messewieselburg.at

MESSE WIESELBURG

WIR SCHAFFEN BEGEGNUNG

PRÄMIERUNGS-KATALOG 2027





AB HOF

Spezialmesse für
bäuerliche Direktvermarktung

WIESELBURG



05.–08. März 2027





TEILNAHMEBEDINGUNGEN / TEILNAHMEKARTE 2027

Foto: DALL·E / Undeutsch

MESSE WIESELBURG

WIR SCHAFFEN BEGEGNUNG

TAG DER GOLDENEN HONIGWABE



SPANNENDE WORKSHOPS
FÜR KINDER UND ERWACHSENE

- Bienen mit allen Sinnen
- Honig-Produkte selbst herstellen
- Honig-Massage
- Und viele weitere Stationen!

FASZINATION IMKEREI: WISSEN & GENUSS.

13. & 14. November 2026

Mit Unterstützung von Bund und Ländern

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

Österreichischer Imkerbund

Sehr geehrte Damen und Herren!

Im Vorfeld der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung** finden auch 2027 wieder die renommierten Produktprämierungen statt:

Wir laden Sie hiermit zur Teilnahme an den nachfolgenden Prämierungen sehr herzlich ein und übermitteln Ihnen in dieser Broschüre die entsprechenden Anmeldeformulare.

ÜBERSICHT

Das goldene Stamperl 2027 - Brände und Liköre

Die goldene Birne 2027 - Fruchtsäfte, Most, Obstweingetränke, Essig, Marmeladen und Trockenobst und -gemüse.

Speck-Kaiser 2027 - 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“ & (Bio-) Speck-Produzent:in des Jahres.

Das goldene Blunz‘nkranzl 2027 - Blutwürste deutsch-österreichische Art und kreative Blutwürste im Darm werden dabei sensorisch beurteilt.

Öl-Kaiser 2027 - Öle aus bäuerlicher und gewerblicher Produktion & (Bio-)Öl-Produzent:in des Jahres.

Die Einreichfristen entnehmen Sie den Anmeldeformularen.

Teilnehmer:innen der Prämierungen **Das goldene Stamperl 2027**, **Die goldene Birne 2027** sowie **Öl-Kaiser 2026** haben außerdem die Möglichkeit, die Produkte an folgenden Orten abzugeben:

Messe Wieselburg GmbH
z. H. Sabrina Baumgartner
Volksfestplatz 3, 3250 Wieselburg
11.–14. Jänner 2027
07:30–15:00 Uhr

Bildungszentrum für Obst- und Weinbau Silberberg
Kogelberg 16, 8430 Leibnitz
Montag, 11. Jänner 2027
09:00–11:00 Uhr

Weingut Wolfgang Lang
Hoferberg 27, 8222 St. Johann bei Herberstein
Montag, 11. Jänner 2027
14:00–16:00 Uhr

Bezirksbauernkammer EF/GR/WE
Rennbahnstraße 15, 4600 Wels
Dienstag, 12. Jänner 2027
09:00–12:00 Uhr

Bezirksbauernkammer Freistadt/Perg
Softwarepark 112, 4232 Hagenberg
Dienstag, 12. Jänner 2027
09:00–12:00 Uhr

Weiters können die Proben in **Salzburg** in den jeweiligen **Bezirksbauernkammern am 05. Jänner 2027 (08:00–12:00 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**).

INFORMATIONEN 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 Informationen 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

VERANSTALTER

Messe Wieselburg GmbH
Volksfestplatz 3, A-3250 Wieselburg
Telefon: 0 74 16 / 502 - 0
E-Mail: info@messewieselburg.at
Web: www.messewieselburg.at

Ansprechpersonen für Produktprämierungen:
Sabrina Baumgartner
Telefon: 0 74 16 / 502 - 23
E-Mail: SB@messewieselburg.at

Verena Herzog
Telefon: 0 74 16 / 502 - 37
E-Mail: VH@messewieselburg.at

MESSE WIESELBURG

WIR SCHAFFEN BEGEGNUNG

Das goldene Stamperl 2027

Prämierung bäuerlichen
Brände und Liköre

TEILNAHMEBEDINGUNGEN / TEILNAHMEKARTE 2027



Das goldene Stamperl 2027 soll eine Vermarktungshilfe für die teilnehmenden Produzent:innen sowie auch für bäuerliche Schnapsbrennereien sein und einen Anreiz zu einer weiteren Qualitätssteigerung schaffen.

