

www.messewieselburg.at



WIR SCHAFFEN BEGEGNUNG

30 Jahre
Prämierungen

Prämierungs- Katalog 2026

AB HOF

Spezialmesse für
bäuerliche Direktvermarktung

WIESELBURG

6. bis 9. März 2026

Teilnahmekarten & -bedingungen





TAG DER GOLDENEN HONIGWABE

MIT IMKER- FACHTAG

FREITAG

- Werksbesichtigung VetroPack
- Steuer- und Sozialrecht
- Leises Marketing
- Preisverleihung: Die goldene Honigwabe
- Siegerehrung: (Bio-)Imker:in des Jahres
- Imkerstammtisch

SAMSTAG

- Bienenprodukte für unsere Gesundheit
- Bienenprodukte süß & pikant
- Qualitätsmängel / Verkostung mit Käsebegleitung
- Honigetiketten mit KI gestalten
- Kleine Geschenke einfach & schnell
- Optimale Bienennahrung

täglich: Honiglabor vor Ort | mit Susanne Büttner, Yasmin Zwinz und mehr

14. und 15. Nov. 2025

WIR SCHAFFEN BEGEGNUNG

Sehr geehrte Damen und Herren!

Im Vorfeld der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung** finden auch 2026 wieder zahlreiche Produktprämierungen statt:

Wir laden Sie hiermit zu den kommenden Prämiierungen sehr herzlich ein und übermitteln Ihnen in dieser Broschüre die entsprechenden Anmeldeformulare.

INFORMATION ZUR JURY

Ihre Einreichungen werden von einer hochkarätigen, unabhängigen Fachjury bewertet. Diese weist einerseits eine hohe fachliche Kompetenz auf und besteht andererseits aus Teilnehmer:innen, die für den Einkauf großer Handelsketten verantwortlich sind.

ÜBERSICHT

Das goldene Stamperl 2026 - Brände und Liköre

Die goldene Birne 2026 - Fruchtsäfte, Most, Obstweingetränke, Essig, Marmeladen und Trockenobst und -gemüse.

Speck-Kaiser 2026 - Speck (Rohpökelwaren von Schwein, Rind und sonstige Rohpökelwaren), Rohwürste, Kochpökelwaren, Kochschinken und Aufstriche (Pasteten, streichfähige Kochwürste, streichfähige Rohwürste, Schmalz, Verhackertes) getrennt nach bäuerlichen & gewerblichen Produzent:innen - wieder mit der Kategorie „erhitzte Würste“ (kleine gekochte od. heiß geräucherte Koch- und Brühwürste, bisher Hauswürstl). "Raritäten und regionale Spezialitäten" & Speck-Produzen:in des Jahres.

Das goldene Blunznkranz 2026 - Blutwürste deutsch-österreichische Art und kreative Blutwürste im Darm werden dabei sensorisch beurteilt.

Öl-Kaiser 2026 - Öle aus bäuerlicher und gewerblicher Produktion

Die Einreichfristen entnehmen Sie den Anmeldeformularen.

Teilnehmer:innen der Prämierungen **Das goldene Stamperl 2026, Die goldene Birne 2026** sowie

ÖL-Kaiser 2026 haben außerdem die Möglichkeit, die Produkte an folgenden Orten abzugeben:

Weinbauschule Silberberg, Leibnitz

Mittwoch, 07. Jänner 2026
09:00 - 11:00 Uhr

Weingut Wolfgang Lang, St. Johann/Herberstein

Mittwoch, 07. Jänner 2026
14:00 - 16:00 Uhr

Bezirksbauernkammer EF/GR/WE (Wels)

Montag, 12. Jänner 2026
09:00 - 12:00 Uhr

Bezirksbauernkammer Freistadt/Perg (Hagenberg)

Montag, 12. Jänner 2026
13:00 - 15:00 Uhr

Weiters können die Proben in Salzburg in den jeweiligen Bezirksbauernkammern am **7. und 8. Jänner 2026 (08:00 bis 12:00 Uhr)** abgegeben werden.

Teilnahmebedingungen und Teilnahmekarten zu allen Wettbewerben finden Sie auch im Internet unter: www.messewieselburg.at oder werden auf Wunsch gerne zugesandt (+43 (0) 74 16 / 502 - 23 oder SB@messewieselburg.at).

