

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'nkranzl 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 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



Das goldene Stamplerl 2026 ist - für
sämtliche Produzent:innen aus NÖ - die
Grundlage für die Prämierung zum NÖ
Landessieger:in **Edler Tropfen 2026!**

 *30 Jahre
Prämierungen*

Das goldene
Stamperl
2026

Prämierung bäuerlicher
Brände und Liköre

AB HOF

Spezialmesse für
bäuerliche Direktvermarktung

WIESELBURG

6. bis 9. März 2026

€ 1.000,00

für die/den
Produzent:in des Jahres



DASLebensmittel
HANDWERK

Die Preisübergabe erfolgt im Rahmen der Eröffnungsfeier der
AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung
2026.

Das goldene Stampferl 2026

Ziel des Wettbewerbes ist es, auch bäuerlichen Schnapsbrennereien, die nur kleinere Mengen erzeugen, die Möglichkeit für einen Produktvergleich durch eine unabhängige Fachjury zu geben. Durch die Prämierung bäuerlicher Liköre soll auch bei diesen Produkten eine Vergleichsmöglichkeit geboten werden.

1. AUSZEICHNUNG

Die Produkte werden nach einem 100-Punkte-Schema zur besseren nationalen und internationalen Vergleichbarkeit von einer Fachjury bewertet.

Folgende Auszeichnungen werden vergeben:

90 bis 100 Punkte	Goldmedaille (1. Preis) und Urkunde
85 bis 89 Punkte	Silbermedaille (2. Preis) und Urkunde
80 bis 84 Punkte	Bronzemedaille (3. Preis) und Urkunde

Das goldene Stampferl 2026 (Sieger:in) wird jeweils an das beste Produkt einer Kategorie vergeben, wobei das Erreichen einer Goldmedaille Voraussetzung ist.

Die ausgezeichneten Produkte werden in einer eigenen Broschüre zusammengefasst, die während der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung** aufliegt. Zusätzlich werden die Preisträger:innen in verschiedenen Medien veröffentlicht.

Produkte nieder- und oberösterreichischer Produzent:innen, sowie Produzent:innen aus Salzburg mit 90 Punkten oder mehr, erhalten zusätzlich den Titel **Landessieger:in**.

Produkte niederösterreichischer Produzent:innen mit Punkten zwischen 70 und 79, sowie Produzent:innen aus Oberösterreich und Salzburg mit Punkten zwischen 75 und 89 erhalten zusätzlich den Titel **Landesgütesiegel**.

2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

a) Brände¹

Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:

- B 01** Obstbrand/Obstler (Maischebrand)
- B 02** Apfelbrand gemischt
- B 03** Apfelbrand sortenrein (Sorte angeben)
- B 04** Apfelbrand holzfassgelagert
- B 05** Birnenbrand gemischt
- B 06** Birnenbrand sortenrein (Sorte angeben)
- B 07** Williamsbirnenbrand
- B 08** Quittenbrand
- B 09** Zwetschenbrand
- B 10** Zwetschenbrand holzfassgelagert
- B 11** Kriecherl-/Pflaumenbrand
- B 12** Kirschenbrand
- B 13** Weichselbrand
- B 14** Marillenbrand
- B 15** Pfirsichbrand
- B 16** Holunderbrand
- B 17** Dirndl(Kornelkirschen)brand
- B 18** Vogelbeerbrand
- B 19** Himbeerbrand
- B 20** Sonstige Beerenbrände
- B 21** Wildobstbrand
- B 22** Traubenbrand
- B 23** Tresterbrand sonstige
- B 24** Tresterbrand Traminer, Muskat
- B 25** Geleigerbrand/Hefebbrand/Weinbrand
- B 26** Most(Obstwein)brand
- B 27** Getreide-/Bierbrand
- B 28** Whisky (Altersangabe notwendig!)
- B 29** Gin
- B 30** Kräuter-/Wurzelbrand
- B 31** Spirituosen
- B 32** Zigarrenbrand
- B 33** Strong Spirits (mindestens 48%vol.)
- B 34** Destillate gezuckert (bis maximal 18g/l)
- B 35** Zirben Spirituosen

Bei sortenreinen Produkten bitte unbedingt die Sortenbezeichnung angeben. Bei entsprechend großer Probenanzahl kann eine weitere Unterteilung durch die Juryleitung erfolgen.

¹ Bitte beachten Sie, dass bei den Kategorien B1 - B33 kein Zucker (max. 0,5 g/l) gestattet ist. Durch Ihre Unterschrift auf der Teilnahmekarte stimmen Sie einer Laborprobe auf den Zuckergehalt zu.

b) Liköre

Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:

- L 01** Himbeerlikör
- L 02** Sonstige Beerenliköre
- L 03** Weichsel-/Kirschlikör
- L 04** Holunderlikör
- L 05** Sonstige Fruchtlüköre²
- L 06** Kräuter- und Blütenliköre¹
- L 07** Zirbenlikör
- L 08** Nusslikör
- L 09** Emulsions-/Cremeliköre
- L 10** sonstige Liköre

1 Kräuter- und Blütenliköre: z. B. Kräuterliköre, Löwenzahn-, Rosenblüten-, Salbei-, Latschenkieferlikör, etc.)

2 Fruchtlükör: aus dem Saft von Früchten oder durch Mazeration von Früchten, ohne weitere Zusätze

Bei sortenreinen Produkten bitte unbedingt die Sortenbezeichnung angeben. Bei entsprechend großer Probenanzahl in der Kategorie L 10 kann eine weitere Unterteilung durch die Jury erfolgen. Eine etwaige Zusammenlegung von Kategorien bei geringer Probenanzahl obliegt der Juryleitung.

3. JURY

Die Fachjury – bestehend aus anerkannten nationalen und internationalen Expert:innen – behält sich das Recht vor, bei zu geringer Qualität Preise nicht zu vergeben. Jede Probe wird anonym und mindestens zweimal unabhängig voneinander beurteilt, um die Qualität der Bewertung zu garantieren.

Juryvorsitzender ist Ing. Andreas Ennser, Landwirtschaftskammer NÖ.

4. TEILNAHMEBEDINGUNGEN / EINREICHUNG

a) Brände

Zugelassen sind ausschließlich 100%-ige, den rechtlichen Vorschriften entsprechende Destillate und Spirituosen.

Einreichmenge: 0,5 Liter
Teilnahmegebühr: EUR 50,00 je Probe*

*eine Probe besteht aus 0,5 Liter

b) Liköre

Zugelassen sind ausschließlich Liköre, die den co-dexrechtlichen und gewerberechtlichen Vorschriften entsprechen.

