

Das goldene
Stanitzel
2022



Prämierung von Speiseeis
aus bäuerlicher und
gewerblicher Produktion

DIE PRÄMIERUNG

Das **goldene Stanitzel** ist eine Produktprämierung von Speiseeis aus bäuerlicher und gewerblicher 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:

96 bis 100 Punkte	Das goldene Stanitzel oder Goldmedaille
92 bis 95,9 Punkte	Silbermedaille
88 bis 91,9 Punkte	Bronzemedaille

Je Kategorie wurde **Das goldene Stanitzel** für das beste Produkt vergeben, wobei das Erreichen einer Goldmedaille Voraussetzung ist.

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

HIGHLIGHTS

Bei der 6. Auflage der Produktprämierung **Das goldene Stanitzel** wurden mit rund 100 Proben von 19 Teilnehmer*innen aus 6 Bundesländern eingereicht.

Damit kann der Wettbewerb einen neuen Probenrekord verzeichnen und zeugt von der hohen Akzeptanz und Relevanz dieser österreichweiten Prämierung.

Die Jury konnte viermal Das goldene Stanitzel vergeben. Jeweils eine der begehrten Trophäen gehen an Produzent*innen aus der Steiermark und dem Burgenland und weitere 2 Trophäen gehen an Produzent*innen aus Niederösterreich.

Der oder die Produzent*in aus der nachstehenden Liste erreichte mit seinem beziehungsweise ihrem Produkt die angeführte Medaille. Dieses Produkt und damit sein*e Produzent*in stehen für ausgezeichnete Qualität.

Einen ausführlichen Presstext sowie Bilder und Logos finden Sie unter: www.messewieselburg.at

DAS GOLDENE STANITZEL 2022

MILCHSPEISEEIS

Donauprinzessin GmbH

3620 Spitz, 02713/2100, info@donauprinzessin.at
• **Zuppa Inglese Eis**

MILCH/OBERS-EISCREME ODER-CREMEEIS

Die Tortenkomponisten e.U.

8561 Söding, 0664/5235598,
office@dietortekomponisten.at
• **Bio Mascobado Nougat**

SPEISEEIS AUF BASIS FERMENTIERTER MILCHERZEUGNISSE

Waldviertler Eis Zwettl

3910 Zwettl, 0664/4230000,
mein@waldviertler-eis.at

- **Heidelbär - Fruchtiges Joghurt-Obers-Heidelbeer Eis**

EISSPEZIALITÄTEN

Gansfuss Robert, Café & Konditorei

7521 Eberau, 0664/4505507,
office@mehlspeis-paradies.com
• **Uhudler Vegan**

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, BSc, MBA
Design: Undeutsch Media eU (www.undeutsch.at)
Fotos: www.shutterstock.com
Druck: druck.at Druck- und HandelsGmbH (www.druck.at)
Satz und Druckfehler vorbehalten.

MILCHSPEISEEIS

Donauprinzessin GmbH

3620 Spitz, 02713/2100, info@donauprinzessin.at
• **Zuppa Inglese Eis**

MILCHSPEISEEIS - GOLD

Landwirtschaftliche Fachschule Pyhra

3143 Pyhra, martina.sieder@lfs-pyhra.ac.at
• **Haselnuss**

Cafe Maria Theresia - Gerald Braun

3672 Maria Taferl, 0664/3512881,
cafe-maria-theresia@gmx.at
• **Schoko-Banane**

Gallien- Die Erlebniswelt im Waldviertel

3753 Pernegg, 0660/6010935, manuela@gallien.at
• **Waldviertler Mohn**

Waldviertler Eis Zwettl

3910 Zwettl, 0664/4230000,
mein@waldviertler-eis.at

- **Nussknacker:in - Milcheis**
mit gerösteten Walnüssen aus Niederösterreich
- **Schokokuss intensiv - Milcheis**
mit dunkler Schokolade
- **Haselnuss - Cremiges Milch-Oberseis**
mit gerösteten Haselnüssen
- **Schoko klassik - Milcheis mit heller Schokolade**
- **Lebkuchen - Milcheis**
mit handgemachtem Lebkuchenstückchen