INFORMATION LAUT DSGVO

Ihre Daten werden erfasst, elektronisch verarbeitet und damit in die Liste der Teilnehmer:innen zum jeweiligen Wettbewerb aufgenommen. Zweck der Datenverarbeitung ist die Abwicklung der Prämierung einschließlich Veröffentlichung der Ergebnisse. Die Daten werden grundsätzlich gespeichert bis Sie die Löschung fordern. Durch Nachricht an die Adresse: info@messewieselburg.at können Sie jederzeit Information über die von uns gespeicherten Daten anfordern, Änderungen, Einschränkungen oder die Löschung der Daten fordern. Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass die Bestimmungen der DSGVO (Datenschutzgrundverordnung) eingehalten werden. Mit der Anmeldung zum Wettbewerb erteilen Sie die Zustimmung zur Datenverarbeitung. Datenverantwortlicher: Messe Wieselburg GmbH, Volksfestplatz 3, 3250 Wieselburg



Speck-Kaiser 2026



Prämierung von Rohpökelwaren,
Kochpökelwaren, Rohwürsten, Auf-
strichen, Raritäten und regionalen
Spezialitäten aus bäuerlicher und
gewerblicher Produktion

TEILNAHMEBEDINGUNGEN

Speck-Kaiser 2026



1. AUSZEICHNUNG

Die Produkte werden nach einem 100-Punkteschema von einer Fachjury beurteilt.

Folgende Auszeichnungen werden vergeben:

- 95 bis 100 Punkte Goldmedaille (1. Preis) und Urkunde
- 87 bis 94,9 Punkte Silbermedaille (2. Preis) und Urkunde
- 81 bis 86,9 Punkte Bronzemedaille (3. Preis) und Urkunde

Je Kategorie kann maximal ein **Speck-Kaiser 2026 (Sieger:in)** für das beste Produkt vergeben werden, wobei das Erreichen einer Goldmedaille Voraussetzung ist.

2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

Die Bewertung erfolgt getrennt nach **gewerblichen und bäuerlichen Produzent:innen**, in den Kategorien:

- S 1** Bauchspeck vom Schwein geräuchert
- S 2** Bauchspeck vom Schwein ungeräuchert
- S 3** Karreespeck vom Schwein geräuchert
- S 4** Karreespeck vom Schwein ungeräuchert
- S 5** Schinkenspeck vom Schwein geräuchert
- S 6** Schinkenspeck vom Schwein ungeräuchert
- S 7** Sonstige Rohpökelwaren vom Schwein (besondere Würzungen, Schulterspeck, Ossocollo, alle Fleischteile vom Schwein außer S1 bis S6)
- S 8** Rohpökelwaren vom Rind
- S 9** Sonstige Rohpökelwaren vom **Wild und anderen Tierarten** (außer Schwein & Rind)
- S 10** Rohwürste (schnittfest, mit & ohne Belag)¹
- S 11** Erhitzte Würste: kleinkalibrige (**max. 3 cm**) gekochte oder heiß geräucherte Brüh- / Kochwürste (Krainer, Waldviertler, Speckwurst, Kabanossi)¹ **essfertig - keine Rohwürste**
- S 12** Kochpökelwaren essfertig (gegart, kalt- & heißgeräuchert, gebraten, ungeräuchert)¹
- S 13** Kochschinken (nicht geräuchert)¹
- S 14** Aufstriche (Fleischanteil mind. 50 %) - Pasteten, streichfähige Kochwürste (z. B. Leber-, Kalbsleber-, Zwiebelstreichwurst, etc.), streichfähige Rohwürste (z. B. Mettwurst, etc.), Schmalz, Hack, ...¹ in optisch ansprechender Verpackung (fließt in die Bewertung mit ein!)

S 15 Raritäten und regionale Spezialitäten (Bedingungen und Erwähnungen in der Detailbeschreibung müssen erfüllt sein. Die gefährdete Nutztierrasse muss angegeben werden.)

