

# Liste der Preisträger

*Das goldene*  
**Stanitzel**  
2020



## Prämierung von Speiseeis aus bäuerlicher und gewerblicher Produktion

Bei der vierten Auflage der Prämierung „Das goldene Stanitzel“ wurden 55 Speiseeis-Sorten verkostet und bewertet. Vier Auszeichnungen „Das goldenen Stanitzel“ wurden an gewerbliche und landwirtschaftliche Produzenten übergeben.

Nachstehend finden Sie die ausgezeichneten Produkte und ihre Produzenten.

**Legende:**

Das goldene Stanitzel	96 - 100 Punkte und bestes Produkt der jeweiligen Kategorie
Goldmedaille	96 - 100 Punkte
Silbermedaille	92 - 95,9 Punkte
Bronzemedaille	88 - 91,9 Punkte

Nähere Informationen und Ausschreibungsunterlagen erhalten Sie bei:

Messe Wieselburg GmbH, Volksfestplatz 3, 3250 Wieselburg, 07416/502-0, Fax 07416/502-40,  
[www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at), [info@messewieselburg.at](mailto:info@messewieselburg.at)

# Ergebnisliste - Das goldene Stanitzel

Milchspeiseeis					
Das goldene Stanitzel					
Milcheis-Weiße Schoko- Kokos-Rum	Klammer Martin	9761	Greifenburg	0660/5530295	klammereis@gmx.at
Goldmedaille					
Zitronenkuchen	Bio Hansinger	3233	Kilb	02748/7466	office@hansinger.at
Marille	Cafe Maria Theresia - Gerald Braun	3672	Maria Taferl	0664/3512881	cafe-maria-theresia@gmx.at
Bio-Schafmilcheis Cornflakes	Eisl Eis - Familie Eisl GmbH	5342	Abersee	06227/3234	office@seegut-eisl.at
Haselnuss-Eis	Gerstl Thomas	3251	Purgstall	0664/73654247	gerstl@reiterlehen.at
Mohn-Eis	Gerstl Thomas	3251	Purgstall	0664/73654247	gerstl@reiterlehen.at
Silbermedaille					
Apfelstrudel	Cafe Maria Theresia - Gerald Braun	3672	Maria Taferl	0664/3512881	cafe-maria-theresia@gmx.at
Himbeer	Cafe Maria Theresia - Gerald Braun	3672	Maria Taferl	0664/3512881	cafe-maria-theresia@gmx.at
Cappuccino	Eder Sabine und Johann	4812	Pinsdorf	0699/17254129	eder.wastlmann@gmx.at
Butterbrot mit Honig	Eisgreissler	2851	Krumbach	0664/1051146	blochberger@eis-greissler.at
Bio-Schafmilcheis Haselnuss	Eisl Eis - Familie Eisl GmbH	5342	Abersee	06227/3234	office@seegut-eisl.at
Pistazien-Eis	Gerstl Thomas	3251	Purgstall	0664 73654247	gerstl@reiterlehen.at
Ricotta-Mango	Klammer Martin	9761	Greifenburg	0660/5530295	klammereis@gmx.at
Bronzemedaille					
Schokolade	Bachinger GmbH	3071	Böheimkirchen	0676/6845806	karl.bachinger@gmail.com
Haselnuss	Cafe Maria Theresia - Gerald Braun	3672	Maria Taferl	0664/3512881	cafe-maria-theresia@gmx.at
Mohn	Cafe Maria Theresia - Gerald Braun	3672	Maria Taferl	0664/3512881	cafe-maria-theresia@gmx.at
Bio Kaffee	Die Tortenkomponisten e.U.	8561	Söding	0664/5235598	office@dietortenkomponisten.at
Haselnuss	Eder Sabine und Johann	4812	Pinsdorf	0699/17254129	eder.wastlmann@gmx.at
Stracciatella	Eder Sabine und Johann	4812	Pinsdorf	0699/17254129	eder.wastlmann@gmx.at
Bio-Schafmilcheis Vogelfutter	Eisl Eis - Familie Eisl GmbH	5342	Abersee	06227/3234	office@seegut-eisl.at
Vanille-Eis	Gerstl Thomas	3251	Purgstall	0664/73654247	gerstl@reiterlehen.at
Zitroneneis	Pobaschnig Petra, Krappfeldereis	9321	Kappel	0664/5731573	krappfeldereis@gmail.com
Milch/Obers-Eiscreme oder -Cremeeis					
Das goldene Stanitzel					
Bio Erdnussnougat	Die Tortenkomponisten e.U.	8561	Söding	0664/5235598	office@dietortenkomponisten.at
Silbermedaille					
Tiramisu	Bachinger GmbH	3071	Böheimkirchen	0676/6845806	karl.bachinger@gmail.com
Bio Sesamnougat	Die Tortenkomponisten e.U.	8561	Söding	0664/5235598	office@dietortenkomponisten.at
Bronzemedaille					
Weiße Schokolade	Café-Bäckerei Kammerhofer	3351	Seitenstetten	0676/4295205	genuss@baeckerei-kammerhofer.at
Bio Vanille	Die Tortenkomponisten e.U.	8561	Söding	0664/5235598	office@dietortenkomponisten.at
Walnuss-Eis	Pobaschnig Petra, Krappfeldereis	9321	Kappel	0664/5731573	krappfeldereis@gmail.com
Speiseeis auf Basis fermentierter Milcherzeugnisse					
Das goldene Stanitzel					
Sauerrahm-Himbeere	Bachinger GmbH	3071	Böheimkirchen	0676/6845806	karl.bachinger@gmail.com
Goldmedaille					
Bio-Schafmilcheis Joghurt-Himbeer	Eisl Eis - Familie Eisl GmbH	5342	Abersee	06227/3234	office@seegut-eisl.at
Silbermedaille					
Bio Joghurt-Heidelbeere	Die Tortenkomponisten e.U.	8561	Söding	0664/5235598	office@dietortenkomponisten.at
Joghurt-Kirsch	Eisgreissler	2851	Krumbach	0664/1051146	blochberger@eis-greissler.at
Bronzemedaille					
Bio-Schafmilcheis Schafkäse "honigsüß" Mandel/Zimt	Eisl Eis - Familie Eisl GmbH	5342	Abersee	06227/3234	office@seegut-eisl.at
Sauerrahm-Sanddorn	Pobaschnig Petra, Krappfeldereis	9321	Kappel	0664/5731573	krappfeldereis@gmail.com
Joghurt-Kirsch-Eis	Gerstl Thomas	3251	Purgstall	0664 73654247	gerstl@reiterlehen.at

