

2025
*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 2025** 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 16. 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 begehrten Trophäen gehen an Produzent:innen aus Vorarlberg, Salzburg, Niederösterreich und Oberösterreich.

Die konstanten Einreichzahlen bestätigen die Qualität dieser österreichweiten Prämierung.

Der oder die Produzent:in aus der nachstehenden Liste erreichte mit seinem/i ihrem 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

WEITERE PRÄMIERUNGEN

Sie produzieren Speiseeis, Honig, Käse oder haben Bio-Produkte im Angebot? Dann nehmen Sie an den Wettbewerben **Das goldene Stanitzel 2025**, **Die goldene Honigwabe 2025**, **Das Kasermandl in Gold 2025** oder **Bio-Produkt des Jahres 2026** teil und reichen Sie Ihre Produkte ein. Infos: www.messewieselburg.at.

IMPRESSUM

Herausgeber & Verleger:
Wieselburg GmbH, Volksfestplatz 3, 3250 Wieselburg, Österreich
Telefon: +43 (0) 74 16 / 502 - 0
E-Mail: info@messewieselburg.at
Web: www.messewieselburg.at

Druck: Queiser GmbH, 3300 Amstetten
Satz und Druckfehler vorbehalten.

KALT GERÄUCHERT

KALT GERÄUCHERT – GOLD

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

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

Fischerei Ausseerland,
8984 Pichl-Kainisch, 0664/5075418,
produktion@fischereiausseerland.at
• **Saiblings Filet kaltgeräuchert**

KALT GERÄUCHERT – SILBER

Fishlovers Payrleitner, 4351 Saxen,
0680/1309508, office@fishlovers.at
• **Wels kalt geräuchert**

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

HEISS GERÄUCHERT – SIEGER

Waldland Tierveredelungs GmbH,
3533 Friedersbach, 02826/7443-0,
tierveredelung@waldland.at
• **Filet vom Edelwels geräuchert**

HEISS GERÄUCHERT – GOLD

Willingstorfer Barbara, 4240 Waldburg,
0699/11011940, b.willingstorfer@gmail.com
• **Räucherforelle**