Einreichmenge: 0,5 Liter
Teilnahmegebühr: EUR 50,00 je Probe*

*eine Probe besteht aus 0,5 Liter

Die einzureichenden Proben müssen zwischen **08. Jänner und 14. Jänner (ausgenommen SA und SO) 2026 von 07:00 bis 15:00 Uhr** entweder

bei der Messe Wieselburg persönlich abgegeben werden oder im gleichen Zeitraum bei folgender Adresse einlangen:

Messe Wieselburg GmbH
z. H. Sabrina Baumgartner
Volksfestplatz 3
3250 Wieselburg

Eine Nachlieferung ist nicht möglich! Daneben können die Proben an folgenden Orten abgegeben werden:

Weinbauschule Silberberg
Kogelberg 16
8430 Leibnitz
Mittwoch, 07. Jänner 2026
09:00 - 11:00 Uhr

Weingut Wolfgang Lang
Hoferberg 27
8222 St. Johann bei Herberstein
Mittwoch, 07. Jänner 2026
14:00 - 16:00 Uhr

Bezirksbauernkammer EF/GR/WE
Rennbahnstraße 15
4600 Wels
Montag, 12. Jänner 2026
09:00 - 12:00 Uhr

Bezirksbauernkammer Freistadt/Perg
Softwarepark 112
4232 Hagenberg
Montag, 12. Jänner 2026
08:30 - 12:00 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.

Die Teilnahmegebühr ist auf folgendes Konto zu überweisen:

Messe Wieselburg GmbH
Raiffeisenbank Mittleres Mostviertel
IBAN: AT94 3293 9000 0000 3590
BIC: RLNWATWW939
Verwendungszweck:
„Stamperl 2026 + Name Produzent:in“

Aufgrund der Registrierkassenpflicht ersuchen wir Sie, von Barzahlungen abzusehen und die Teilnahmegebühr(en) vorab zu überweisen. Sie tragen somit zu einer wesentlichen Erleichterung bei der Abwicklung bei.

Zur Bestätigung der Einzahlung ist den Produktproben und dem Einreichformular eine **Kopie der Überweisung** beizulegen.

Wichtig: Bei 11 eingereichten Proben aus allen Kategorien der Prämierungen Stamperl, Birne oder Öl, ist **eine Probe (günstigste) kostenlos**. (Bei 22 Proben sind die 2 günstigsten Proben kostenlos, bei 33 Proben die 3 günstigsten usw.)

5. ABHOLUNG DER PREISE

Den Sieger:innen von **Das goldene Stamplerl 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.

6. PRODUZENT:IN DES JAHRES

Auch heuer wird bei der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung** der „Produzent:in des Jahres“ gekürt. Dafür werden die Punkte der fünf besten Produktproben zusammengezählt, wovon jeweils mindestens zwei eingereichte Produkte aus dem Bereich Brände / Liköre (und davon mindestens ein Brand) und mindestens zwei Produkte aus dem Bereich Moste / Obstweingetränke / Säfte / Essige / Marmeladen / Trockenobst und -gemüse sein müssen.

Die/der „Produzent:in des Jahres“ erhält einen Geldpreis in der Höhe von EUR 1.000,00 gesponsert vom Magazin „Das Lebensmittelhandwerk“.

Der Veranstalter behält sich vor, die Verbindung der Preisträger:innen zu einem landwirtschaftlichen Betrieb zu kontrollieren.

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.

Missbrauch und widerrechtliche Verwendung der Auszeichnung werden durch den Veranstalter gerichtlich verfolgt.

8. SIEGER:INNEN

Auf der Messe ABHOF 2026 haben Besucher:innen die Gelegenheit, die Siegerprodukte vor Ort zu betrachten bzw. zu verkosten und sich selbst von deren herausragender Qualität zu überzeugen. Dafür ist vom Siegerprodukt **1 Liter** (in üblicher Verpackungseinheit) zur Verfügung zu stellen.





TEILNAHMEKARTE 2026 - Bäuerliche Brände

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!

Name*: _____

Straße: _____ ☐ anerkannter Biobetrieb ☐ QHS-Betrieb

PLZ / Ort*: _____ Bio-Kontrollnummer: _____

Telefon: _____ Bundesland: _____

E-Mail: _____



Bitte freihalten!	Produktbeschreibung (bei sorteneinen Produkten bitte die Sortenbezeichnung deklariert geben)*	Kategorie	Alkohol	Erntejahr
	Produkt 1:		%	
	Produkt 2:		%	
	Produkt 3:		%	
	Produkt 4:		%	

Kategorie: ¹ 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 4 angegebenen Einrichtungen abgegeben oder zugesandt werden. Die Verarbeitung der Daten erfolgt DSGVO-konform.

* Bitte beachten Sie, dass bei den Kategorien B1 - B33 kein Zucker (max. 0,5 g/l) gestattet ist. Durch Ihre Unterschrift auf der Teilnahmekarte stimmen Sie einer Laborprobe auf den Zuckergehalt zu.



- B 1

Ostbrand/Ostler (Maischebrand)
- B 2

Apfelbrand gemischt
- B 3

Apfelbrand rein/süß
- B 4

Apfelbrand holzrassig/elagert
- B 5

Birnenbrand gemischt
- B 6

Birnenbrand rein/süß
- B 7

Willensbirnenbrand
- B 8

Quittenbrand
- B 9

Zwetschenbrand
- B 10

Zwetschenbrand holzrassig/elagert
- B 11

Kirsch-/Pfirsichenbrand
- B 12

Waldbrand
- B 13

Weichselbrand
- B 14

Malvenbrand
- B 15

Pfirsichbrand
- B 16

Holunderbrand
- B 17

Dinkel/Kornelschenbrand
- B 18

Waldbrand
- B 19

Himbeerbrand
- B 20

Sonstige Beerenbrände
- B 21

Wildobstbrand
- B 22

Traubenbrand
- B 23

Sonstige
- B 24

Trostelbrand/Trammer, Muskat
- B 25

Belegertbrand/Heidelbrand/Weinbrand
- B 26

Maisbrand
- B 27

Gerstede-/Rietbrand
- B 28

Whisky (Altersangabe notwendig)
- B 29

Gin
- B 30

Krauter-/Wurzelbrand
- B 31

Spitzenbrand
- B 32

Spitzenbrand
- B 33

Strong Spirits (mindestens 48%vol)
- B 34

Destillate gezuckert (bis maximal 18g/l)
- B 35

Zitrus-Spirituen

TEILNAHMEKARTE 2026 - Bäuerliche Liköre

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!



Name*:

Straße:

PLZ / Ort*:

Telefon:

E-Mail:

☐ anerkannter Biobetrieb

☐ QHS-Betrieb

Bio-Kontrollnummer:

Bundesland:

Bitte freihalten!	Produktbeschreibung (bei sortenreinen Produkten bitte die Sortenbezeichnung bekanntgeben)*	Kategorie	Alkohol	Erntejahr
	Produkt 1:		%	
	Produkt 2:		%	
	Produkt 3:		%	
	Produkt 4:		%	

Kategorie: ¹ Ich nehme die angeführten Ausschreibungsbestimmungen vollinhaltlich zur Kenntnis und akzeptiere diese.