Detailbeschreibung S 15:

Bedingungen:

- existierende Sorten
- keine Variation, Eigenkreationen oder Fantasienamen
- Rohpökelwaren, Rohwürste, erhitzte Würste bis max. 5 cm Kaliber, Aufstriche

Raritäten:

- selten gewordene Fleischerzeugnisse (alle Tierarten) z. B. Kübelspeck, Kübfleisch, Mährische, Göttinger, Schübling, ...
- **Produkte von autochthonen heimischen gefährdeten Nutztierrassen**² z. B. Kärntner Blondvieh, Murbodner Rind, Original Braunvieh, Pustertaler Sprinzen, Tux-Zillertaler, Waldviertler Blondvieh, Alpines Steinschaf, Braunes Bergschaf, Kärntner Brillenschaf, Krainer Steinschaf, Montafoner Steinschaf, Tiroler Steinschaf, Waldschaf, Zackelschaf, Blöbe Ziege, Gamsfarbige Gebirgsziege, Pfausziege, Pinzgauer Strahlenziege, Pinzgauer Ziege, Steirische Scheckenziege, Tauernscheckenziegen, Vierhornziege, Mangalitza Schwein, Turopolje-Schwein
- **Erzeugnisse von anderen Tierarten außer Schwein, Rind, Wild** z. B., Bison, Pferd ...

Regionale Spezialitäten:

- in einem Bundesland oder Teil eines Bundeslandes bekannt
 - regionale Würzungen oder Herstellungsweise
- z. B. Moastabratl, Lendbratl, Mulbratl; Ruckwurst; Breinwurst; Osterkrainer; Salzburger Bratwurst; St. Johannier; Speckknacker; Verhackert, Sasaka; Kärntner Haussalamì; Jauntaler Salami; Kärntner Speck luftgetrocknet (nicht geräuchert); Seitenspeck; Innviertler Surspeck

1 alle Tierarten (Wild nur aus Beschau)

2 Nach: <https://oekl.at/wp-content/uploads/gems/HandbuchSN.pdf>
<https://info.bml.gv.at/themen/lebensmittel/trad-lebensmittel/Fleisch.html>

In den Kategorien S 1 bis S 6 sind die Produkte **mit Schwarze einzusenden**. Ohne Schwarze dürfen sie nur dann eingesendet werden, wenn die Entfernung der Schwarze vor der Weiterverarbeitung (Räuchern, Lufttrocknen, ...) vorgenommen wurde.

Nicht angenommen werden:

Produkte außerhalb der Kategorie-Definitionen, insbesondere in Kategorie S11 Brühwürste über 3 cm Kaliber, Produkte wie Schweinsbraten, Surbraten, Presswurst etc.

- Die Kategorie-Definitionen sind nicht deckungsgleich mit den Definitionen des Codexkapitels B14, sondern einschränkender Art
- Unter "Pökeln" oder "gepökelt" wird die Defi-

nition nach Codexkapitel B14 verstanden (gleichzeitige Anwendung von NaCl und Nitrit- oder Nitratpökelsalz)

- Alle eingereichten Proben müssen kalt verzehrfähig und beurteilbar sein, es erfolgt kein Erhitzungsprozess für die Produktprüfung!

Produktbeschreibung: Bitte führen Sie von der "Norm" abweichende Produkteigenschaften, wie z. B. lokale Besonderheiten, spezielle Zutaten, Zubereitungsarten, Formen usw. genau an!

Diese Beschreibung wird neutral an die Jury weitergegeben und soll jene Informationen enthalten, welche diese nicht wissen kann, aber für eine faire und objektive Bewertung wissen muss!

Eine etwaige Zusammenlegung bzw. weitere Unterteilung der Kategorien bei geringer bzw. entsprechend großer Probenanzahl obliegt der Juryleitung.

3. BEURTEILUNGSKRITERIEN

Die sensorische Beurteilung durch eine Fachjury erfolgt nach dem Vorbild des DLG-Schemas und erstreckt sich auf unterschiedliche Kriterien. Pro Kriterium können maximal 5 Punkte erreicht werden. Weiters werden die Kriterien gewichtet, wobei Geruch und Geschmack die stärkste Gewichtung erhalten. Eine Auszeichnung kann nur dann erreicht werden, wenn die Produktprobe in allen Kriterien mindestens 3 Punkte erreicht.

4. JURY

Die Fachjury setzt sich aus Expert:innen des schulischen, gewerblichen und bäuerlichen Umfelds zusammen. Der Juryvorsitz ist in den Händen des LMTZ Francisco Josephinum.

5. TEILNAHMEBEDINGUNGEN / EINREICHUNG

Zugelassen sind ausschließlich Fleischwaren, die den coderechtlichen Vorschriften entsprechen.