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

Schlein Fisch,

8483 Weixelbaum/Deutsch Goritz,
0664/4128625, fische@fischzucht-schlein.at

- **Räucher Stör**
- **Räucher Karpfenfilet**

HEISS GERÄUCHERT – SILBER

Forellenhof Piringer, 2640 Gloggnitz,
0664/9246930, forellenhof-piringer@aon.at

- **Bio-Forellenfilet heiß geräuchert**

**Ybbstalforelle Landw. Fischzucht
Größbacher**,

3345 Göstling/Ybbs, 0650/3223500

- **Heißräucher-Seeforellenfilet**

Waldland Tierveredelungs GmbH,

3533 Friedersbach, 02826/7443-0,
tierveredelung@waldland.at

- **Karpfenfilet geräuchert**

Lienbacher Martin "Die Räucherjungs",

5424 Bad Vigaun, 0664/8155473,
martin.lienbacher@die-salzburg.at

- **Saiblingsfilet**

Muchitsch Josef, 8443 Gleinstätten,

0664/4245205, muchitsch@direkt.at

- **Geräuchertes Karpfenfilet**

Fischerei Ausseerland,

8984 Pichl-Kainisch, 0664/5075418,
produktion@fischereiausseerland.at

- **Saibling warmgeräuchert ohne Haut**

HEISS GERÄUCHERT – BRONZE

Fischzucht Florian Sigl, 3161 St. Veit,
0681/10347469, florian-sigl@gmx.at

- **Forelle geräuchert Pikant**

Waldland Tierveredelungs GmbH,

3533 Friedersbach, 02826/7443-0,
tierveredelung@waldland.at

- **Forellenfilet geräuchert**

Gere Peter, Forellenfarm, 4521 Schiedlberg,

0664/4768222, peter.gere@gmail.com

- **Heißgeräuchertes Forellenfilet**

Fischzucht See-Ache - Wienerroither &

Partner OG, 4866 Unterach a. A.,
0664/1336560, frischfisch@seeache.at

- **Störfiletstücke warm geräuchert**

GEBEIZT OD. MARINIERT - SIEGER

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

- **Graved Lachsforellenfilet**

GEBEIZT OD. MARINIERT - GOLD

Fischzucht Florian Sigl, 3161 St. Veit,
0681/10347469, florian-sigl@gmx.at

- **Lachsforelle graved**

Schlein Fisch,

8483 Weixelbaum/Deutsch Goritz,
0664/4128625, fische@fischzucht-schlein.at

- **Lachsforelle gebeizt**

GEBEIZT OD. MARINIERT - SILBER

LFS Hohenlehen, 3343 Hollenstein/Ybbs,
0664/4679265, helmut.kaefer@hohenlehen.at

- **Bio-Lachsforelle gebeizt**

Fischerei Ausseerland,

8984 Pichl-Kainisch, 0664/5075418,
produktion@fischereiausseerland.at

- **Saibling Filet Gebeizt**

SONSTIGE - SIEGER

Lienbacher Martin "Die Räucherjungs",

5424 Bad Vigaun, 0664/8155473,
martin.lienbacher@die-salzburg.at

- **Räuchersaiblingsaufstrich**

SONSTIGE - GOLD

Fishlovers Payrleitner, 4351 Saxen,
0680/1309508, office@fishlovers.at

- **Wels Frühlingsrollen**
- **Fisch im Glas - pannonisch**

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

- **Räucherforellenaufstrich**

Kronawitter Fischveredelung,
4644 Scharnstein,
0664/5011887, office@kronawitter.at

- **Fischsulz**
- **Kronawitter-Schmankerl**
- **Saiblings-Pesto**

Sulzwerkstatt - Hans-Peter Feichtinger,
4820 Bad Ischl, 0699/18126670,
office@sulzwerkstatt
• **Saiblingsulz 260g**

Fischzucht See-Ache - Wienerroither & Partner OG, 4866 Unterach a. A.,
0664/1336560, frischfisch@seeache.at
• **Pesto vom Stör See-Achen Art**

Lienbacher Martin "Die Räucherjungs",
5424 Bad Vigaun, 0664/8155473,
martin.lienbacher@die-salzburg.at
• **Räuchersaiblingsaufstrich mediterran**

Stadlerhof - Stadler Josef,
6841 Mäder, 0664/3266893,
stadler.hof@gmx.at
• **Räucherwels Verhackerts Classic**
• **Räucherwels Verhackerts Kräuter**
• **Räucherwels Verhackerts Pikant**

Muchitsch Josef, 8443 Gleinstätten,
0664/4245205, muchitsch@direkt.at
• **Räucherpastete**

Fischerei Ausseerland,
8984 Pichl-Kainisch, 0664/5075418,
produktion@fischereiausseerland.at
• **Räucherfisch Aufstrich**

SONSTIGE - SILBER

Fischzucht Florian Sigl, 3161 St. Veit,
0681/10347469, florian-sigl@gmx.at
• **Räucherforellenaufstrich**

Kronawitter Fischveredelung,
4644 Scharnstein, 0664/5011887,
office@kronawitter.at
• **Saiblings-Kas**

Fischzucht See-Ache - Wienerroither & Partner OG, 4866 Unterach a. A.,
0664/1336560, frischfisch@seeache.at
• **Fischsuppe von und mit Stör**

Teichwirtschaft Saaz - Zacharias W. & Haas M., 8341 Paldau,
0664/6505555, office@saazer-teiche.at
• **Räucherfischaufstrich**

Muchitsch Josef, 8443 Gleinstätten,
0664/4245205, muchitsch@direkt.at
• **Karpfen süß-sauer**

FRISCHFISCH - SIEGER

Stadlerhof - Stadler Josef, 6841 Mäder,
0664/3266893, stadler.hof@gmx.at
• **Wels, ganz, ausgenommen**

FRISCHFISCH - GOLD

Ybbstalforelle Landw. Fischzucht Größbacher,
3345 Göstling/Ybbs, 0650/3223500
• **Seeforelle**

Gölzner Patrick und Julia,
4431 Haidershofen, 0650/3735693,
goezis-fischvomhof@gmx.at
• **Welsfilet**

Fischzucht Kofler, 6156 Gries a. Br.,
0664/9905531, info@kofler@hotmail.com
• **Kwell-Saibling**

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

Teichwirtschaft Saaz - Zacharias W. & Haas M., 8341 Paldau,
0664/6505555, office@saazer-teiche.at
• **Karpfenfilet**

Muchitsch Josef, 8443 Gleinstätten,
0664/4245205, muchitsch@direkt.at
• **Karpfen ganz**
• **Karpfenfilet**

Fischerei Ausseerland,
8984 Pichl-Kainisch, 0664/5075418,
produktion@fischereiausseerland.at
• **Saibling Filet**
• **Saibling Küchenfertig**