Café Konditorei Mühlbacher

4843 Ampflwang, 07675/2278,
info@konditorei-muehlbacher.at
• **Pistazieneis**

EISL EIS

5342 Abersee, 06227/3234, office@seegut-eisl.at
• **Bio-Schafmilcheis Cookies-Karamell**

MILCHSPEISEEIS - SILBER

LMTZ Francisco Josephinum

3250 Wieselburg, 07416/52437 800,
office.lmtz@josephinum.at
• **Banane-Schoko**

Reiterlehen-Bauernhofeis - Fam. Gerstl

3251 Purgstall, 0664/73654247,
gerstl@reiterlehen.at
• **Haselnuss-Eis**
• **Mohn-Eis**

Cafe Maria Theresia - Gerald Braun

3672 Maria Taferl, 0664/3512881,
cafe-maria-theresia@gmx.at
• **Marille**
• **Waldhaidelbeer**

Gallien- Die Erlebniswelt im Waldviertel

3753 Pernegg, 0660/6010935, manuela@gallien.at
• **Walnusseis mit gehackten Walnüssen**

Waldviertler Eis Zwettl

3910 Zwettl, 0664/4230000,
mein@waldviertler-eis.at
• **Kokosbuserl - Milcheis**
mit Kokosbuserlstückchen
• **Blumenwiese - Milcheis**
mit feinen Veilchengeschmack

EISL EIS

5342 Abersee, 06227/3234, office@seegut-eisl.at
• **Bio-Schafmilcheis Eierlikör**
• **Bio-Schafmilcheis Kokos-Physalis**

Gansfuss Robert, Café & Konditorei

7512 Eberau, 0664/4505507,
office@mehlspeis-paradies.com
• **After Eight**
• **Mohn-Granatapfel (Varigatto)**

Kollnig Theresa und Matthias

9990 Nussdorf-Debant, 0664/2403591,
info@kollnighof.com
• **Schafmilcheis Heu**

MILCHSPEISEEIS - BRONZE

Blochberger Eisproduktion GmbH

2851 Krumbach, 0664/1051146,
andrea@blochberger.at
• **Nougateis**

DER eisLIEBHABER Eismanufaktur e.U.

3100 St. Pölten, 0650/8492942,
eismanufaktur@dereisliebhhaber.at
• **Vanille-Ingwer**

Günter Hansinger

3233 Kilb, 02748/7466, office@hansinger.at
• **Nussbutter**
• **Milchkaramell**
• **Schoko-Banane**

Reiterlehen-Bauernhofeis - Fam. Gerstl

3251 Purgstall, 0664/73654247,
gerstl@reiterlehen.at
• **Vanille-Eis**

Café-Konditorei Hagmann

3500 Krems/Donau, 0676/5025922,
thomas@hagmann.co.at
• **Schoko-Banane**

Waldviertler Eis Zwettl

3910 Zwettl, 0664/4230000,
mein@waldviertler-eis.at
• **Walnuss-Nougat - Milcheis mit Walnüssen**
aus Niederösterreich & heller Schokolade
• **Vanille - Milcheis**
mit Vanille & Waldviertler Waldhonig

Kollnig Theresa und Matthias

9990 Nussdorf-Debant, 0664/2403591,
info@kollnighof.com
• **Kuhmilcheis Kaffee**

MILCH/OBERS-EISCREME ODER-CREMEEIS

Die Tortenkomponisten e.U.

8561 Söding, 0664/5235598,
office@diertortenkomponisten.at
• **Bio Mascobado Nougat**

MILCH/OBERS-EISCREME ODER-CREMEEIS - GOLD

Bachinger GmbH

3071 Böheimkirchen, 0664/2626414,
office@bachinger-eis.at

- **Mandel-Nougat-Krokant**

Landwirtschaftliche Fachschule Pyhra

3143 Pyhra, 02745/2393,
martina.sieder@lfs-pyhra.ac.at

- **Edelbitterschokolade**

Gansfuss Robert, Café & Konditorei

7521 Eberau, 0664/4505507,
office@mehlspeis-paradies.com

- **Pistazie**

Die Tortenkomponisten e.U.

8561 Söding, 0664/5235598,
office@dietortekomponisten.at

- **Bio Cashew Nougat**
- **Bio Erdnuss**
- **Bio Kaffee Nougat**

MILCH/OBERS-EISCREME ODER-CREMEEIS - SILBER

Waldviertler Eis Zwettl

3910 Zwettl, 0664/4230000,
mein@waldviertler-eis.at

- **Mohnzeiten - Milcheis**
mit Waldviertler Graumohn & Powidl

Die Tortenkomponisten e.U.