- L1 Himbeerlikör
- L2 Sonstige Beerenliköre
- L3 Weichsel-/Kirschlikör
- L4 Holunderlikör
- L5 Sonstige Fruchtliköre
- L6 Kräuter- / Blütenliköre
- L7 Zitrillenlikör
- L8 Nusslikör
- L9 Emulsions-/Cremeliköre
- L10 sonstige Liköre



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 4 angegebenen Einrichtungen abgegeben oder zugesandt werden. Die Verarbeitung der Daten erfolgt DSGVO-konform.

1 Bitte beachten Sie, dass bei den Kategorien B1 - B33 kein Zucker (max. 0,5 g/l) gestattet ist. Durch Ihre Unterschrift auf der Teilnahmekarte stimmen Sie einer Laborprobe auf den Zuckergehalt zu.

* Bitte beachten Sie, dass der exakte Wortlaut - wie von Ihnen angegeben - auf der Urkunde verwendet wird.



Die goldene Birne 2026 ist - für sämtliche Produzent:innen aus NÖ - die Grundlage für die Prämierung zum NÖ Landessieger:in **Edler Tropfen 2026!**

 30 Jahre
Prämierungen

*Die goldene
Birne
2026*

Prämierung bäuerlicher Moste,
Fruchtsäfte, Obstweingetränke,
Essige, Marmeladen sowie von
Trockenobst und -gemüse

AB HOF

Spezialmesse für
bäuerliche Direktvermarktung

WIESELBURG

6. bis 9. März 2026

€ 1.000,00

für die/den
Produzent:in des Jahres



DASLebensmittel
HANDWERK

Die Preisübergabe erfolgt im Rahmen der Eröffnungsfeier der
AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung
2026.

Die goldene Birne 2026



1. AUSZEICHNUNG

Die Produkte werden nach einem 100-Punkte-Schema zur besseren nationalen und internationalen Vergleichbarkeit von einer Fachjury bewertet.

Folgende Auszeichnungen werden vergeben:

90 bis 100 Punkte	Goldmedaille (1. Preis) und Urkunde
85 bis 89 Punkte	Silbermedaille (2. Preis) und Urkunde
80 bis 84 Punkte	Bronzemedaille (3. Preis) und Urkunde

Die goldene Birne 2026 (Sieger:in) wird jeweils an das beste Produkt einer Kategorie vergeben, wobei das Erreichen einer Goldmedaille Voraussetzung ist. Die ausgezeichneten Produkte werden in einer eigenen Broschüre zusammengefasst, die während der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung** aufliegt.

Zusätzlich werden die Preisträger:in in verschiedenen Medien veröffentlicht.

Produkte nieder- und oberösterreichischer Produzent:innen, sowie Produzent:innen aus Salzburg mit 90 Punkten oder mehr, erhalten zusätzlich den Titel **Landessieger:in**.

Produkte niederösterreichischer Produzent:innen mit Punkten zwischen 70 und 79, sowie Produzent:innen aus Oberösterreich und Salzburg mit Punkten zwischen 75 und 89 erhalten zusätzlich den Titel **Landesgütesiegel**.

2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

a) Moste

Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:

- M 01** Apfelmost extratrocken (Restzucker bis 4 g/l)
- M 02** Apfelmost trocken (Restzucker 4 bis 9 g/l)
- M 03** Apfelmost aus Streuobst extratrocken/trocken (Restzucker bis 9 g/l)
- M 04** Apfelmost halbtrocken (Restzucker 9 bis 18 g/l)
- M 05** Apfelmost aus Streuobst halbtrocken (Restzucker 9 bis 18g/l) halbsüß/süß (Restzucker über 18g/l)
- M 06** Apfel- und Birnenmost extratrocken (Restzucker bis 4 g/l)
- M 07** Apfel- und Birnenmost trocken (Restzucker 4 bis 9 g/l)
- M 08** Apfel- und Birnenmost halbtrocken (Restzucker 9 bis 18 g/l)
- M 09** Birnenmost extratrocken (Restzucker bis 4 g/l)
- M 10** Birnenmost trocken (Restzucker 4 bis 9 g/l)
- M 11** Birnenmost halbtrocken (Restzucker 9 bis 18 g/l)
- M 12** Apfel-, Birnen-, oder Apfel- und Birnenmost halbsüß/süß (Restzucker über 18 g/l)
- M 13** Apfel-/Birnenmost od. Cuveé daraus im Holz

Streuobst umfasst ausschließlich Produkte von alten Sorten großkroniger Bäume, Hochstämme, NICHT von intensiven Tafelobstkulturen!

Zu beachten:

Bei der Säure gibt es keine Toleranzgrenze!!

ACHTUNG: In den Goldentscheid kommen lediglich Qualitätsmoste (staatliche Prüfnummer erforderlich!) mit 90 bis 100 Punkten, sowie Produkte, die in der Verkostung 95 bis 100 Punkte erreichen → auf der Teilnahmekarte ankreuzen!

Bei den sortenreinen Mosten bitte unbedingt die Sortenbezeichnung angeben. Zusätzlich erfolgt eine Vorsortierung der Moste innerhalb der Kategorien nach aufsteigendem Säuregrad (aufgrund des Untersuchungsergebnisses).

Eine etwaige Zusammenlegung der Kategorien bei geringer Probenanzahl obliegt der Juryleitung.

b) Fruchtsäfte

Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:

- F 01** Apfelsaft blank
- F 02** Apfelsaft naturtrüb
- F 03** Apfelsaft aus Streuobst blank/naturtr.
- F 04** Apfel-Johannisbeersaft
- F 05** Apfel-Holundersaft
- F 06** Apfel-Karottensaft
- F 07** Apfel-Weichselsaft
- F 08** Apfel-Himbeersaft
- F 09** Birnensaft
- F 10** Traubensaft
- F 11** Sonstige Säfte
- F 12** Nektar
- S 01** Sirup

Bei den **sortenreinen Säften** bitte unbedingt die **Sortenbezeichnung angeben**. Bei entsprechend großer Probenanzahl kann eine weitere Unterteilung durch die Juryleitung erfolgen. Eine etwaige Zusammenlegung der Kategorien bei geringer Probenanzahl obliegt der Juryleitung.

