

Das goldene
Stanitzel
2025



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 getrennt für Landwirtschaft und Gewerbe **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 9. Auflage der Produktprämierung **Das goldene Stanitzel** wurden 81 Proben von insgesamt 22 Teilnehmer:innen aus 7 Bundesländern eingereicht.

Die Jury konnte fünfmal **Das goldene Stanitzel** vergeben. Jeweils drei der begehrten Trophäen gehen an Produzent:innen aus Niederösterreich und je eine Trophäe geht nach Kärnten und ins Burgenland.

Auch heuer wurde die Kategorie "Vegane Spezialitäten" im Wettbewerb gut angenommen.

Den Juryvorsitz hatte wieder das LMTZ Wieselburg. Juryvorsitzender ist DI Martin Rogenhofer.

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.

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

Milchspeiseeis – SIEGER

Eisbiene by Raimitz; Sabine Raimitz,
3500 Krems an der Donau,
0664/5332116, raimitzhanna2@gmail.com

- **Punschkraperl**

Klammer Martin - Klammer's Kuhmilcheis, 9761
Greifenburg, 0660/5530295, klammereis@gmx.at

- **Milcheis Vanille-Kürbiskernöl**

Milchspeiseeis – GOLD

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

- **Bananeneis**

Hansinger Günter,
3233 Kilb, 0650/5260724, office@hansinger.at

- **Brownies Eis**

Gebetsberger Markus (Bauernhofeis Gebetsberger),
3321 Stephanshart,
0680/4442823, office@bauernhofeis-gebetsberger.at

- **Cookie-Eis**

Konditorei - Patisserie - Eis, Mst.Robert Gansfuss,
7521 Eberau,
0664/4505507, office@mehlspeis-paradies.com

- **Dubaiii**
- **Tiramisu**

Pobaschnig Krappfeldereis KG,
9321 Kappel/Krappfeld,
0664/5731573, office@krappfeldereis.at

- **Vollmilcheis "Erdnuss" mit gehackten Erdnüssen**

Unterkircher Gerald, 9433 St. Andrä, 0660/5503354,
office@hirzberger-eis.at

- **Brombeere Eis**

Neuwirth Elisabeth, "Lissis kuhles Bauerneis", 9634
Gundersheim,
0664/73860597, info@kuhles-eis.at

- **Mohn**

Schaller Clemens & Christine - Weberhof,
9931 Ausservillgraten in Osttirol,
0664/4237079, weberhof.osttirol@gmail.com

- **Vollmilch-Mohn**

Milchspeiseeis – SILBER

Hansinger Günter,
3233 Kilb, 0650/5260724, office@hansinger.at

- **Gesalzenes Karamel mit Walnüssen**

Cafe-Konditorei Hagmann, 3500 Krems,
0676/5025922, konditorei@hagmann.co.at

- **"Germknödel - Eiscreme"**

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

- **Wachauer Goldhaubeneis**

Cafe Maria Theresia, Gerald Braun,
3672 Maria Taferl,
0664/3512881, cafe-maria-theresia@gmx.at

- **Toffifee**

Gallien - die Erlebniswelt im Waldviertel,
3753 Pernegg, 0660/6010935, manuela@gallien.at

- **Vanille**

Eisl Eis, 5342 Abersee,
06227/28028, office@seegut-eisl.at

- **Schafmilcheis Tiramisu - bio**

Dolce Vita Eis Manufaktur - Valentin Gava,
6845 Hohenems,
0664/4625779, valentin@dolcevita.at

- **Haselnuss**

Pobaschnig Krappfeldereis KG,
9321 Kappel/Krappfeld,
0664/5731573, office@krappfeldereis.at

- **Vollmilcheis "Salted Caramel"**

Unterkircher Gerald, 9433 St. Andrä, 0660/5503354,
office@hirzberger-eis.at

- **Pina-Colada Eis**

Klammer Martin - Klammer's Kuhmilcheis, 9761
Greifenburg, 0660/5530295, klammereis@gmx.at

- **Milcheis Schoko**

Schaller Clemens & Christine - Weberhof,
9931 Ausservillgraten in Osttirol,
0664/4237079, weberhof.osttirol@gmail.com

- **Vollmilch-Walnuss**
- **Vollmilch-Vanille**

Milchspeiseeis – BRONZE

Gallien - die Erlebniswelt im Waldviertel,
3753 Pernegg, 0660/6010935, manuela@gallien.at

- **Germknödel**

Konditorei - Patisserie - Eis, Mst.Robert Gansfuss,
7521 Eberau, 0664/4505507, office@mehlspeis-
paradies.com

- Halleluja
- Salzburger Nockerl

Milch/Obers-Eiscreme oder -Cremeis – SIEGER

Cafe-Konditorei Hagmann, 3500 Krems,
0676/5025922, konditorei@hagmann.co.at

- "Halleluja Wachau"

Speiseeis auf Basis fermentierter Milcherzeugnisse – SIEGER

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

- Heidelbeer - Joghurt

Speiseeis auf Basis fermentierter Milcherzeugnisse – GOLD

Bachinger Karl, 3071 Böheimkirchen, 0664/2626414,
karl.bachinger@gmail.com

- Topfen-Ribisel

Gebetsberger Markus (Bauernhofeis Gebetsberger),
3321 Stephanshart,
0680/4442823, office@bauernhofeis-gebetsberger.at

