

2024  
*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	<b>Fisch-Kaiser oder Goldmedaille (1. Preis)</b>
91 bis 94,9 Punkte	<b>Silbermedaille (2. Preis)</b>
87 bis 90,9 Punkte	<b>Bronzemedaille (3. Preis)</b>

Je Kategorie kann maximal ein **Fisch-Kaiser 2024** 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 15. Auflage der Produktprämierung **Fisch-Kaiser** wurden 59 Proben von 21 Teilnehmer:innen aus 5 Bundesländern eingereicht. Damit konnte der Probenrekord vom Vorjahr gehalten werden.

Die Jury konnte heuer erstmals 4 **Fisch-Kaiser** vergeben, da auch in der Kategorie "gebeizt oder mariniert" genügend Proben eingereicht wurden.

Zwei der begehrten Trophäen gehen an Produzent:innen aus Kärnten, jeweils eine nach Oberösterreich sowie in die Steiermark.

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 seine Produzent:in stehen für ausgezeichnete Qualität.

## FISCH-KAISER ÜBERSICHT

### Heiß geräuchert

**Fischerei Ausseerland**, 8984 Bad Mitterndorf  
03624/289, [servus@fischereiausseerland.at](mailto:servus@fischereiausseerland.at)  
• **WILDKULTUR Saiblingsfilet warm geräuchert**

### Gebeizt oder Mariniert

**Ing. Marzi Gerhard**, 9431 St. Stefan  
0662/81165, [Meister@marzi-forellen.at](mailto:Meister@marzi-forellen.at)  
• **Kaiserforelle graved Art**

### Sonstige Fischzubereitung

**Fischzucht See-Ache**, 4866 Unterach  
0664/4342946, [frischfisch@seeache.at](mailto:frischfisch@seeache.at)  
• **gestörte Knabberei**

### Frischfisch

**Forellen Jobst**, 9761 Greifenburg  
0664/2227247, [kontakt@forellen-jobst.at](mailto:kontakt@forellen-jobst.at)  
• **Quellforelle (Lachsforelle)**

## WEITERE PRÄMIERUNGEN

Auf unserer Website unter: [www.messewieselburg.at](http://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 2024**, **Die goldene Honigwabe 2024**, **Das Kasermandl in Gold 2024** oder **Bio-Produkt des Jahres 2025** 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](mailto:LS@messewieselburg.at)).

## IMPRESSUM

Wieselburg GmbH  
Volksfestplatz 3, 3250 Wieselburg, Österreich

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

Herausgeber & Verleger:  
Messe Wieselburg GmbH, 3250 Wieselburg  
Druck: Queiser GmbH, 3300 Amstetten

Satz und Druckfehler vorbehalten.

**III WIESELBURGER MESSE**  
**LAND & FORST**  
**WIESELBURG**  
**6. bis 9. Juni 2024**  
**Fachmesse für Land- & Forstwirtschaft**  
Foto: weinfranz.at

## KALT GERÄUCHERT

### KALT GERÄUCHERT - GOLD

**Forellenhof Piringner**, 2640 Gloggnitz  
0664/9246930, forellenhof-piringner@aon.at  
• **Lachsforellenfilet kalt geräuchert**

**Ebner Leopold u. Bernadette**,  
4364 St. Thomas/Bl.  
07265/5376, st.bernadette@gmx.at  
• **Wels-Speck**

**Ing. Marzi Gerhard**, 9431 St. Stefan  
04352/81165, Meister@marzi-forellen.at  
• **Kaiserforelle**

### KALT GERÄUCHERT - SILBER

**Forellen Jobst**, 9761 Greifenburg  
0664/2227247, kontakt@forellen-jobst.at  
• **Dry aged Filet kaltgeräuchert**

## HEISS GERÄUCHERT

**Fischerei Ausseerland**, 8984 Bad Mitterndorf  
03624/289, servus@fischereiausseerland.at  
• **WILDKULTUR Saiblingsfilet warm geräuchert**

### HEISS GERÄUCHERT - GOLD

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

**DiZi Fischzucht**, 4641 Steinhaus  
0650/2769102, office@dizi-fisch.at  
• **Räuchersaibling**  
• **Räucherforelle**

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

**Fischerei Ausseerland**, 8984 Bad Mitterndorf  
03624/289, servus@fischereiausseerland.at  
• **WILDFANG Reinankenfilet warm geräuchert**