Einreichmenge:

- Schwein, Rind: mind. 1,3 kg im Ganzen (max. ein Anschnitt)
- andere Tierarten: mind. 0,7 kg im Ganzen (max. ein Anschnitt)
- Rohwürste, erhitze Würste, Aufstriche: mind. 0,7 kg

Teilnahmegebühr: EUR 55,00 je Probe*

*eine Probe besteht aus der jeweiligen Einreichmenge

Die beigefügte Teilnahmekarte muss bis spätestens **Mittwoch, 7. Jänner 2026** an folgende Adresse gesendet werden:

Messe Wieselburg GmbH
z. H. Sabrina Baumgartner
Volksfestplatz 3
3250 Wieselburg
SB@messewieselburg.at

Proben-Abgabe/Einlang-Tage:

**Montag, 12. und Dienstag, 13. Jänner 2026
(jeweils 07:30 bis 15:00 Uhr)**

Eine Nachlieferung ist nicht möglich. Die Proben können per Post/Paketdienst oder persönlich geliefert werden an:

Lebensmitteltechnologisches Zentrum
Wechlingerstraße 19
3250 Wieselburg

Dort werden die sachgemäße Lagerung & Kühlung der Produkte garantiert. Die Einsendungen bitte außen entsprechend kennzeichnen und mit dem Kennwort „Speck-Kaiser 2026“ versehen.

Für das rechtzeitige und ordnungsgemäße Einlangen der Proben – in einer qualitätserhaltenden Verpackung – trägt der/die Teilnehmer:in selbst die Verantwortung. Die Aufstriche sind nach Möglichkeit in neutraler Verpackung zuzusenden, wobei eine Zuordenbarkeit gewährleistet sein muss.

Die Teilnahmegebühr ist bis zum **Mittwoch, 7. Jänner 2026** an folgendes Konto zu überweisen:

Messe Wieselburg GmbH
Sparkasse Wieselburg
BIC: SPSBAT21
IBAN: AT78 2025 7004 0000 1004
Verwendungszweck:
„Speck-Kaiser 2026 + Name Produzent:in“

Jeder Produktprobe ist eine ausgefüllte Teilnahmekarte sowie eine Zahlungsbestätigung der Teilnahmegebühr beizulegen.

6. ABHOLUNG DER PREISE

Den Sieger:innen eines **Speck-Kaiser 2026** wird ihr Preis am Eröffnungstag (6. März 2026) der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung** übergeben. Die anderen Medaillen und Urkunden sind während der Messe am Stand **Prämierungen** abzuholen.

7. SONSTIGE BEDINGUNGEN / KONTROLLE

Die eingereichten Proben verbleiben beim Veranstalter, dieser behält sich das Recht vor, am Markt befindliche Produkte anzukaufen und mit den eingereichten Proben zu vergleichen.

Die Veröffentlichung eines allfälligen Gewinnes ist erst ab dem 6. März 2026 gestattet. Zu widerhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge.

8. SIEGER:INNEN

Auf der Messe AB HOF 2026 haben Besucher:innen die Gelegenheit, die Siegerprodukte vor Ort zu verkosten und sich selbst von deren hervorragender Qualität zu überzeugen. Dafür sind **4 kg (bzw. 2 kg bei Rohwürsten/Hauswürstl), 5 Packungen/VPE bei Aufstrichen** des Siegerproduktes kostenlos als Kostproben zur Verfügung zu stellen.

Speck-Produzent:in des Jahres

Die/der „**Produzent:in des
Jahres**“ erhält einen Geld-
preis in der Höhe von

€ 500,00

gesponsert vom Fachmagazin:



**DIE ÖSTERREICHISCHE
FLEISCHERZEITUNG**

Zudem wird der/die Preisträger:in und die siegreichen Produkte in der **Print Ausgaben** und im **Online-Magazin** unter: www.fleischundco.at vorgestellt.

Kriterien:

**Der/Die Speck Produzent:in des
Jahres** muss **mind. 5 Produkte**
einreichen, wobei die Kategorien **S11,
S12 & S5 oder S6** verpflichtend sind.

Die Preisübergabe erfolgt im Rahmen
der Eröffnungsfeier der **AB HOF -
Spezialmesse für bäuerliche Direkt-
vermarktung** 2026.