Eisspezialitäten

Das goldene Stanitzel

Cassis	Café-Bäckerei Kammerhofer	3351	Seitenstetten	0676/4295205	genuss@baeckerei-kammerhofer.at
--------	---------------------------	------	---------------	--------------	---------------------------------

Goldmedaille

Edelbitter-Orange	Bio Hansinger	3233	Kilb	02748/7466	office@hansinger.at
Mohn-Himbeer-Knödel	Café-Konditorei Hagmann	3500	Krems/Donau	0676/5025922	thomas@hagmann.co.at
SchwarzwälderKirsch-Eis	Café-Konditorei Hagmann	3500	Krems/Donau	0676/5025922	thomas@hagmann.co.at
Bio Mango	Die Tortenkomponisten e.U.	8561	Söding	0664/5235598	office@dietortenkomponisten.at
Johannisbeere	Eisgreissler	2851	Krumbach	0664/1051146	blochberger@eis-greissler.at
Bio-Schafmilcheis Gurke-Holunderblüte	Eisl Eis - Familie Eisl GmbH	5342	Abersee	06227/3234	office@seegut-eisl.at
Bio-Schafmilcheis SauerKirsch-Thymian	Eisl Eis - Familie Eisl GmbH	5342	Abersee	06227/3234	office@seegut-eisl.at
Zitronen-Melissen-Sorbet	LMTZ Francisco Josephinum	3250	Wieselburg	07416/52437 800	office.lmtz@josephinum.at
Bio-Himbeereis aus Ziegenmilch	Pobaschnig Petra, Krappfeldereis	9321	Kappel	0664/5731573	krappfeldereis@gmail.com
Bio-Pistazieneis aus Ziegenmilch	Pobaschnig Petra, Krappfeldereis	9321	Kappel	0664/5731573	krappfeldereis@gmail.com

Silbermedaille

Hollerblüten	Café-Bäckerei Kammerhofer	3351	Seitenstetten	0676/4295205	genuss@baeckerei-kammerhofer.at
Marillen-Soufflé-Eis	Café-Konditorei Hagmann	3500	Krems/Donau	0676/5025922	thomas@hagmann.co.at
Bio-Schafmilcheis Rhabarber-Honigmarzipan	Eisl Eis - Familie Eisl GmbH	5342	Abersee	06227/3234	office@seegut-eisl.at
Mozart-Eis	Pobaschnig Petra, Krappfeldereis	9321	Kappel	0664/5731573	krappfeldereis@gmail.com

