

Das goldene
Stanitzel
2021



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.

BEURTEILUNGSSHEMA & 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 kann maximal ein **Das goldene Stanitzel 2021** für das beste Produkt vergeben werden, wobei das Erreichen einer Goldmedaille Voraussetzung ist.

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

IMPRESSUM

Messe Wieselburg GmbH
Volksfestplatz 3
3250 Wieselburg

Telefon: +43 (0) 7416 - 502
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)
Druck: druck.at Druck- und HandelsGmbH (www.druck.at)

Satz und Druckfehler vorbehalten.

HIGHLIGHTS

Bei der 5. Auflage der Produktprämierung **Das goldene Stanitzel** wurden mit rund 90 Proben von mehr als 20 Teilnehmer*innen aus 8 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 dem Burgenland, Niederösterreich, Salzburg und Vorarlberg.

Unter den preisgekrönten Produkten finden sich viele kreative Sorten und Kompositionen, ebenso ist ein beachtlicher Teil aus biologischer Produktion.

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 Preetext sowie Bilder und Logos finden Sie unter: www.messewieselburg.at

MILCHSPEISEEIS

Das goldene Stanitzel

Gansfuss Robert, Café & Konditorei, 7521 Eberau, 0664/4505507, office@mehlspeis-paradies.com

Haselnuss-Eis

Gold

Schauppi-das Kuh'le Eis, 2564 Furth a. d. Triesting, 0676/5653935, lechner-schaupp@aon.at

Eierlikör-Eis (alkoholhältig)

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

Marille

Waldviertler Granit

Erlebnissenerei Zillertal, 6290 Mayrhofen, 05285/63906, office@sennerei-zillertal.at

Karamell-Cookie Eis aus Heumilch

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

Mozart-Eis

Gansfuss Robert, Café & Konditorei, 7521 Eberau, 0664/4505507, office@mehlspeis-paradies.com

Kürbiskern-Eis

Die Tortenkomponisten e.U., 8561 Söding, 0664/5235598, office@dietortenkomponisten.at

Bio Schwarzbrot mit Honig

Lissis Kuhles Bauerneis - Neuwirth Günther, 9634 Gundersheim, 0664/73860597, bauernhofmar3@hotmail.com

Café Cappuccino Eis

Silber

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

Haselnuss

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

Nougat

Café-Konditorei Hagmann, 3500 Krems/Donau, 0676/5025922, thomas@hagmann.co.at

Walnuss-Feigen-gesalzenes Karamell-Eiscreme

Familie Schmied, 3844 Waldkirchen, 0680/2188683, biohof.schmied@outlook.com

Kürbiskerneis aus Schafmilch

Mohnes aus Schafmilch

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

**Mohnzeten Eis mit hausgemachten Mohnzeten u. Powidl
Nussknacker - Cremiges Nusseis mit Waldv. Vollmilch**

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

Cappuccino-Eis

Eisl Eis - Familie Eisl GmbH, 5342 Abersee,
06227/3234, office@seegut-eisl.at

**Bio-Schafmilcheis Matcha
Bio-Schafmilcheis Cappuccino
Bio-Schafmilcheis Erdnuss-Keks**

Erlebnissenerei Zillertal, 6290 Mayrhofen,
05285/63906, office@sennerei-zillertal.at

Haselnuss Eis aus Heumilch

Schiffer Waltraud, 8063 Eggendorf bei Graz,
bauernhof.schiffer@gmx.at

Haselnuss Eis

Die Tortenkomponisten e.U., 8561 Söding,
0664/5235598, office@dietortekomponisten.at

Bio Karamell

Pobaschnig Petra, Krappfeldereis, 9321 Kappel,
0664/5731573, eis@krappfeldereis.at

Apfelstrudel-Eis

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

**Heidelbeer Eis
Reindling Eis**

Perdacher Franz, Bauernhof Schludermann, 9535
Schiefung/See, 0664/73467230, franzj.perdacher@aon.at

**Pohača-Eis
Karamel-Meersalz mit Popcorn-Eis**

Lissis Kuhles Bauerneis - Neuwirth Günther, 9634
Gundersheim, 0664/73860597, bauernhofmar3@hotmail.com

Bananen Shake Eis

Bronze

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

Kirsche-Weichsel-Eis

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

Caramellino

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

Vanille mit Waldviertler Waldhonig

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

**Stracciatellaeis
Haselnuss-Eis**

Erlebnissenerei Zillertal, 6290 Mayrhofen,
05285/63906, office@sennerei-zillertal.at