Streuobst umfasst ausschließlich Produkte alter Sorten von großkronigen Apfelbäumen (nicht vom Hochstamm)!

c) Sonstige Obstweingetränke

Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:

- O 1** Cider
- O 2** Perlwein (Frizzante) / Schaumwein / Sonstige

d) Essige

Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:

- E 1** Gärungsessig
- E 2** Balsamessig
- E 3** Verjus & Würzungen

e) Marmeladen

Das gesonderte Anmeldeformular finden Sie auf Seite 21.

f) Trockenobst & -gemüse

Das gesonderte Anmeldeformular können Sie unter **www.messewieselburg.at** downloaden oder unter der **Telefonnummer +43 (0) 74 16 / 502 - 23** anfordern und finden Sie auf Seite 25.

3. JURY

Die Fachjury – bestehend aus anerkannten nationalen und internationalen Expert:innen – behält sich das Recht vor, bei zu geringer Qualität Preise nicht zu vergeben. Jede Probe wird anonym und mindestens zweimal unabhängig voneinander beurteilt,

um die Qualität der Bewertung zu garantieren.

Juryvorsitzender ist Ing. Andreas Ennser, Landwirtschaftskammer NÖ.

4. TEILNAHMEBEDINGUNGEN / EINREICHUNG

a) Moste

Der Most soll blank und füllfertig im Tank/Fass bzw. in der Flasche liegen.

WICHTIG: Der Einreichung muss ein aktuelles Untersuchungszeugnis eines öffentlichen Labors beiliegen, aus dem folgende Werte des Mostes ersichtlich sind: Alkoholgehalt, Säuregehalt berechnet als Weinsäure, Restzuckergehalt, Gehalt an freier SO₂. Proben ohne Untersuchungszeugnis werden nicht angenommen!

Einreichmenge: 2 Stück 1-Liter-Flaschen
Teilnahmegebühr: EUR 42,00 bzw. EUR 32,00 je Probe für Moste MIT Prüfnummer!

*eine Probe besteht aus 2 Stück 1-Liter-Flaschen

b) Fruchtsäfte

Einreichmenge: 2 Stück 1-Liter-Flaschen
Teilnahmegebühr: EUR 42,00 je Probe*

*eine Probe besteht aus 2 Stück 1-Liter-Flaschen

c) Sonstige Obstweingetränke

Zugelassen sind ausschließlich Getränke, die den österreichischen Rechtsvorschriften entsprechen.

Einreichmenge: 2 Stück
mind. 0,5-Liter-Flaschen
Teilnahmegebühr: EUR 42,00 je Probe*

*eine Probe besteht aus 2 Stück 0,5-Liter-Flaschen

d) Essige

WICHTIG: Der Einreichung muss ein aktuelles Untersuchungszeugnis eines öffentlichen Labors beiliegen, aus dem der Essigsäuregehalt und der Restalkohol des Essigs ersichtlich sind. Proben ohne Untersuchungszeugnis werden nicht angenommen!

Einreichmenge: mind. 0,5 Liter
Teilnahmegebühr: EUR 37,00 je Probe*

*eine Probe besteht aus 0,5 Liter

Die einzureichenden Proben müssen zwischen **08. Jänner und 14. Jänner (ausgenommen SA und SO) 2026 von 07:00 bis 15:00 Uhr** entweder bei der Messe Wieselburg persönlich abgegeben werden oder im gleichen Zeitraum bei folgender Adresse einlangen:

Messe Wieselburg GmbH
z. H. Sabrina Baumgartner
Volksfestplatz 3
3250 Wieselburg

Eine Nachlieferung ist nicht möglich! Daneben können die Proben an folgenden Orten abgegeben werden:

Weinbauschule Silberberg
Kogelberg 16
8430 Leibnitz
Mittwoch, 07. Jänner 2026
09:00 - 11:00 Uhr

Weingut Wolfgang Lang
Hoferberg 27
8222 St. Johann bei Herberstein
Mittwoch, 07. Jänner 2026
14:00 - 16:00 Uhr

Bezirksbauernkammer EF/GR/WE
Rennbahnstraße 15
4600 Wels
Montag, 12. Jänner 2026
09:00 - 12:00 Uhr

Bezirksbauernkammer Freistadt/Perg
Softwarepark 112
4232 Hagenberg
Montag, 12. Jänner 2026
08:30 - 12:00 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.

Die Teilnahmegebühr ist auf folgendes Konto zu überweisen:

Messe Wieselburg GmbH
Raiffeisenbank Mittleres Mostviertel
IBAN: AT94 3293 9000 0000 3590
BIC: RLNWATWW939
Verwendungszweck:
„Birne 2026 + Name Produzent:in“

Aufgrund der Registrierkassenpflicht ersuchen wir Sie, von Barzahlungen abzusehen und die Teilnahmegebühr(en) vorab zu überweisen. Sie tragen somit zu einer wesentlichen Erleichterung bei der Abwicklung bei.

Zur Bestätigung der Einzahlung ist den Produktproben und dem Einreichformular eine Kopie der Überweisung beizulegen.

Wichtig: Bei 11 eingereichten Proben aus allen Kategorien der Prämierungen Stamperl, Birne oder Öl, ist **eine Probe (günstigste) kostenlos**. (Bei 22 Proben sind die 2 günstigsten Proben kostenlos, bei 33 Proben die 3 günstigsten usw.)

Jede:r Produzent:in erhält eine Benachrichtigung über die Bewertung seiner Produkte durch die Jury.

5. ABHOLUNG DER PREISE

Den Sieger:innen von **Die goldene Birne 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.

6. PRODUZENT:IN DES JAHRES

Auch heuer wird bei der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung** die/der „Produzent:in des Jahres“ gekürt. Dafür werden die Punkte der fünf besten Produktproben zusammengezählt, wovon jeweils mindestens zwei eingereichte Produkte aus dem Bereich Brände / Liköre (und davon mindestens ein Brand) und mindestens zwei Produkte aus dem Bereich Moste / Obstweingetränke / Säfte / Essige / Marmeladen / Trockenobst und -gemüse sein müssen.

Die/der „Produzent:in des Jahres“ erhält einen Geldpreis in der Höhe von EUR 1.000,00 gesponsert vom Magazin „Das Lebensmittelhandwerk“.

Der Veranstalter behält sich vor, die Verbindung der Preisträger:innen zu einem landwirtschaftlichen Betrieb zu kontrollieren.

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.

Missbrauch und widerrechtliche Verwendung der Auszeichnung werden durch den Veranstalter gerichtlich verfolgt.

8. SIEGER:INNEN

Auf der Messe AB HOF 2026 haben Besucher:innen die Gelegenheit, die Siegerprodukte vor Ort zu betrachten bzw. zu verkosten und sich selbst von deren herausragender Qualität zu überzeugen. Dafür sind **je 3 Liter (Most, Saft, OWG), bzw. 2 Flaschen (Essig) vom Siegerprodukt** (in üblicher Verpackungseinheit) zur Verfügung zu stellen.