8561 Söding, 0664/5235598,
office@dietortekomponisten.at

- **Bio Weisse Schoko Himbeere**

MILCH/OBERS-EISCREME ODER-CREMEEIS - BRONZE

Landwirtschaftliche Fachschule Pyhra

3143 Pyhra, 02745/2393,
martina.sieder@lfs-pyhra.ac.at

- **Vanille**

Café Bäckerei Kammerhofer

3353 Seitenstetten, 0680/4017122,
genuss@baeckerei-kammerhofer.at

- **Weißer Schokolade**

Waldviertler Eis Zwettl

3910 Zwettl, 0664/4230000,
mein@waldviertler-eis.at

- **Vanillekipferl - Milcheis**
mit handgemachten Vanillekipferlstückchen

Gansfuss Robert, Café & Konditorei

7521 Eberau, 0664/4505507,
office@mehlspeis-paradies.com

- **Walnuss Preiselbeere**

Die Tortenkomponisten e.U.

8561 Söding, 0664/5235598,
office@dietortekomponisten.at

- **Bio Red Velvet**

SPEISEEIS AUF BASIS FERMENTIERTER MILCHERZEUGNISSE

Waldviertler Eis Zwettl

3910 Zwettl, 0664/4230000,
mein@waldviertler-eis.at

- **Heidelbär -**
Fruchtiges Joghurt-Obers-Heidelbeer Eis

SPEISEEIS AUF BASIS FERMENTIERTER MILCHERZEUGNISSE - GOLD

Donauprinzessin GmbH

3620 Spitz, 02713/2100, info@donauprinzessin.at

- **Joghurt Amarena Eis**

Café Konditorei Mühlbacher

4843 Ampflwang, 07675/2278,
info@konditorei-muehlbacher.at

- **Joghurt-Heidelbeereis**

Gansfuss Robert, Café & Konditorei

7521 Eberau, 0664/4505507,
office@mehlspeis-paradies.com

- **Topfen-Heidelbeer**

Die Tortenkomponisten e.U.

8561 Söding, 0664/5235598,
office@dietortekomponisten.at

- **Bio Joghurt Himbeere**

SPEISEEIS AUF BASIS FERMENTIERTER MILCHERZEUGNISSE - SILBER

Bachinger GmbH

3071 Böheimkirchen, 0664/2626414,
office@bachinger-eis.at

- **Joghurt-Amarena**

Landwirtschaftliche Fachschule Pyhra

3143 Pyhra, 02745/2393,
martina.sieder@lfs-pyhra.ac.at

- **Mango-Joghurt**

Café-Konditorei Hagmann

3500 Krems/Donau, 0676/5025922,
thomas@hagmann.co.at

- **Buttermilch-Apfel-Caramel**

Waldviertler Eis Zwettl

3910 Zwettl, 0664/4230000,
mein@waldviertler-eis.at

- **Himbär -**
Fruchtiges Joghurt-Obers-Himbeer Eis

Wallinger Maria-Anna

5524 Annaberg, 0677/62141041,
mariaannawallinger@gmail.com

- **GIN-Basilikum-Limetten-Eis**

SPEISEEIS AUF BASIS FERMENTIERTER MILCHERZEUGNISSE - BRONZE

Landwirtschaftliche Fachschule Pyhra

3143 Pyhra, 02745/2393,
martina.sieder@lfs-pyhra.ac.at

- **Heidelbeer-Joghurt**

Günter Hansinger

3233 Kilb, 02748/7466, office@hansinger.at

- **Joghurt-Passionsfrucht**

Gallien- Die Erlebniswelt im Waldviertel

3753 Pernegg, 0660/6010935,
manuela@gallien.at

- **Topfen mit Marillensauce**

Waldviertler Eis Zwettl

3910 Zwettl, 0664/4230000,
mein@waldviertler-eis.at

- **Marillenknödel - Cremiges Eis mit Wachauer Marille & Krokant**

EISSPEZIALITÄTEN

Gansfuss Robert, Café & Konditorei

7521 Eberau, 0664/4505507,
office@mehlspeis-paradies.com

- **Uhudler Vegan**

LMTZ Francisco Josephinum

3250 Wieselburg, 07416/52437 800,
office.lmtz@josephinum.at

- **Kirschsorbet**

Waldviertler Eis Zwettl

3910 Zwettl, 0664/4230000,
mein@waldviertler-eis.at

- **Hollersorbet - Fruchteis vom süßlichen Holunderblütensirup**

EISL EIS

5342 Abersee, 06227/3234, office@seegut-eisl.at

- **Bio-Schafmilcheis Sachertorte**

Die Tortenkomponisten e.U.