Ziel dieser Produktprämierung ist es, den Erzeuger:innen eine objektive Möglichkeit für einen Produktvergleich zu bieten.

1. AUSZEICHNUNG

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

Folgende Auszeichnungen werden vergeben:
90–100 Punkte:
Goldmedaille (1. Preis) und Urkunde
85–89 Punkte:
Silbermedaille (2. Preis) und Urkunde
80–84 Punkte:
Bronzemedaille (3. Preis) und Urkunde

Das goldene Stamperl 2027 (Sieger:in) wird jeweils für das beste Produkt einer Kategorie vergeben, wobei das Erreichen einer Goldmedaille Voraussetzung ist.

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. BEWERTUNGSKATEGORIE

a) Brände[1]

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 Zwetschkenbrand
B 10 Zwetschkenbrand holzfassgelagert
B 11 Kriecherl-/Pflaumen-/Mirabellenbrand
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 Gelegerbrand/Hefebrand/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 (u. a. Rum,...)
B 32 Zigarrenbrand
B 33 Strong Spirits (mindestens 48 % vol.)
B 34 Destillate gezuckert (bis maximal 18 g/l)
B 35 Zirben Spirituosen
B 36 Apfel- und/oder Birnenbrand aus Streuobst[2]
B 37 sonstige Brände

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.
[2]Streuobst umfasst ausschließlich Produkte von alten Sorten großkroniger Bäume, Hochstämme, NICHT von intensiven Tafelobstkulturen.

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 Fruchtliköre[3]
L 06 Kräuter- und Blütenliköre[4]
L 07 Zirbenlikör
L 08 Nusslikör
L 09 Emulsions-/Cremeliköre
L 10 sonstige Liköre

[3]Fruchtlikör: aus dem Saft von Früchten oder durch Mazeration von Früchten, ohne weitere Zusätze
[4]Kräuter- und Blütenliköre: z. B. Kräuterliköre, Löwenzahn-, Rosenblüten-, Salbei-, Latschenkieferlikör, etc.)

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

3. BEURTEILUNGSKRITERIEN

Die sensorische Beurteilung durch eine Fachjury erfolgt nach folgenden Kriterien für Destillate und Liköre:

- Sauberkeit (in Geruch und Geschmack)
- Aroma
- Mundgefühl
- Persistenz (Abgang/Nachhall)

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

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

4. JURY

Die Fachjury setzt sich aus anerkannten nationalen und internatinalen Expert:innen aus dem sensorischen Bereich und dem Produktionsumfeld zusammen. Jede Probe wird anonym und mindestens zweimal unabhängig voneinander beurteilt, um die Qualität der Bewertung zu garantieren. **Juryvorsitzender** ist **Ing. Andreas Ennser, Landwirtschaftskammer NÖ.**

5. 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 codexrechtlichen und gewerberechtlichen Vorschriften entsprechen.

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

Die **Teilnahmegebühr** ist auf folgendes Konto zu überweisen:

Messe Wieselburg GmbH
Raiffeisenbank Mittleres Mostviertel
IBAN: AT94 3293 9000 0000 3590
BIC: RLNWATWW939
Verwendungszweck:
„Stamperl 2027 + 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 **Das goldene Stamperl** und **Die goldene Birne**, ist eine Probe (günstigste) kostenlos (bei 22 Proben sind die 2 günstigsten Proben kostenlos, bei 33 Proben die 3 günstigsten usw.).

6. ANMELDUNG / PROBENABGABE

Die Proben müssen innerhalb des festgelegten Zeitraums bei der Messe Wieselburg vor Ort abgegeben werden oder postalisch einlangen. Eine Nachlieferung ist nicht möglich! Zusätzlich gibt es die Möglichkeit eine der nachfolgenden Abgabestellen zu nutzen.