Himbeereis aus Heumilch

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

Kürbiskernöl Eis

MILCH/OBERS-EISCREME ODER-CREMEEIS

Das goldene Stanitzel

Café-Konditorei Hagmann, 3500 Krems/Donau,
0676/5025922, thomas@hagmann.co.at

Mozarteis (Schoko-Pistazie-Nougat)

Gold

Die Tortenkomponisten e.U., 8561 Söding,
0664/5235598, office@dietortekomponisten.at

**Bio Kokosblütennougat
Bio Macadamianougat**

Pobaschnig Petra, Krappfeldereis, 9321 Kappel,
0664/5731573, eis@krappfeldereis.at

Bio Ziegenmilcheis Haselnuss

Silber

Die Tortenkomponisten e.U., 8561 Söding,
0664/5235598, office@dietortekomponisten.at

Bio Walnussnougat

Bronze

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

**Haselnuss
Pfefferminz**

SPEISEIS AUF BASIS FERMENTIERTER MILCHER- ZEUGNISSE

Das goldene Stanitzel

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

Joghurt-Eis mit Kirsch-Variegato

Gold

Schauppi-das Kuh'le Eis, 2564 Furth a. d. Triesting,
0676/5653935, lechner-schaupp@aon.at

Joghurt-Dirndl-Eis

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

Joghurt-Heidelbeer

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

Marillenknödel Eis

Eisl Eis - Familie Eisl GmbH, 5342 Abersee,
06227/3234, office@seegut-eisl.at

**Bio-Schafmilcheis Schoko-Minze
Bio-Schafmilcheis Schnittlauch-Kren**

Gansfuss Robert, Café & Konditorei, 7521 Eberau,
0664/4505507, office@mehlspeis-paradies.com

Joghurt Granatapfel Eis

Silber

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

**Joghurt-Mango
Joghurt-Heidelbeere**

Café-Konditorei Hagmann, 3500 Krems/Donau,
0676/5025922, thomas@hagmann.co.at

Orangen-Marille-Joghurt

Bronze

Schiffer Waltraud, 8063 Eggendorf bei Graz, , bauernhof.schiffer@gmx.at

Topfen Kirsch Eis

Die Tortenkomponisten e.U., 8561 Söding,
0664/5235598, office@dietortenkomponisten.at

Bio Topfen-Erdbeere

Lissis Kuhles Bauerneis - Neuwirth Günther, 9634 Gundersheim, 0664/73860597, bauernhofmar3@hotmail.com

Sauerrahm Sauerampfer Eis

EISSPEZIALITÄTEN

Das goldene Stanitzel

Eisl Eis - Familie Eisl GmbH, 5342 Abersee,
06227/3234, office@seegut-eisl.at

Bio-Schafmilcheis Physalis

Gold

Bachinger GmbH, 3071 Böheimkirchen,
0676/6845806, karl.bachinger@gmail.com

Cremschnitte geröstete Haselnuss

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

Himbeereis

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

Mostviertler Kaiserbirne Weinviertler Traubenzauber Industrieviertler Kraftackl

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

Heidelbär - Fruchtiges Heidelbeer Eis

Eisl Eis - Familie Eisl GmbH, 5342 Abersee,
06227/3234, office@seegut-eisl.at

Bio-Schafmilcheis Mango-Passionsfrucht Bio-Schafmilcheis Rote Rübe-Orange

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

Mango-Eis Dunkle Schokolade

Gansfuss Robert, Café & Konditorei, 7521 Eberau,
0664/4505507, office@mehlspeis-paradies.com

Holunderblüten-Eis vegan

Silber

Schauppi-das Kuh'le Eis, 2564 Furth a. d. Triesting,
0676/5653935, lechner-schaupp@aon.at

Himbeer-Eis

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

Beeren-Sorbet

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

Cassis Erdbeereis

Familie Schmied, 3844 Waldkirchen, 0680/2188683,
biohof.schmied@outlook.com

Erdbeer-Eis

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

Weingarten Eis (vegan) mit Traubensaft & Verjus, leicht zitronig Himbär - Cremiges Joghurt-Himbeer Eis

Pobaschnig Petra, Krappfeldereis, 9321 Kappel,
0664/5731573, eis@krappfeldereis.at

Apfel-Rhabarber-Eis Topfen-Erdbeer-Eis Limetten-Basilikum-Eis Bio Ziegenmilcheis Brombeere

Bronze

Bachinger GmbH, 3071 Böheimkirchen,
0676/6845806, karl.bachinger@gmail.com

Aronia-Nougat

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

Zitrone-Minze

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

Eisbärl - Cremiges Joghurt-Himbeer Eis mit Fruchtbärrchen

Gansfuss Robert, Café & Konditorei, 7521 Eberau,
0664/4505507, office@mehlspeis-paradies.com

Zitronen-Eis mit Keks