8561 Söding, 0664/5235598,
office@dietortenkomponisten.at

- **Bio Himbeere (vegan)**
- **Bio Lupinenkaffeersatz (vegan)**

EISSPEZIALITÄTEN - GOLD

DER eisLIEBHABER Eismanufaktur e.U.

3100 St. Pölten, 0650/8492942,
eismanufaktur@dereisliebhaber.at

- **Bana-Choco**

Café Bäckerei Kammerhofer

3353 Seitenstetten, 0680/4017122,
genuss@baeckerei-kammerhofer.at

- **Cassis**
- **Erdbeer**

Café-Konditorei Hagmann

3500 Krems/Donau, 0676/5025922,
thomas@hagmann.co.at

- **Wachauer Eispralinen**

Cafe Maria Theresia - Gerald Braun

3672 Maria Taferl, 0664/3512881,
cafe-maria-theresia@gmx.at

- **Marillen-Sorbet**
- **Mostviertler Birne**

EISL EIS

5342 Abersee, 06227/3234, office@seegut-eisl.at

- **Bio-Schafmilcheis Erdbeer**

Gansfuss Robert, Café & Konditorei

7521 Eberau, 0664/4505507,
office@mehlspeis-paradies.com

- **Eismarillen Knödel**
- **Erdbeer Vegan**

Die Tortenkomponisten e.U.

8561 Söding, 0664/5235598,
office@dietortenkomponisten.at

- **Bio Zitrone**

EISSPEZIALITÄTEN - SILBER

Bachinger GmbH

3071 Böheimkirchen, 0664/2626414,
office@bachinger-eis.at

- **Marille**

Günter Hansinger

3233 Kilb, 02748/7466, office@hansinger.at

- **Grießschmarrn mit Hollerröster**

EISSPEZIALITÄTEN - BRONZE

Blochberger Eisproduktion GmbH

2851 Krumbach, 0664/1051146,
andrea@blochberger.at

- **Ribisel Fruchtsorbet**
- **Veganes Vanilleeis mit Heidelbeer**

Reiterlehen-Bauernhofeis - Fam. Gerstl

3251 Purgstall, 0664/73654247,
gerstl@reiterlehen.at

- **Erdbeer-Sorbet**

Donauprinzessin GmbH

3620 Spitz, 02713/2100, info@donauprinzessin.at

- **Marilleneis**

Cafe Maria Theresia - Gerald Braun

3672 Maria Taferl, 0664/3512881,
cafe-maria-theresia@gmx.at

- **Rafaello-Erdbeer**

Waldviertler Eis Zwettl

3910 Zwettl, 0664/4230000,
mein@waldviertler-eis.at

- **Erdbeersorbet - Fruchteis mit süßen Erdbeeren**
- **Ribiselsorbet - Fruchteis mit Balance von Süsse & Säure**
- **Kriechersorbet - Fruchteis von Waldviertler Kriecherl**
- **Dirndlsorbet - Fruchteis mit der niederösterreichischen Dirndlfrucht**

Café Konditorei Mühlbacher

4843 Ampflwang, 07675/2278,
info@konditorei-muehlbacher.at

- **Zitroneneis mit Cassis**

EISL EIS

5342 Abersee, 06227/3234, office@seegut-eisl.at

- **Bio-Marille Lavendel Sorbet**

Übersicht der Prämierungen

Das goldene
Stamperl
2022



Die goldene
Birne
2022



Das goldene
Blinz'nkranz
2022



2022 Brot
Kaiser



Öl-Kaiser
2022



Das
Kaser-
mandl
in Gold
2022



Die goldene
Honigwabe
2022



Pasta
2022
Kaiser



2022
Fisch
Kaiser