TEILNAHMEKARTE 2026 - Bäuerliche Moste, Fruchtsäfte, Obstweingetränke & Essige

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!

Name*: _____

Straße: _____ ☐ anerkannter Biobetrieb ☐ QHS-Betrieb

PLZ / Ort*: _____ Bio-Kontrollnummer: _____

Telefon: _____ ☐ staatliche Prüfnummer vorhanden (bei Qualitätsmost)¹

E-Mail: _____ Bundesland: _____



Bitte freihalten!	Produktbeschreibung ¹ (bei sortenreinen Produkten bitte die Sortenbezeichnung bekanntgeben)*	Kategorie	Alkohol	Säure	Restzucker	freies SO ₂	Erntejahr
	Produkt 1:		%	‰	g/l	mg/l	
	Produkt 2:		%	‰	g/l	mg/l	
	Produkt 3:		%	‰	g/l	mg/l	
	Produkt 4:		%	‰	g/l	mg/l	

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

- M 1 Apfelmost extraktrochen (Restzucker bis 4 g/l)

M 2 Apfelmost trocken (Restzucker 4 bis 9 g/l)

M 3 Apfelmost aus Streubrost extra trocken/trocken (RZ bis 9 g/l)

M 4 Apfelmost halbtrocken (Restzucker 9 bis 18 g/l)

M 5 Apfelmost aus Streubrost halbtrocken (Restzucker über 18g/l)

M 6 Apfel- / Birnenmost extraktrochen (Restzucker bis 4 g/l)

M 7 Apfel- / Birnenmost trocken (Restzucker 4 bis 9 g/l)

M 8 Apfel- / Birnenmost halbtrocken (Restzucker 9 bis 18 g/l)

M 9 Birnenmost extraktrochen (Restzucker bis 4 g/l)

M 10 Birnenmost trocken (Restzucker 4 bis 9 g/l)

M 11 Birnenmost halbtrocken (Restzucker 9 bis 18 g/l)

M 12 Apfel-, Birnen-, oder Apfel- und Birnenmost halbsüßig (Restzucker über 18 g/l)

M 13 Apfel-/Birnenmost od. Cuvée daraus in Holz

F 6 Apfelkardensaft

F 7 Apfel-Melchelsaft

F 8 Apfel-Himbeersaft

F 9 Birnen-saft

F 10 Traubensaft

F 11 Sonstige Säfte

F 12 Nektar

S 1 Sirup

O 1 Cider

O 2 Perlwein (Frizzante) / Schaumwein / Sonstige

E 1 Gärungsessig

E 2 Balsameisig

E 3 Verjus & Würzungen
- M 9 Birnenmost extraktrochen (Restzucker bis 4 g/l)

M 10 Birnenmost trocken (Restzucker 4 bis 9 g/l)

M 11 Birnenmost halbtrocken (Restzucker 9 bis 18 g/l)

M 12 Apfel-, Birnen-, oder Apfel- und Birnenmost halbsüßig (Restzucker über 18 g/l)

M 13 Apfel-/Birnenmost od. Cuvée daraus in Holz

F 6 Apfelkardensaft

F 7 Apfel-Melchelsaft

F 8 Apfel-Himbeersaft

F 9 Birnen-saft

F 10 Traubensaft

F 11 Sonstige Säfte

F 12 Nektar

S 1 Sirup

O 1 Cider

O 2 Perlwein (Frizzante) / Schaumwein / Sonstige

E 1 Gärungsessig

E 2 Balsameisig

E 3 Verjus & Würzungen
- M 9 Birnenmost extraktrochen (Restzucker bis 4 g/l)

M 10 Birnenmost trocken (Restzucker 4 bis 9 g/l)

M 11 Birnenmost halbtrocken (Restzucker 9 bis 18 g/l)

M 12 Apfel-, Birnen-, oder Apfel- und Birnenmost halbsüßig (Restzucker über 18 g/l)

M 13 Apfel-/Birnenmost od. Cuvée daraus in Holz

F 6 Apfelkardensaft

F 7 Apfel-Melchelsaft

F 8 Apfel-Himbeersaft

F 9 Birnen-saft

F 10 Traubensaft

F 11 Sonstige Säfte

F 12 Nektar

S 1 Sirup

O 1 Cider

O 2 Perlwein (Frizzante) / Schaumwein / Sonstige

E 1 Gärungsessig

E 2 Balsameisig

E 3 Verjus & Würzungen

Datum und Unterschrift _____

Die Teilnahmekarte muss gemeinsam mit den Produkten und einer Kopie der Überweisung der Teilnahmegebühr termingerecht bei den in Punkt 4 angegebenen Einrichtungen abgegeben oder zugesandt werden. Die Verarbeitung der Daten erfolgt DSGVO-konform.

¹ Wenn nicht klar angegeben ist, dass es sich um einen Qualitätsmost handelt, wird die Probe nicht als Qualitätsmost behandelt.

*Die
goldene*
Birne
2026

Prämierung von Marmeladen

TEILNAHMEBEDINGUNGEN

1. AUSZEICHNUNG

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2026**. (S.15)

2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

Zur Bewertung sind sowohl Marmeladen (Konfitüren) als auch Fruchtaufstriche, Gelees etc. zugelassen. Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:

- K 01** Produkte aus der Frucht Marille
- K 02** Produkte aus sonstigem Steinobst
- K 03** Produkte aus Kernobst
- K 04** Produkte aus Beerenobst
- K 05** Produkte aus Wildfrüchten
- K 06** Sonstige Spezialitäten (z. B. mit Gemüse, mit speziellen Gewürzen, mit Alkohol,... - ein Obstbezug MUSS abergegeben sein, also KEINE Gemüsechutneys oder dgl.)
- K 07** Mischungen aus heimischem Obst
- K 08** Mischungen mit/aus nicht heimischem Obst
- K 09** Obstchutneys & Sonstiges
- K 10** Nussmus

Für das Zustandekommen einer Kategorie sind mindestens 10 Einreichungen notwendig. Eine etwaige Zusammenlegung bzw. bei entsprechend großer Probenanzahl eine weitere Unterteilung der Kategorien obliegt der Juryleitung.

3. JURY

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2026**. (S.16)

4. TEILNAHMEBEDINGUNGEN / EINREICHUNG

Die eingereichten Produkte müssen den dafür vorgesehenen gesetzlichen Rahmenbedingungen der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung für den Verkauf entsprechen.

