

[www.messewieselburg.at](http://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**

**Ihre Ansprechpartnerinnen  
für die Prämierungen**

**Sabrina Baumgartner**  
+43 (0) 7416 / 502 - 23  
SB@messewieselburg.at

**Verena Herzog**  
+43 (0) 7416 / 502 - 37  
VH@messewieselburg.at

**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**

## 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 Prämierungen 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 Stamplerl 2026** - Brände und Liköre

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

**Speck-Kaiser 2026** - Speck (Rohpökelfwaren von Schwein, Rind und sonstige Rohpökelfwaren), Rohwürste, Kochpökelfwaren, 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 Blunz'nkranz 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 Stamplerl 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](http://www.messewieselburg.at) oder werden auf Wunsch gerne zugesandt (+43 (0) 74 16 / 502 - 23 oder [SB@messewieselburg.at](mailto:SB@messewieselburg.at)).

### INFORMATION LAUT DSGVO

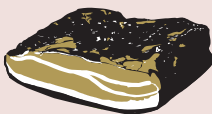
Ihre Daten werden erfasst, elektronisch verarbeitet und damit in die Liste der Teilnehmer:innen zum jeweiligen Wettbewerb aufgenommen. Zweck der Datenverarbeitung ist die Abwicklung der Prämierung einschließlich Veröffentlichung der Ergebnisse. Die Daten werden grundsätzlich gespeichert bis Sie die Löschung fordern. Durch Nachricht an die Adresse: [info@messewieselburg.at](mailto: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

# Speck-Kaiser 2026



## 1. AUSZEICHNUNG

Die Produkte werden nach einem 100-Punkte-Schema 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, Osso Collo, alle Fleischteile vom Schwein außer S1 bis S6)
- S 8** Rohpökelwaren vom Rind
- S 9** Sonstige Rohpökelwaren vom **Wild und anderen Tieren** (außer Schwein & Rind)
- S 10** Rohwürste (schnittfest, mit & ohne Belag)<sup>1</sup>
- S 11** Erhitzte Würste: kleinkalibrige (**max. 3 cm**) gekochte oder heiß geräucherte Brüh- / Kochwürste (Krainger, Waldviertler, Speckwurst, Kabanossi)<sup>1</sup>  
**essfertig - keine Rohwürste**
- S 12** Kochpökelwaren essfertig (gegart, kalt- & heißgeräuchert, gebraten, ungeräuchert)<sup>1</sup>
- S 13** Kochschinken (nicht geräuchert)<sup>1</sup>
- S 14** Aufstriche (Fleischanteil mind. 50 %) - Pasteten, streichfähige Kochwürste (z. B. Leber-, Kalbsleber-, Zwiebelstreichwurst, etc.), streichfähige Rohwürste (z. B. Mettwurst, etc.), Schmalz, Hack, ...<sup>1</sup> 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 Nutztierasse 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, Kübelfleisch, Mährische, Göttinger, Schübling, ...
- **Produkte von autochthonen heimischen gefährdeten Nutztierassen**<sup>2</sup> 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, Blobe Ziege, Gamsfärbige Gebirgsziege, Pfauenziege, Pinzgauer Strahlenziege, Pinzgauer Ziege, Steirische Scheckenziege, Tauernscheckenziegen, Vierhornziege, Mangalitza Schwein, Turpolje-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. Johanner; Specknacker; Verhackert, Sasaka; Kärntner Haussalami; Jauntaler Salami; Kärntner Speck luftgetrocknet (nicht geräuchert); Seitenspeck; Innviertler Surspeck

<sup>1</sup> alle Tierarten (Wild nur aus Beschau)

<sup>2</sup> 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 Schwarte** einzusenden. Ohne Schwarte dürfen sie nur dann eingesendet werden, wenn die Entfernung der Schwarte 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 "Pökellung" 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 codexrechtlichen 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, erhitzte Würste, Aufstriche: mind. 0,7 kg

**Teilnahmegebühr: EUR 55,00 je Probe\***

\*eine Probe besteht aus der jeweiligen Einreichmenge

Die beigegefügte 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-Tag:**

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

Eine Nachlieferung ist nicht möglich. Die Proben können per Post/Paketservice 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. Zuwiderhandeln 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 Geldpreis 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](http://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 Direktvermarktung** 2026.

**AB HOF**  
Spezialmesse für  
bäuerliche Direktvermarktung  
**WIESELBURG**

TEILNAHMEKARTE 2026  
Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!



DIE ÖSTERREICHISCHE  
FLEISCHERZEITUNG



MESSE  
WIESELBURG

Name\*: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

PLZ / Ort\*: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

☐ anerkannter Biobetrieb ☐ QHS-Betrieb

Bio-Kontrollnummer: \_\_\_\_\_

Unbedingt ankreuzen! ☐ Gewerbe ☐ Landwirtschaft



Bundesland: \_\_\_\_\_

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

Speck-Produzentin des Jahres Kriterien: mind. 5 Produkte, wobei Kategorien S11, S12 & S5/S6 verpflichtend sind!

Kategorie:

- 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, Osso Collo, alle Fleischteile vom Schwein außer S1 bis S6)
  - S 8 Sonstige Rohpökelwaren vom Wild und anderen Tieren (außer Schwein & Rind)
  - S 9 Rohwürste (schmittfest, mit & ohne Belag)
  - S 10 Rohwürste (kleinkalbrige (max. 3 cm) gekochte oder heiß geräucher-te Brüh- / Kochwürste
  - S 11 Erntete Würste: Speckwürst, Kabanossi) essfertig - keine Rohwürste
  - S 12 Kochpökelwaren essfertig (gegart, kalt- & heiß geräuchert)
  - S 13 Kochpökelwaren (nicht geräuchert)
  - S 14 Aufschnitt (Fleischanteil mind. 50 %)
  - S 15 Raritäten und regionale Spezialitäten
- (Bedingungen und Erwähnungen in der Detailbeschreibung müssen erfüllt sein.  
Die gefährdete Nutztierrasse muss angegeben werden.)

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 Teilnahmekarte muss gemeinsam mit den Produkten und einer Kopie der Überweisung der Teilnahmegebühr, termingerecht bei den in Punkt 5 angegebenen Einreisestellen 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](http://www.abhof.com)

 **MESSE  
WIESELBURG**

# AB HOF

WIR SCHAFFEN BEGEGNUNG

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](mailto:info@messewieselburg.at)  
Web: [www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at)


Auflage: 6.500 Stück

Chefredaktion: Sabrina Baumgartner

Design: Messe Wieselburg GmbH 3250 Wieselburg  
([www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at))  
Druck: Queiser GmbH, 3300 Amstetten  
([www.queiser.at](http://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

  
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der  
Europäischen Union