Messe Wieselburg GmbH
z. H. Sabrina Baumgartner
Volksfestplatz 3
3250 Wieselburg
11.–14. Jänner 2027
07:30–15:00 Uhr

Bildungszentrum für Obst- und Weinbau Silberberg
Kogelberg 16
8430 Leibnitz
Montag, 11. Jänner 2027
09:00–11:00 Uhr

Weingut Wolfgang Lang
Hoferberg 27
8222 St. Johann bei Herberstein
Montag, 11. Jänner 2027
14:00–16:00 Uhr

Bezirksbauernkammer EF/GR/WE
Rennbahnstraße 15
4600 Wels
Dienstag, 12. Jänner 2027
09:00–12:00 Uhr

Bezirksbauernkammer Freistadt/Perg
Softwarepark 112
4232 Hagenberg
Dienstag, 12. Jänner 2027
09:00–12:00 Uhr

Weiters können die Proben in **Salzburg** in den jeweiligen **Bezirksbauernkammern am 05. Jänner 2027 (08:00–12:00 Uhr)** abgegeben werden.

7. ABHOLUNG DER PREISE

Den Kategorie-Sieger:innen wird ihr Preis im Rahmen der **AB HOF Goldmomente** am **05. März 2027** verliehen.

Alle weiteren Medaillen und Urkunden sind während der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung** von **05. bis 08. März 2027** am Stand Prämierungen abzuholen.

Prämierte Einreicher:innen profitieren von zusätzlicher Sichtbarkeit durch unsere Presse- und Öffentlichkeitsarbeit sowie durch die Präsentation auf unserer Website, in den sozialen Medien und der Auflage der Siegerliste während der AB HOF Messe 2027.

8. PRODUZENT:IN DES JAHRES

Auch heuer wird bei der AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung die/der „Produzent:in des Jahres“ und erstmals die/der „Bio-Produzent:in des Jahres“ gekürt. Dafür werden die Punkte der 5 besten Produktproben zusammengezählt, wovon jeweils mindestens 2 eingereichte Produkte aus dem Bereich Brände / Liköre (und davon mindestens ein Brand) und mindestens 2 Produkte aus dem Bereich Moste / Obstweingetränke / Säfte / Essige / Marmeladen / Trockenobst und -gemüse sein müssen.

Die/der „Produzent:in des Jahres“ und die/der „Bio-Produzent:in des Jahres“ erhält jeweils einen Anerkennungsbetrag 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 bzw. Bio-Betrieb zu kontrollieren.

9. SONSTIGE BEDINGUNGEN / KONTROLLE

Die Teilnehmer:innen verpflichten sich zur Einhaltung aller gesetzlichen Bestimmungen und garantieren, dass die eingereichten Proben der regulären Produktion entnommen wurden.

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 05. März 2027 gestattet. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge.

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

10. SIEGER:INNEN

Auf der AB HOF Messe 2027 haben Besucher:innen die Möglichkeit, die Siegerprodukte vor Ort zu betrachten, zu verkosten und sich von deren herausragender Qualität zu überzeugen. Dafür ist vom Siegerprodukt **1 Liter** (in üblicher Verpackungseinheit) zur Verfügung zu stellen.



Foto: Shutterstock

TEILNAHMEKARTE 2027 - BÄUERLICHE BRÄNDE

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

MESSE WIESELBURG

Das goldene Stamperl 2027

Name:*

Straße: Bundesland:

PLZ / Ort:* ☐ anerkannter Bio-Betrieb ☐ QHS-Betrieb

Telefon: Bio-Kontrollnummer:

E-Mail:

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

Kategorie: [1]

Brände

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 Zwetschkenbrand
B 10 Zwetschkenbrand holzfassgelagert
B 11 Kriecherl-/Pflaumen-/Mirabellenbrand
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 Gelegerbrand/Hefebrand/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 (u. a. Rum,...)
B 32 Zigarrenbrand
B 33 Strong Spirits (mindestens 48 % vol.)
B 34 Destillate gezuckert (bis maximal 18 g/l)
B 35 Zirben Spirituosen
B 36 Apfel- und/oder Birnenbrand aus Streuobst[2]
B 37 sonstige Brände

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

☐ **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.