Einreichmenge: **2 Gläser á mindestens 200 g, wobei 1 Glas nicht etikettiert sein darf, jedoch zuordenbar sein muss (gleicher Deckel, Kennzeichnung, ...)**

Teilnahmegebühr: **EUR 30,00 je Probe***

*eine Probe besteht aus 2 Gläsern mit mind. 200g

Die einzureichenden Proben müssen zwischen **08. Jänner und 14. Jänner (ausgenommen SA und SO) 2026 von 07:00 bis 15:00 Uhr** entweder bei der Messe Wieselburg persönlich abgegeben werden oder im gleichen Zeitraum bei folgender Adresse einlangen:

Messe Wieselburg GmbH
z. H. Sabrina Baumgartner
Volksfestplatz 3
3250 Wieselburg

Eine Nachlieferung ist nicht möglich! Daneben können die Proben an folgenden Orten abgegeben werden:

Weinbauschule Silberberg
Kogelberg 16
8430 Leibnitz
Mittwoch, 07. Jänner 2026
09:00 - 11:00 Uhr

Weingut Wolfgang Lang
Hoferberg 27
8222 St. Johann bei Herberstein
Mittwoch, 07. Jänner 2026
14:00 - 16:00 Uhr

Bezirksbauernkammer EF/GR/WE
Rennbahnstraße 15
4600 Wels
Montag, 12. Jänner 2026
09:00 - 12:00 Uhr

Bezirksbauernkammer Freistadt/Perg
Softwarepark 112
4232 Hagenberg
Montag, 12. Jänner 2026
08:30 - 12:00 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.

Die Teilnahmegebühr ist auf folgendes Konto zu überweisen:

Messe Wieselburg GmbH
Raiffeisenbank Mittleres Mostviertel
IBAN: AT94 3293 9000 0000 3590
BIC: RLNWATWW939
Verwendungszweck:
„Marmelade 2026 + Name Produzent:in“

Zur Bestätigung der Einzahlung ist den Produktproben und dem Einreichformular eine Kopie der Überweisung beizulegen.

5. ABHOLUNG DER PREISE

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2026**. (S.17)

6. SONSTIGE BEDINGUNGEN / KONTROLLE

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2026**. (S.17)

7. SIEGER:INNEN

Auf der Messe AB HOF 2026 haben Besucher:innen die Gelegenheit, die Siegerprodukte vor Ort zu betrachten bzw. zu verkosten und sich selbst von deren herausragender Qualität zu überzeugen. Dafür sind **2 Gläser** vom Siegerprodukt (in üblicher Verpackungseinheit) zur Verfügung zu stellen.

TEILNAHMEKARTE 2026 - Marmelade

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!



Name*:

Straße:

PLZ / Ort*:

Telefon:

E-Mail:

☐

anerkannter Biobetrieb

☐

QHS-Betrieb

Bio-Kontrollnummer:

Bundesland:

Bitte freihalten!	Produktbezeichnung	Kategorie	Anmerkungen (Bitte tragen Sie in diesem Feld die Zutaten so detailliert wie möglich ein!)
	Produkt 1:		
	Produkt 2:		
	Produkt 3:		
	Produkt 4:		
	Produkt 5:		

Kategorie:
K 1 Produkte aus der Frucht Marille
K 2 Produkte aus sonstigem Steinobst
K 3 Produkte aus Kernobst
K 4 Produkte aus Beerenobst
K 5 Produkte aus Wildfrüchten
K 6 Sonstige Spezialitäten (z. B. mit Gemüse, mit speziellen Gewürzen, mit Alkohol, ... - allerdings muss ein Obstbezug gegeben sein, also KEINE Gemüseschnapsen oder dergleichen)
K 7 Mischungen aus heimischem Obst
K 8 Mischungen mit/aus nicht heimischem Obst
K 9 Obstschnaps & Sonstiges
K 10 Nussmus

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 4 angegebenen Einrichtungen 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.

Die goldene
Birne
2026

Prämierung von
Trockenobst & -gemüse

1. AUSZEICHNUNG

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2026**. (S.15)

2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:

- T 01** Produkte aus Kernobst
- T 02** Produkte aus Steinobst
- T 03** Mischungen aus heimischem Obst
- T 04** Mischungen mit nicht heimischem Obst
- T 05** Sonstige Mischungen/Spezialitäten
- T 06** Trockengemüse

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

3. JURY

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2026**. (S.16)

Die sensorische Beurteilung durch die Fachjury erstreckt sich auf folgende Kriterien:

- Aussehen und Stückigkeit
- Textur und Biss
- Geruch und Geschmack
- Gesamteindruck

4. TEILNAHMEBEDINGUNGEN / EINREICHUNG

Die eingereichten Produkte müssen den dafür vorgesehenen gesetzlichen Rahmenbedingungen der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung für den Verkauf entsprechen. Zur Prämierung zugelassen ist Trockenobst & -gemüse, bei dem die Rohware Obst und Gemüse aus heimischen „Früchten“ darstellt oder Mischungen mit heimischem/nicht heimischem Obst und Gemüse, wobei die heimische „Frucht“ überwiegen muss (mehr als 50%).

Einreichmenge: **2 Verpackungseinheiten (auch im Glas möglich) á mindestens 100 g, wobei 1 VPE nicht etikettiert sein darf, jedoch zuordenbar sein muss!**

Teilnahmegebühr: **EUR 30,00 je Probe***

*eine Probe besteht aus 2 Verpackungseinheiten mit mind. 100g

Die einzureichenden Proben müssen zwischen **08. Jänner und 14. Jänner (ausgenommen SA und SO) 2026 von 07:00 bis 15:00 Uhr** entweder bei der Messe Wieselburg persönlich abgegeben werden oder im gleichen Zeitraum bei folgender Adresse einlangen:

Messe Wieselburg GmbH
z. H. Sabrina Baumgartner
Volksfestplatz 3
3250 Wieselburg

Eine Nachlieferung ist nicht möglich! Daneben können die Proben an folgenden Orten abgegeben werden:

Weinbauschule Silberberg
Kogelberg 16
8430 Leibnitz
Mittwoch, 07. Jänner 2026
10:00 - 12:00 Uhr

Weingut Wolfgang Lang
Hoferberg 27
8222 St. Johann bei Herberstein
Mittwoch, 07. Jänner 2026
14:00 - 16:00 Uhr

Bezirksbauernkammer EF/GR/WE
Rennbahnstraße 15
4600 Wels
Montag, 12. Jänner 2026
09:00 - 12:00 Uhr

Bezirksbauernkammer Freistadt/Perg
Softwarepark 112
4232 Hagenberg
Montag, 12. Jänner 2026
08:30 - 12:00 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.

Die Teilnahmegebühr ist auf folgendes Konto zu überweisen:

Messe Wieselburg GmbH
Raiffeisenbank Mittleres Mostviertel
IBAN: AT94 3293 9000 0000 3590
BIC: RLNWATWW939
Verwendungszweck:
„Trockenobst 2026 + Name Produzent:in“

Zur Bestätigung der Einzahlung ist den Produktproben und dem Einreichformular eine Kopie der Überweisung beizulegen.