- Joghurt-Himbeer-Eis

Gallien - die Erlebniswelt im Waldviertel,
3753 Pernegg, 0660/6010935, manuela@gallien.at

- Joghurt mit Limette und Passionsfrucht

Konditorei - Patisserie - Eis, Mst.Robert Gansfuss,
7521 Eberau, 0664/4505507, office@mehlspeis-
paradies.com

- Joghurt Saltet Peanut

Schaller Clemens & Christine - Weberhof,
9931 Ausservillgraten in Osttirol,
0664/4237079, weberhof.osttirol@gmail.com

- Topfen-Waldhonig

Speiseeis auf Basis fermentierter Milcherzeugnisse – SILBER

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

- Mango - Joghurt

Hansinger Günter,
3233 Kilb, 0650/5260724, office@hansinger.at

- Joghurteis mit Kirschen

Stadler Sylvia Bioeis, 4134 Putzleinsdorf, 07283/8542,
office@bio-eis.net

- Joghurt Erdbeereis

Eder Sabine, 4812 Pinsdorf,
0699/17254129, eder.wastlmann@gmx.at

- Joghurt-Zwetschkeis

Eisspezialitäten

Eisspezialitäten – GOLD

Cafe Maria Theresia, Gerald Braun,
3672 Maria Taferl,
0664/3512881, cafe-maria-theresia@gmx.at

- Himbeer mit roten Pfefferkörnern (Eis des Jahres)
- Heidelbeer

Strobl Luise, 3823 Unter-Pertholz,
0664/3502870, luise@schafzucht-strobl.at

- Himbeereis

Neuwirth Elisabeth, "Lissis kuhles Bauerneis", 9634
Gundersheim,
0664/73860597, info@kuhles-eis.at

- KABUBA (Karotte-Buttermilch-Banane)

Eisspezialitäten – SILBER

Bachinger Karl, 3071 Böheimkirchen, 0664/2626414,
karl.bachinger@gmail.com

- Haselnuss-Zimtschnecke

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

- Zitroneneis

Strobl Luise, 3823 Unter-Pertholz, 0664/3502870,
luise@schafzucht-strobl.at

- Erdbeereis

Eisspezialitäten – BRONZE

Cafe Maria Theresia, Gerald Braun,
3672 Maria Taferl,
0664/3512881, cafe-maria-theresia@gmx.at

- "Dubai" Maria Taferl Art

Vegane Spezialitäten – SIEGER

Konditorei - Patisserie - Eis, Mst.Robert Gansfuss,
7521 Eberau, 0664/4505507, office@mehlspeis-
paradies.com

- Aperol

Vegane Spezialitäten – GOLD

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

- Beeren-Sorbet

Eisbiene by Raimitz; Sabine Raimitz,
3500 Krems an der Donau,
0664/5332116, raimitzhanna2@gmail.com

- zerquetschter Marillenknödel

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

- Zwetschkeneis (vegan)

Cafe Maria Theresia, Gerald Braun,
3672 Maria Taferl,
0664/3512881, cafe-maria-theresia@gmx.at

- Marille Sorbet

Gallien - die Erlebniswelt im Waldviertel,
3753 Pernegg, 0660/6010935, manuela@gallien.at

- Erdbeer

Konditorei - Patisserie - Eis, Mst.Robert Gansfuss,
7521 Eberau, 0664/4505507, office@mehlspeis-
paradies.com

- Avocado Kaffee

Vegane Spezialitäten – SILBER

Bachinger Karl, 3071 Böheimkirchen, 0664/2626414,
karl.bachinger@gmail.com

- Brombeer-Sorbet

Cafe Bäckerei Kammerhofer, 3353 Seitenstetten,
0676/4295205, genuss@baeckerei-kammerhofer.at

- Zitrone
- Mango

Toblerhof Niedermair-Auer Lisa u. Stefan,
4650 Lambach,
0699/10444215, niedermair@meinmilch.at

- Erdbeer Sorbet vegan

Unterkircher Gerald, 9433 St. Andrä, 0660/5503354,
office@hirzberger-eis.at

- Kiwi Eis

Klammer Martin - Klammer's Kuhmilcheis, 9761
Greifenburg, 0660/5530295, klammereis@gmx.at

- Zitroneneis

Vegane Spezialitäten – BRONZE

Hansinger Günter,
3233 Kilb, 0650/5260724, office@hansinger.at

- Mango

Gebetsberger Markus (Bauernhofeis Gebetsberger),
3321 Stephanshart,
0680/4442823, office@bauernhofeis-gebetsberger.at

- Zitronen-Sorbet mit Rosenblüten

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

- Weichseis (vegan)
- Bloody Mary - Eis (vegan)

Cafe Maria Theresia, Gerald Braun,
3672 Maria Taferl,
0664/3512881, cafe-maria-theresia@gmx.at

- Zitron Sorbet

Eisl Eis,
5342 Abersee, 06227/28028, office@seegut-eisl.at

- Hafereis Schoko Nuss - bio