

Veranstalter  
**Messe Wieselburg GmbH**  
Volksfestplatz 3, 3250 Wieselburg, Österreich  
Tel:+43 7416/502 -0, Fax: 40  
E-Mail: [info@messewieselburg.at](mailto:info@messewieselburg.at)  
Web: [www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at)

Pressekontakt  
**Verena Herzog**  
Projektleiterin  
Tel:+43 7416/502 -23, Fax: 40  
E-Mail: [vh@messewieselburg.at](mailto:vh@messewieselburg.at)  
Web: [www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at)

Wieselburg, im März 2021

## „Speck-Kaiser“ – konstant hohe Einreichzahlen

Bei der Prämierung „Speck-Kaiser“ im Vorfeld der AB HOF Messe wurden heuer rund 460 Proben eingesendet. In bewährter Zusammenarbeit zwischen der Messe Wieselburg GmbH und dem Lebensmitteltechnologischen Zentrum Francisco Josephinum wurden Produkte aus 8 österreichischen Bundesländern und dem Ausland (Deutschland, Italien) zur Verkostung eingereicht. Die hohe Anzahl verdeutlicht die hohe Akzeptanz dieser Prämierung, sowohl bei Direktvermarkter\*innen als auch bei gewerblichen Produzent\*innen.

Die insgesamt 14 vergebenen Speck-Kaiser-Auszeichnungen teilen sich auf fünf gewerbliche und auf 9 landwirtschaftliche Produkte auf. Die Speck-Kaiser verteilen sich im gesamten Bundesgebiet. Die Hälfte der begehrten Trophäen gehen an Produzent\*innen aus Niederösterreich. Drei weitere kommen aus Oberösterreich, weitere zwei aus Kärnten. Jeweils einen Speck-Kaiser findet man in Tirol und Vorarlberg.

Die bereits seit einigen Jahren durchgeführte Unterteilung der Kategorien nach gewerblichen und bäuerlichen Produzenten hat sich gut bewährt und ist erneut auf große Zustimmung bei den Hersteller\*innen gestoßen. Um die hohe Qualität der Prämierung beizubehalten bzw. noch zu steigern, wurde auf ein Verkostungsteam von knapp 40 Experten aus dem schulischen, landwirtschaftlichen und gewerblichen Umfeld zurückgegriffen. Außerdem wurde wieder eine eigene Verkostungsgruppe installiert, die ausschließlich für die Bestimmung der Kategorie-Sieger\*innen (den Gewinnern des „Speck-Kaiser“) verantwortlich war. Den Produzent\*innen wird nicht nur im Detail das Ergebnis der Verkostung in den einzelnen Beurteilungskriterien (Äußeres Aussehen, Inneres Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack) mitgeteilt, sondern auch eine Fehlerbeschreibung der Probe und auf Wunsch das Ergebnis einer Untersuchung auf wichtige Hygieneparameter übermittelt.



./.

Folgende Produzenten wurden mit dem „Speck-Kaiser“ 2021 ausgezeichnet:

**Bauchspeck vom Schwein geräuchert – landwirtschaftliche Produktion**

Bauchspeck vom Schwein, Familie Anker-Feistl, 6346 Niederndorerberg, 0664/4714424, hinterschachnerhof@outlook.at

**Karreespeck vom Schwein geräuchert – landwirtschaftliche Produktion**

Gröbl's Karreespeck vom Schwein, Gröbl Stefan & Mitbesitzer, 3380 Pöchlarn, 02757/6563, groebl49@gmx.at

**Schinkenspeck vom Schwein geräuchert – gewerbliche Produktion**

Schinkenspeck geräuchert, Freudenschuß Johann, Fleischerei, 3331 Hilm, 0664/1811983, office@schussi.at

**Schinkenspeck vom Schwein geräuchert – landwirtschaftliche Produktion**

Melchus Schinkenspeck, Harold Fleisch- u. Wurstspezialitäten, 3454 Sitzenberg-Reidling, 0664/3601257, info@saugquad.at

**Schinkenspeck vom Schwein ungeräuchert – gewerbliche Produktion**

Gurktaler Luftgeselchter Schinkenspeck, Fleischerei Seiser-Ing. Seiser Stefan, 9341 Strassburg, 0664/2111717, office@fleischerei-seiser.at

**Sonstige Rohpökel-Spezialitäten vom Schwein – landwirtschaftliche Produktion**

Schwäbisch Hällisch Karreespeck, Kabas Silvia und Wolfgang, 9321 Kappel/Krappfeld, 0650/2186774, kabas1304@gmx.at

**Rohpökelwaren vom Rind – landwirtschaftliche Produktion**

Rindfleisch nach Bündnerart, Familie Fritz Liesbeth sen. + jun., 6767 Warth/Arlberg, 05583/3602, gehrnerhof@aon.at

**Rohwürste – landwirtschaftliche Produktion**

Hohenlehner Kräuterling, Landwirtschaftliche Fachschule Hohenlehen, 3343 Hollenstein, 07445/225, leo.klaffner@hohenlehen.at

**Rohwürste – gewerbliche Produktion**

Chorizo, Fleischerei Binder Rainer, 4142 Hofkirchen, 07285/202, r.binder@fleischerei-binder.at

**Erhitze Würste– landwirtschaftliche Produktion**

Meterwurst, Hofladen Mayrhofer, 4209 Engerwitzdorf, 0660/4949872, hofladen.mayrhofer@gmail.com

**Kochpökelwaren essfertig – gewerbliche Produktion**

Rindersaftschinken, s'Blunz'nsemmerl-Lechner Herbert, 3270 Scheibbs, 0664/5959415, blunzensemmerl@aon.at

**Kochpökelwaren essfertig – landwirtschaftliche Produktion**

Geselchtes Mager, Hofbauer Brigitte & Andreas, 3542 Gföhl, 0676/7160873, fleischwursthofi@aon.at

**Aufstriche – landwirtschaftliche Produktion**

Lamm Pastete, Grausgruber Christine & Klaus, 4691 Breitenschützing, 0650/5232082, info@diegrausgrubers.at

**Aufstriche – gewerbliche Produktion**

Grobe Zwiebelleberstreichwurst, Steiner Franz & Doris, 2601 Sollenau, 0664/8464984, steiner@fleischer.at