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

TEILNAHMEKARTE 2027 - LIKÖRE

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

MESSE WIESELBURG

Das goldene Stamperl 2027

Name:*

Straße: Bundesland:

PLZ / Ort:* ☐ anerkannter Bio-Betrieb ☐ QHS-Betrieb

Telefon: Bio-Kontrollnummer:

E-Mail:

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

Kategorie: [1]

Liköre

L 1 Himbeerlikör
L 2 Sonstige Beerenliköre
L 3 Weichsel-/Kirschlikör
L 4 Holunderlikör
L 5 Sonstige Fruchtliköre
L 6 Kräuter- und Blütenliköre
L 7 Zirbenlikör
L 8 Nusslikör
L 9 Emulsions-/Cremeliköre
L 10 sonstige Liköre

☐ **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.

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

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

AB HOF

Spezialmesse für
bäuerliche Direktvermarktung

WIESELBURG

05. bis 08. März 2027

€ 1.000,00

für die/den
(Bio-) Produzent:in des Jahres



DAS Lebensmittel HANDWERK

Die Preisübergabe erfolgt im Rahmen der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung** 2027.

MESSE WIESELBURG

WIR SCHAFFEN BEGEGNUNG

Die goldene Birne 2027

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

TEILNAHMEBEDINGUNGEN / TEILNAHMEKARTE 2027

BÄUERLICHE MOSTE, FRUCHTSÄFTE, OBSTWEINGETRÄNKE & ESSIG

Die goldene Birne 2027 soll eine Vermarktungshilfe für die teilnehmenden Produzent:innen sein und einen Anreiz zu einer weiteren Qualitätssteigerung schaffen.

Ziel dieser Produktprämierung ist es, den Erzeuger:innen eine objektive Möglichkeit für einen Produktvergleich zu bieten.

1. AUSZEICHNUNG

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

Folgende Auszeichnungen werden vergeben:
90–100 Punkte:
Goldmedaille (1. Preis) und Urkunde
85–89 Punkte:
Silbermedaille (2. Preis) und Urkunde
80–84 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 zusammmengefasst, 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. BEWERTUNGSKATEGORIE

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 18 g/l) halbsüß/süß (Restzucker über 18 g/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
M 14 sonstige Moste

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

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

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
F 13 Apfel-Birnensaft
F 14 Marillennektar
F 15 Pfirsichnektar
F 16 Williams Nektar
F 17 Saft gespritzt (mit Wasser und Kohlensäure versetzt)
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 (vom Hochstamm)!

c) Sonstige Obstweingetränke
Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:
O 01 Cider
O 02 Perlwein (Frizzante) / Schaumwein / Sonstige Obstweingetränke
O 03 Obstwein / Most gespritzt (mit Wasser und Kohlensäure versetzt)
O 04 entalkoholisierter Obstwein / Most

d) Essige
Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:
E 01 Gärungsessig
E 02 Balsamessig
E 03 Verjus & Würzungen

e) Marmeladen
Das gesonderte Anmeldeformular finden Sie auf Seite 18.

f) Trockenobst & -gemüse
Das gesonderte Anmeldeformular finden Sie auf Seite 20.

3. BEURTEILUNGSKRITERIEN

Die sensorische Beurteilung durch eine Fachjury erfolgt nach folgenden Kriterien für Moste, Säfte, Obstweingetränke und Essige:
- Aussehen (Farbe, Farbintensität, Klarheit, Glanz und mögliche Perlage)
- Geruch (Typizität/Intensität, Reife und Sauberkeit)
- Mundgefühl
- Persistenz (Abgang/Nachhall)

