann Haider, 4283 Bad Zell,
0699/11810930, office@aisttalforellen.at,
• **Räucher Forellenfilet**

Gere Peter, Forellenfarm, 4521 Schiedlberg,
0664/4768222, peter.gere@gmail.com,
• **Heissgeräuchertes Forellenfilet**

GEBEIZT ODER MARINIERT

GEBEIZT ODER MARINIERT - GOLD

Fischzucht Florian Sigl, 3163 Außerhalbach,
0681/10347469, florian-sigl@gmx.at,
• **Lachsforelle essfertig graved**

Gere Peter, Forellenfarm, 4521 Schiedlberg,
0664/4768222, peter.gere@gmail.com,
• **Graved Lachsforellenfilet**

GEBEIZT ODER MARINIERT - SILBER

Thorhof Fisch & Wild GmbH, 3192 Hohenberg,
0660/2127800, office@thorhof.at,
• **Lachsforellenfilet gebeizt**

Fischmeisterei Wolfgangsee OG, Fam. Höpflinger,
5360 St. Wolfgang, 0664/5034733,
wolfgangsee-fischerei@aon.at,
• **Wolfgangsee Lachs! "graved"**

Forellenhof Joglland, Erich Tösch, 8674 Rettenegg,
0664/8710505, office@jobi-fischgenuss.at,
• **Jobi-Seeforelle gebeizt**

HEISS GERÄUCHERT - BRONZE

Orndinger Genussfisch K&R KG, 3380 Pöchlarn,
0664/5424748, orndingergenussfisch@gmx.at,
• **Lachsforellenfilet graved**

Fischmeisterei Wolfgangsee OG, Fam. Höpflinger,
5360 St. Wolfgang, 0664/5034733,
wolfgangsee-fischerei@aon.at,
• **Seesaibling "graved"**

SONSTIGE FISCHZUBEREITUNGEN

Dipl. Ing. Hofbauer-Domin Birgit, 3872 Aalfang,
0676/6069080, altmann.michi100@gmx.at,
• **Forellen Topfen-Nockerl**

SONSTIGE FISCHZUBEREITUNGEN - GOLD

Fischzucht Florian Sigl, 3163 Außerhalbach,
0681/10347469, florian-sigl@gmx.at,
• **Räucherforellenaufstrich**

Dipl. Ing. Hofbauer-Domin Birgit, 3872 Aalfang,
0676/6069080, altmann.michi100@gmx.at,
• **Karpfen Topfen-Nockerl**

Gschneidtnr Monika, 4502 St. Marien,
0699/11382955, scheidmeier.monika@gmx.at,
• **Fischschulz**
• **Forellenmatjessalat mit Rote Rüben**

Gere Peter, Forellenfarm, 4521 Schiedlberg,
0664/4768222, peter.gere@gmail.com,
• **Räucherforellenmousse**

Fischzucht See-Ache, 4866 Unterach,
0664/4342946, frischfisch@seeache.at,
• **Störsalat nach Matjesart**

Fischmeisterei Wolfgangsee OG, Fam. Höpflinger,
5360 St. Wolfgang, 0664/5034732,
wolfgangsee-fischerei@aon.at,
• **Seesaibling in nativem Olivenöl**
• **Wildfang Reinanke in Sonnenblumenöl**

Wolfgangsee Fischerei Höpflinger,
5360 St. Wolfgang, 0664/5034734,
wolfgangsee-fischerei@aon.at,
• **Wildfang Reinanken Kaviar**
• **Seesaiblings-Matjes**
• **Wolfgangsee Lachsl kalt eingelegt**

Schlein Fisch, 8483 Weixelbaum/Deutsch Goritz,
0664/4128625, fische@fischzucht-schlein.at,
• **Forellenfilets in Öl**
• **Lachsforelleneier geräuchert**

Forellenhof Joglland, Erich Tösch, 8674 Rettenegg,
0664/8710505, office@jobi-fischgenuss.at,
• **Jobi-Fischsulz im Glas**

SONSTIGE FISCHZUBEREITUNGEN - SILBER

LFS-Edelhof, 3910 Zwettl, 02822/52402,
office@lfs-edelhof.ac.at,
• **Weisswurst vom Wels**

Fischzucht See-Ache, 4866 Unterach,
0664/4342946, frischfisch@seeache.at,
• **See-Ache Stör in Olivenöl**

FRISCHFISCH

Wolfgangsee Fischerei Höpflinger, 5360 St. Wolfgang,
0664/5034734, wolfgangsee-fischerei@aon.at,
• **Wildfang Perlfisch**

FRISCHFISCH - GOLD

Windhag-Stipendienstiftung für NÖ - Gut Ottenstein,
3594 Franzen, 02988/6530, forstamt@ottenstein.at,
• **Bio-Lachsforelle, abgeschlagen, ausgenommen**

Gschneidtnr Monika, 4502 St. Marien,
0699/11382955, scheidmeier.monika@gmx.at,
• **Bachforelle**

Wolfgangsee Fischerei Höpflinger,
5360 St. Wolfgang, 0664/5034735,
wolfgangsee-fischerei@aon.at,
• **Wildfang Karpfen**
• **Wildfang Reinanke**
• **Wildfang Zander**

Fischzucht Mair, 6152 Trins, 0664/75024542,
info@fischzucht.tirol,
• **Kwell-Saibling**

Fischzucht Vötter, 6156 Gries am Brenner,
0664/1023233, info@saibling.tirol,
• **Kwell-Saibling aus eigener Aufzucht**

Fischzucht Kofler, 6156 Gries am Brenner,
0664/9905531, alfredkofler@hotmail.com,
• **Kwell-Saibling**

Völlenkle Johannes, 6167 Neustift im Stubaital,
0664/3461255, h.voellenkle78@gmx.at,
• **Kwell-Saibling**

Schlein Fisch, 8483 Weixelbaum/Deutsch Goritz,
0664/4128625, fische@fischzucht-schlein.at,
• **Forelle ausgenommen**