5. ABHOLUNG DER PREISE

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2026**. (S.17)

6. SONSTIGE BEDINGUNGEN / KONTROLLE

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2026**. (S.17)

7. SIEGER:INNEN

Auf der Messe AB HOF 2026 haben Besucher:innen die Gelegenheit, die Siegerprodukte vor Ort zu betrachten bzw. zu verkosten und sich selbst von deren herausragender Qualität zu überzeugen. Dafür sind **4 Packungen** vom Siegerprodukt (in üblicher Verpackungseinheit) zur Verfügung zu stellen.

Die goldene
Birne
2026

Prämierung von
Trockenobst & -gemüse

TEILNAHMEKARTE 2026 - Trockenobst- & Gemüse

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!

Name*: _____

Straße: _____ ☐ anerkannter Biobetrieb ☐ QHS-Betrieb

PLZ / Ort*: _____ Bio-Kontrollnummer: _____

Telefon: _____ Bundesland: _____

E-Mail: _____



Bitte freihalten!	Produktbezeichnung	Kategorie	Erntejahr	Anmerkungen (Art der Trocknung, Zutaten, Besonderheiten, ...)
	Produkt 1:			
	Produkt 2:			
	Produkt 3:			
	Produkt 4:			
	Produkt 5:			

- Kategorie:**
- T 1 Produkte aus Kernobst
 - T 2 Produkte aus Steinobst
 - T 3 Mischungen aus heimischem Obst
 - T 4 Mischungen mit nicht heimischem Obst
 - T 5 Sonstige Mischungen/Spezialitäten
 - T 6 Trockengemüse

Zur Platzierung zugelassen ist Trockenobst bzw. -gemüse, bei dem die Rohware Obst und Gemüse aus heimischen „Früchtlern“ darstellt oder Mischungen mit heimischem/nicht heimischem Obst und Gemüse, wobei die heimische „Frucht“ überwiegen muss (mehr als 50 %). Eine etwaige Zusammenlegung bzw. weitere Unterteilung der Kategorien obliegt der Jury.

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 4 angegebenen Einrichtungen 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.

www.abhof.com

 **MESSE
WIESELBURG**

AB HOF

WIR SCHAFFEN BEGEGNUNG

Spezialmesse für
bäuerliche Direktvermarktung

WIESELBURG

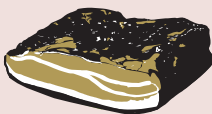


6. bis 9. März 2026

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)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 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**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, 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

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 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 "Pökelung" 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** 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 verzehrbar)
 - 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)

*Das goldene
Blutz'nkranzl
2026*

Prämierung von
Blutwurst

1. AUSZEICHNUNG

Siehe Ausschreibung **Speck-Kaiser 2026**. (S.28)

2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

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

- B 1** Blutwürste, deutsch-österreichische Art (schnittfest, kalt und warm zu verzehren), Blut-Zungenwürste (Rotwurst)
- B 2** kreative Blutwürste (besondere Zutaten, abweichende Form...)

Eine etwaige Zusammenlegung bzw. weitere Unterteilung der Kategorien bei geringer bzw. entsprechend großer Probenanzahl obliegt der Juryleitung. Die Proben werden **ohne Zubereitung** (Braten, Kochen, etc.) sensorisch geprüft.

3. BEURTEILUNGSKRITERIEN

Siehe Ausschreibung **Speck-Kaiser 2026**. (S.29)

4. JULY

Siehe Ausschreibung **Speck-Kaiser 2026**. (S.29)

5. TEILNAHMEBEDINGUNGEN / EINREICHUNG

Zugelassen sind ausschließlich Fleischwaren, die den codexrechtlichen Vorschriften entsprechen.

Einreichmenge:

- **2 Kranzl bzw. 2 Stangen, in Summe mindestens 2 kg**

Teilnahmegebühr: EUR 55,00 je Probe*

*eine Probe besteht aus 2 Kranzl/Stangen

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-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 „Blunz'nkranzl 2026“ versehen.

Für das rechtzeitige und ordnungsgemäße Einlangen der Proben – in einer qualitätserhaltenden Verpackung – trägt der/die Teilnehmer:in selbst die Verantwortung.

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

Messe Wieselburg
Sparkasse Wieselburg
BIC: SPSBAT21
IBAN: AT78 2025 7004 0000 1004
Verwendungszweck:
„Blunz'nkranzl 2026 + Name Produzent:in“

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

6. ABHOLUNG DER PREISE

Siehe Ausschreibung **Speck-Kaiser 2026**. (S.29)

7. SONSTIGE BEDINGUNGEN / KONTROLLE

Siehe Ausschreibung **Speck-Kaiser 2026**. (S.29)

8. SIEGER:INNEN

Auf der Messe AB HOF 2026 haben Besucher:innen die Gelegenheit die Siegerprodukte vor Ort zu betrachten bzw. zu verkosten und sich selbst von deren herausragender Qualität zu überzeugen.

Dafür sind **2 kg** vom Siegerprodukt (in üblicher Verpackungseinheit) zur Verfügung zu stellen.

*Das goldene
Blutz'nkranzl
2026*

Prämierung von
Blutwurst

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



Name*: _____

Straße: _____

PLZ / Ort*: _____

Telefon: _____

E-Mail: _____

Bundesland: _____

☐ anerkannter Biobetrieb ☐ QHS-Betrieb

Bio-Kontrollnummer: _____

Unbedingt ankreuzen! ☐ Gewerbe ☐ Landwirtschaft

Bitte freihalten!	Produktbezeichnung (Handelsname, Sachbezeichnung)*	Kategorie (bitte Bezeichnung ein- tragen - siehe unten)	Produktbeschreibung, sonstige Angaben, Besonderheiten, ...

Kategorie:

B 1 Blutwürste deutsch-österreichische Art (schnittfest, kalt zu verzehrend), Blut-
Zungenwürste (Rotwurst)

B 2 kreative Blutwürste (besondere Zutaten, abweichende Form, etc)

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

Die Teilnahmegebühr wurde überwiesen am _____

Eine Kopie der Überweisung liegt bei. _____

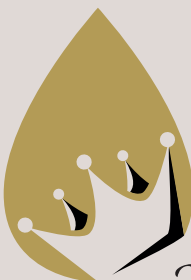
Datum und Unterschrift _____

Die Teilnahmekarte muss gemeinsam mit den Produkten und einer Kopie der Überweisung der Teilnahmegebühr, termingerecht bei den in Punkt 5 angegebenen 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.

Öl & Xaiser²⁰²⁶

Prämierung von Speiseöl aus bäuer-
licher und gewerblicher Produktion



Ölkaiser 2026

1. AUSZEICHNUNG

Die Produkte werden nach einem 100-Punkte-Schema von einer Fachjury bewertet.