Bronzemedaille


Erdbeereis	Café-Bäckerei Kammerhofer	3351	Seitenstetten	0676/4295205	genuss@baeckerei-kammerhofer.at
Erdbeer-Sorbet	Gerstl Thomas	3251	Purgstall	0664/73654247	gerstl@reiterlehen.at
Danke Mama	Klammer Martin	9761	Greifenburg	0660/5530295	klammereis@gmx.at

Rezept-Kaiser


Hier finden Sie Ideen, wie Sie die Siegerprodukte am besten genießen können!





 Sieger- Produkt:  
Bachingers Sauerrahm-Himbeer Eis

 Zutaten:  
Bachingers Sauerrahm-Himbeer Eis  
frische Himbeeren  
Schlagobers  
30 g gemischte Beeren  
1 TL Zucker  
1 EL Wasser  
1 Schuss Himbeergeist

 Rezept:

 Die gewaschenen Beeren mit Zucker und Wasser aufkochen und mit Himbeergeist verfeinern. So lange am Herd lassen bis der Zucker geschmolzen und die Beeren weich sind und sich alle Zutaten gut verbunden haben. Die Sauce durch ein Sieb streichen und auskühlen lassen.

 Schlagobers steif schlagen. 3 Kugeln von Bachingers Sauerrahm-Himbeer Eis in einem hohen Glasbecher geben. Reichlich mit frischen Himbeeren garnieren.

 Schlagobers mit einem Dressierbeutel auf das Eis-Dessert drapieren. Die Beerensauce vorsichtig über den Obers verteilen.

#rezeptkaiser #produktprämierung #rezept  
#dasgoldenestanzel #messewieselburg #genuss  
#wirschaffenbegegnung

(c) Bilder & Inhalt: Messe Wieselburg GmbH & Fotorechte: Barbara Bachinger



- Sieger- Produkt:  
Milcheis-Weiße Schoko- Kokos-Rum
- Zutaten:  
150 ml Klammer's  
Milcheis-Weiße Schoko- Kokos-Rum  
5 Raffaello Kugeln  
Schlagobers
- Rezept:
- Die Raffaello Kugeln vorsichtig halbieren  
Schlagobers steif schlagen.
- In einen Eisbecher abwechselnd etwas  
Milcheis-Weiße Schoko- Kokos-Rum und  
Raffaello-Hälften platzieren.
- Schlagobers mit einem Dressierbeutel auf  
das Eis-Dessert drapieren.
- Kleiner Tipp: Das Auge isst mit!  
Hohlhippen sind eine passende  
Dekoration!

(c) Bilder & Inhalt: Messe Wieselburg GmbH & Fotorechte: Klammer Martin - Klammer's Kuhmilcheis

- Sieger- Produkt:  
Cassis Eis - Café-Bäckerei Kammerhofer
- Zutaten:  
Kammerhofers Cassis Eis  
frische Beeren  
Minze  
100g Joghurt
- Rezept:
- Zwei Kugeln Cassis Eis in den Eisbecher  
geben. Etwas frische Beeren und Joghurt  
so verteilen, dass der Becher zu 2/3 voll  
ist.
- Die letzte Kugel so platzieren, dass sie  
nicht vollständig im Joghurt versinkt. Mit  
frischen Beeren dekorieren und einen  
Minzezweig in die Eiskugel stecken.
- Tipp:  
Es kann auch noch Beerenauce als  
Topping verwendet werden.

(c) Bilder & Inhalt: Messe Wieselburg GmbH & Fotorechte: Café Bäckerei Kammerhofer



- Sieger- Produkt:  
Bio-Erdnussnougat Eis von  
„Die Tortenkomponisten“
- Zutaten:  
Bio-Erdnussnougat Eis  
Schokosauce  
Schlagobers  
Erdnüsse
- Rezept:
- Bio-Erdnussnougat Eis großzügig im Eisbecher  
platzieren.  
Schlagobers steif schlagen und über dem Eis  
verteilen.
- Mit Schokosauce und Erdnüssen großzügig  
garnieren.
- Tipp:  
Es können auch kleine Nougatstücke als Top-  
ping verwendet werden

(c) Bilder & Inhalt: Messe Wieselburg GmbH & Fotorechte: Hermann Burgstaller

