

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  
**Andrea Fischer, BA**  
Projektleitung  
Tel: +43 7416/502 -35, Fax: 40  
E-Mail: [af@messewieselburg.at](mailto:af@messewieselburg.at)  
Web: [www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at)

Wieselburg, am 1. Juli 2021

## „Das goldene Stanitzel“ 2021 – Absoluter Probenrekord!

Die Prämierung **Das goldene Stanitzel** wurde 2021 bereits zum fünften Mal durchgeführt, dabei wird Speiseeis aus bäuerlicher und gewerblicher Produktion ausgezeichnet. Ziel dieses einzigen, österreichweiten Wettbewerbes ist es, eine objektive Gelegenheit für einen Produktvergleich zu bieten. **Das goldene Stanitzel** stellt eine Vermarktungshilfe für die teilnehmenden Betriebe und einen Anreiz zu einer weiteren Qualitätssteigerung dar und zeigt eine weitere Genussmöglichkeit heimischer Produkte auf.

Rund 90 Proben aus acht Bundesländern (Niederösterreich, Oberösterreich, Burgenland, Salzburg, Steiermark, Tirol, Vorarlberg und Kärnten) wurden eingesendet. Viermal wurde **Das goldene Stanitzel** vergeben – je eine der begehrten Trophäen konnten sich Produzent\*innen aus Niederösterreich, Salzburg, Vorarlberg und dem Burgenland sichern.

Die Verkostung und Bewertung der eingesendeten Produktproben erfolgte in den Kategorien Milchspeiseeis, Milch/Obers-Eiscreme, Speiseeis auf Basis fermentierter Milcherzeugnisse (Joghurteis, Topfeneis, Kefireis, Frozen-Joghurt, ...) und Eisspezialitäten (Sorbet, Eisknödel, Rouladen, Eis am Stiel, ...). In der sensorischen Beurteilung wurden Aussehen, Gefüge (Konsistenz, Schmelzverhalten) und vor allem Geschmack untersucht und bewertet. Eine 8-köpfige Fachjury bewertete in mindestens zwei Durchgängen unabhängig die Produkte.

Dem Trend der besonders ausgefallenen Geschmacksrichtungen wurde auch heuer Rechnung getragen, so standen beispielsweise Sauerrahm-Saurampfer Eis oder Schnittlauch-Kren Eis auf dem Prüfstand. Außerdem wurden vegane Eissorten und zahlreiche Eisproben aus biologischer Erzeugung eingesendet.

Folgenden Produzent\*innen wurde die Auszeichnung **Das goldene Stanitzel** 2021 für die hervorragende Qualität ihrer nachstehenden Erzeugnisse verliehen:

### **Kategorie: Milchspeiseeis**

**Haselnuss-Eis** - Gansfuss Robert, Café & Konditorei, 7521 Eberau, 0664/4505507, [office@mehlspeis-paradies.com](mailto:office@mehlspeis-paradies.com)

### **Kategorie: Milch/Obers-Eiscreme oder-Cremeeis**

**Mozarteis (Schoko-Pistazie-Nougat)** - Café-Konditorei Hagmann, 3500 Krems/Donau, 0676/5025922, [thomas@hagmann.co.at](mailto:thomas@hagmann.co.at)

### **Kategorie: Speiseeis auf Basis fermentierter Milcherzeugnisse**

**Joghurt-Eis mit Kirsch-Variegato** - Dolce Vita Eis-Manufaktur GmbH, 6845 Hohenems, 0664/4625779, [valentin@dolcevita.at](mailto:valentin@dolcevita.at)

### **Kategorie: Eisspezialitäten**

**Bio-Schafmilcheis Physalis** - Eisl Eis - Familie Eisl GmbH, 5342 Abersee, 06227/3234, [office@seegut-eisl.at](mailto:office@seegut-eisl.at)