Folgende Auszeichnungen werden vergeben:

96 bis 100 Punkte	Goldmedaille (1. Preis) und Urkunde
92 bis 95,9 Punkte	Silbermedaille (2. Preis) und Urkunde
81 bis 91,9 Punkte	Bronzemedaille (3. Preis) und Urkunde

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

2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:

- ÖL 1** Sonnenblumenöl
- ÖL 2** Rapsöl
- ÖL 3** Leinöl
- ÖL 4** Hanföl
- ÖL 5** Leindotteröl
- ÖL 6** Sonstige Öle (Soja, Distel, Traubenkern, Mohn, ...)
- ÖL 7** Kürbiskernöl
- ÖL 8** Spezialöl (Nuss, Marillenkern, Apfeln, Sesam, Kümmel, Ölmischungen, aromatisiertes Öl - wie etwa Chili, Basilikum, Knoblauch, ...)

Produktbeschreibung: Bitte führen Sie von der "Norm" abweichende Produkteigenschaften, wie z. B. lokale Besonderheiten, spezielle Zutaten 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 und die endgültige Zuordnung der Proben in die entsprechenden Kategorien obliegt der Juryleitung.

3. JURY

Die Fachjury – bestehend aus anerkannten Experten unter der Leitung des Lebensmitteltechnologischen Zentrums Francisco Josephinum.

Jede Probe wird anonym und mindestens zweimal unabhängig voneinander beurteilt, um die Qualität der Bewertung zu garantieren.

4. TEILNAHMEBEDINGUNGEN / EINREICHUNG

Zugelassen sind ausschließlich pflanzliche Speiseöle, hergestellt aus heimischen Ölsaaten, die den Bestimmungen des Österreichischen Lebensmittelbuches B30, Abschnitt 1.1. für nicht raffinierte oder kalt gepresste Speiseöle entsprechen.

Einreichmenge: 2 Stück 0,25-Liter-Flaschen
Teilnahmegebühr: EUR 42,00 je Probe*

*eine Probe besteht aus 2 Stück 0,25 Liter-Flaschen

Die einzureichenden Proben müssen zwischen **08. Jänner und 14. Jänner (ausgenommen SA und SO) 2026 von 07:00 bis 15:00 Uhr** entweder bei der Messe Wieselburg persönlich abgegeben werden oder im gleichen Zeitraum bei folgender Adresse einlangen:

Messe Wieselburg GmbH
z. H. Sabrina Baumgartner
Volksfestplatz 3
3250 Wieselburg

Eine Nachlieferung ist nicht möglich! Daneben können die Proben an folgenden Orten abgegeben werden:

Weinbauschule Silberberg
Kogelberg 16
8430 Leibnitz
Mittwoch, 07. Jänner 2026
09:00 - 11:00 Uhr

Weingut Wolfgang Lang
Hoferberg 27
8222 St. Johann bei Herberstein
Mittwoch, 07. Jänner 2026
14:00 - 16:00 Uhr

Bezirksbauernkammer EF/GR/WE
Rennbahnstraße 15
4600 Wels
Montag, 12. Jänner 2026
09:00 - 12:00 Uhr

Bezirksbauernkammer Freistadt/Perg
Softwarepark 112
4232 Hagenberg
Montag, 12. Jänner 2026
08:30 - 12:00 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.

Die Teilnahmegebühr ist auf folgendes Konto zu überweisen:

Messe Wieselburg GmbH
Raiffeisenbank Mittleres Mostviertel
IBAN: AT94 3293 9000 0000 3590
BIC: RLNWATWW939
Verwendungszweck:
„Öl-Kaiser 2026 + Name Produzent:in“

Aufgrund der Registrierkassenpflicht ersuchen wir Sie, von Barzahlungen abzusehen und die Teilnahmegebühr(en) vorab zu überweisen. Sie tragen somit zu einer wesentlichen Erleichterung bei der Abwicklung bei.

Zur Bestätigung der Einzahlung ist den Produktproben und dem Einreichformular eine Kopie der Überweisung beizulegen.

Wichtig: Bei 11 eingereichten Proben aus allen Kategorien der Prämierungen Stamperl, Birne oder Öl, ist **eine Probe (günstigste) kostenlos**. (Bei 22 Proben sind die 2 günstigsten Proben kostenlos, bei 33 Proben die 3 günstigsten usw.)

5. ABHOLUNG DER PREISE

Den Sieger:innen eines **Öl-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.

6. 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.

Missbrauch und widerrechtliche Verwendung der Auszeichnung werden durch den Veranstalter gerichtlich verfolgt.

7. SIEGER:INNEN

Auf der Messe AB HOF 2026 haben Besucher:innen die Gelegenheit, die Siegerprodukte vor Ort zu betrachten bzw. zu verkosten und sich selbst von deren herausragender Qualität zu überzeugen.

Dafür ist **1 Liter (in 0,5 l oder 0,33 l Flaschen)** vom Siegerprodukt (in üblicher Verpackungseinheit) zur Verfügung zu stellen.



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



Name*: _____

Straße: _____

PLZ / Ort*: _____

Telefon: _____

E-Mail: _____

☐ anerkannter Biobetrieb ☐ QHS-Betrieb

Bio-Kontrollnummer: _____

Bundesland: _____

Bitte freihalten!	Produktbezeichnung (Handelsname, Sachbezeichnung)*	Kategorie¹	Press- methode¹	Rohstoffe geröstet (bitte ggf. ankreuzen)	Produktbeschreibung (Eigenheiten, Mischungsverhältnis, Würzungen, ...)

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 4 angegebenen Einreichstellen abgegeben oder zugesandt werden. Die Verarbeitung der Daten erfolgt DSGVO-konform.

Pressmethode:

- A Stempelpresse
- B Spindelpresse
- C Schneckenpresse

Kategorie:

- ÖL 1 Sonnenblumenöl
- ÖL 2 Rapsöl
- ÖL 3 Leinöl
- ÖL 4 Hanföl
- ÖL 5 Leinöteröl
- ÖL 6 Sonstige Öle (Soja, Distel, Traubenkern, Mohn, ...)
- ÖL 7 Kürbiskernöl
- ÖL 8 Spezialöl (Nuss, Mandelkern, Apfeln, Sesam, Kümmel, Omischungen, aromatisiertes Öl - wie etwa Chili, Basilikum, Knoblauch,...)

Eine etwaige Zusammenlegung der Kategorien bei geringer Probenanzahl, eine weitere Unterteilung der Kategorien bei großer Probenanzahl und die endgültige Zuordnung der Proben in die entsprechenden Kategorien obliegt der Juryleitung.

* Bitte beachten Sie, dass der exakte Wortlaut - wie von Ihnen angegeben - auf der Urkunde verwendet wird. / ¹ Bezeichnung laut Auflistung eintragen



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


Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union