**Ing. Marzi Gerhard**, 9431 St. Stefan  
04352/81165, Meister@marzi-forellen.at  
• **Pfefferforelle**

### HEISS GERÄUCHERT - BRONZE

**Forellenhof Piringner**, 2640 Gloggnitz  
0664/9246930, forellenhof-piringner@aon.at  
• **Forellenfilet geräuchert**

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

## GEBEIZT ODER MARINIERT

**Ing. Marzi Gerhard**, 9431 St. Stefan  
04352/81165, Meister@marzi-forellen.at  
• **Kaiserforelle graved Art**

### GEBEIZT ODER MARINIERT - GOLD

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

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

**Fischzucht See-Ache**, 4866 Unterach  
0664/4342946, frischfisch@seeache.at  
• **fein marinierte Rückenfiletstücke**

### GEBEIZT ODER MARINIERT - SILBER

**Forellenhof Piringner**, 2640 Gloggnitz  
0664/9246930, forellenhof-piringner@aon.at  
• **Lachsforellenfilet graved**

**Jagerbauer Fischspezialitäten Hiesmayr W & G**,  
4491 Hofkirchen/Trks, 0680/2128851,  
fische@jagerbauer.at; hiesmayr@jagerbauer.at  
• **Gebeiztes Lachsforellenfilet**

### GEBEIZT ODER MARINIERT - BRONZE

**Ehrenleitner Johanna & Michael**, 4644 Scharnstein  
0664/5011887, ehrenleitner@almtal.at  
• **Gebeizte Lachsforelle**

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

## SONSTIGE FISCHZUBEREITUNG

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

### SONSTIGE FISCHZUBEREITUNG - GOLD

**Forellenhof Piringner**, 2640 Gloggnitz  
0664/9246930, forellenhof-piringner@aon.at  
• **Saiblings-Kaviar**

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

**Lintner Johann**, 3662 Münichreith  
0676/5109137, forelle@wavenet.at  
• **Forellenfilet im Glas**

**Ebner Leopold u. Bernadette**, 4364 St. Thomas/Bl.  
07265/5376, st.bernadette@gmx.at  
• **Jaus'n Fisch**

**Ehrenleitner Johanna & Michael**, 4644 Scharnstein  
0664/5011887, ehrenleitner@almtal.at  
• **Räucherforellen-Aufstrich**  
• **Kronawitter's süß-sauer**  
• **Tomatn-Fisch**

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

**Fischerei Ausseerland**, 8984 Bad Mitterndorf  
03624/289, servus@fischereiausseerland.at  
• **Räucherfischaufstrich**  
• **Saiblingsugo**  
• **Saiblingskaviar**

**Ing. Marzi Gerhard**, 9431 St. Stefan  
04352/81165, Meister@marzi-forellen.at  
• **Wellnessfilet natur**  
• **Forellenroulade**  
• **Forellentartar**  
• **Lachsforellenaufstrich**

**Forellen Jobst**, 9761 Greifenburg  
0664 2227247, kontakt@forellen-jobst.at  
• **Dry aged Forelle**  
• **Saiblingskaviar**

#### SONSTIGE FISCHZUBEREITUNG - SILBER

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

**DiZi Fischzucht**, 4641 Steinhaus  
0650/2769102, office@dizi-fisch.at  
• **Fischbratwürstel**

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

**Fischerei Ausseerland**, 8984 Bad Mitterndorf  
03624/289, servus@fischereiausseerland.at  
• **Grünes Saiblingspesto**

#### SONSTIGE FISCHZUBEREITUNG - BRONZE

**Declevas Alpenfisch GmbH**, 8630 Mariazell  
03882/34774, office @declevas.at  
• **Bio Rilette**

#### FRISCH FISCH

**Forellen Jobst**, 9761 Greifenburg  
0664 2227247, kontakt@forellen-jobst.at  
• **Quellforelle (Lachsforelle)**

#### FRISCH FISCH - GOLD

**Gere Peter, Forellenfarm**, 4521 Schiedlberg  
0664/4768222, peter.gere@gmail.com  
• **Regenbogenforelle, frisch ausgenommen**  
• **Bachsaibling, frisch ausgenommen**

**Fischgenuss - Anton Steiner & Maria Stern**,  
6020 Innsbruck, 0650/9903230, maria.steinxner@gmx.at  
• **Saibling**

**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, Kofler Andreas**, 6156 Gries a. Br.  
0664/9905531, alfredkofler@hotmail.com  
• **Kwell-Saibling**