AB HOF
Spezialmesse für
bäuerliche Direktvermarktung
WIESELBURG

TEILNAHMEKARTE 2026

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!

Name*:

Straße*:

PLZ / Ort*:

Telefon:

E-Mail:

Bundesland:



DIE ÖSTERREICHISCHE
FLEISCHERZEITUNG

MESSE
WIESELBURG



anerkannter Biobetrieb QHS-Betrieb

Bio-Kontrollnummer:

Unbedingt ankreuzen! Gewerbe Landwirtschaft

| Bitte freihalten! | Produktbezeichnung (Handelsname, Sachbezeichnung)* | Kategorie (siehe unten) | Produktbeschreibung, sonstige Angaben, Besonderheiten, Nutzertipps bei Kategorie S15...) |
|-------------------|--|-------------------------|--|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Speck-Produzentin des Jahres Kriterien: mind. 5 Produkte, wobei Kategorien S1, S12 & S5/S6 verpflichtend sind!

Kategorie:

S1 Bauchspeck von Schwein geräuchert
S2 Bauchspeck vom Schwein ungeräuchert
S3 Karrespeck vom Schwein geräuchert
S4 Karrespeck vom Schwein ungeräuchert
S5 Schinkenspeck vom Schwein ungeräuchert
S6 Schinkenspeck vom Schwein ungeräuchert
S7 Sonstige Rohspeisenwaren vom Schwein (besondere Würzungen, Schulterspeck, Osso Collo, alle Fleischteile vom Schwein außer S1 bis S6)
S8 Sonstige Rohspeisenwaren vom Wild und anderen Tieren (außer Schwein & Rind)
S9 Rohspeisenwaren (mit & ohne Beigabe)
S10 Rohspeisenwaren (mit & ohne Beigabe)
S11 Einritte Würste, kleinkalibrige (max. 3 cm) gekochte oder hell geräucherte Brüh-/ Kochwürste (Kraut-, Waldviertler, Speckwurst, Kabanossi) essfertig - keine Rohwürste
S12 Kochwürkwaren essfertig (gegart, kalt- & heißgeräuchert, gebraten, ungeräuchert)
S13 Kochschinken (nicht geräuchert)
S14 Österreichische (Fleischart) mind. 50%
S15 Rattleder (regionale Spezialitäten - Bedingungen und Erläuterungen in der Detailbeschreibung müssen erfüllt sein.)

Ich nehme die angeführten Ausschreibungsbestimmungen vollinhaltlich zur Kenntnis und akzeptiere diese.

Die Teilnahmegebühr wurde überwiesen am _____
Eine Kopie der Überweisung liegt bei.

Datum und Unterschrift

Die Teilnahmeakte muss gemeinsam mit den Produkten und einer Kopie der Überweisung der Teilnahmegebühr termingerecht bei den in Punkt 5 angegebenen Einreichstellen abgegeben oder zugesandt werden. Die Verarbeitung der Daten erfolgt DSGVO-konform.

* Bitte beachten Sie, dass der exakte Wortlaut - wie von Ihnen angegeben - auf der Urkunde verwendet wird. / alle Tierarten (Wild nur aus Beschau)

www.abhof.com



WIR SCHAFFEN BEGEGNUNG

AB HOF

Spezialmesse für
bäuerliche Direktvermarktung

WIESELBURG



6. bis 9. März 2026



WIR SCHAFFEN BEGEGNUNG

Messe Wieselburg GmbH
Volksfestplatz 3, 3250 Wieselburg

Österreichische Post AG
Info.Mail Entgelt bezahlt

«Anrede»
«Name 1» «Name 2»
«Straße»
«PLZ» «Ort»
«LAND»

IMPRESSUM

Eigentümer, Verleger & Herausgeber / für den Inhalt verantwortlich:

Messe Wieselburg GmbH
Volksfestplatz 3, 3250 Wieselburg, Österreich

Telefon +43 (0) 74 16 / 502 - 0
E-Mail: info@messewieselburg.at
Web: www.messewieselburg.at

Auflage: 6.500 Stück

Chefredaktion: Sabrina Baumgartner

Design: Messe Wieselburg GmbH 3250 Wieselburg
(www.messewieselburg.at)

Druck: Queiser GmbH, 3300 Amstetten
(www.queiser.at)

Satz- und Druckfehler vorbehalten.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

-  Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft



Kofinanziert von der
Europäischen Union