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

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

4. JURY

Die Fachjury setzt sich aus anerkannten nationalen und internatinalen Expert:innen aus dem sensorischen Bereich und dem Produktionsumfeld zusammen. Jede Probe wird anonym und mindestens zweimal unabhängig voneinander beurteilt, um die Qualität der Bewertung zu garantieren. **Juryvorsitzender** ist **Ing. Andreas Ennser, Landwirtschaftskammer NÖ.**

5. 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 Moste: EUR 43,00 je Probe*
Teilnahmegebühr Qualitätsmoste: EUR 33,00
*eine Probe besteht aus 2 Stück 1-Liter-Flaschen

b) FRUCHTSÄFTE
Einreichmenge: 2 Stück 1-Liter-Flaschen
Teilnahmegebühr: EUR 43,00 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 43,00 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 38,00 je Probe*
*eine Probe besteht aus 0,5 Liter

Die **Teilnahmegebühr** ist auf folgendes Konto zu überweisen:

Messe Wieselburg GmbH
Raiffeisenbank Mittleres Mostviertel
IBAN: AT94 3293 9000 0000 3590
BIC: RLNWATWW939
Verwendungszweck:
„**Birne 2027 + 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 **Das goldene Stamperl** und **Die goldene Birne**, ist eine Probe (günstigste) kostenlos (bei 22 Proben sind die 2 günstigsten Proben kostenlos, bei 33 Proben die 3 günstigsten usw.).

6. ANMELDUNG / PROBENABGABE

Die Proben müssen innerhalb des festgelegten Zeitraums bei der Messe Wieselburg vor Ort abgegeben werden oder postalisch einlangen. Eine Nachlieferung ist nicht möglich! Zusätzlich gibt es die Möglichkeit eine der nachfolgenden Abgabestellen zu nutzen.

Messe Wieselburg GmbH
z. H. Sabrina Baumgartner
Volksfestplatz 3
3250 Wieselburg
11.–14. Jänner 2027
07:30–15:00 Uhr

Bildungszentrum für Obst- und Weinbau Silberberg
Kogelberg 16
8430 Leibnitz
Montag, 11. Jänner 2027
09:00–11:00 Uhr

Weingut Wolfgang Lang
Hoferberg 27
8222 St. Johann bei Herberstein
Montag, 11. Jänner 2027
14:00–16:00 Uhr

Bezirksbauernkammer EF/GR/WE
Rennbahnstraße 15
4600 Wels
Dienstag, 12. Jänner 2027
09:00–12:00 Uhr

Bezirksbauernkammer Freistadt/Perg
Softwarepark 112
4232 Hagenberg
Dienstag, 12. Jänner 2027
09:00–12:00 Uhr

Weiters können die Proben in **Salzburg** in den jeweiligen **Bezirksbauernkammern am 05. Jänner 2027 (08:00 – 12:00 Uhr)** abgegeben werden.

7. ABHOLUNG DER PREISE

Den Kategorie-Sieger:innen wird ihr Preis im Rahmen der **AB HOF Goldmomente** am **05. März 2027** verliehen.

Alle weiteren Medaillen und Urkunden sind während der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung** von **05. bis 08. März 2027** am Stand Prämierungen abzuholen.

Prämierte Einreicher:innen profitieren von zusätzlicher Sichtbarkeit durch unsere Presse- und Öffentlichkeitsarbeit sowie durch die Präsentation auf unserer Website, in den sozialen Medien und der Auflage der Siegerliste während der AB HOF Messe 2027.

8. PRODUZENT:IN DES JAHRES

Auch heuer wird bei der AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung die/der „Produzent:in des Jahres“ und erstmals die/der „Bio-Produzent:in des Jahres“ gekürt. Dafür werden die Punkte der 5 besten Produktproben zusammengezählt, wovon jeweils mindestens 2 eingereichte Produkte aus dem Bereich Brände / Liköre (und davon mindestens ein Brand) und mindestens 2 Produkte aus dem Bereich Moste / Obstweingetränke / Säfte / Essige / Marmeladen / Trockenobst und -gemüse sein müssen.

Die/der „Produzent:in des Jahres“ und die/der „Bio-Produzent:in des Jahres“ erhält jeweils einen Anerkennungsbetrag 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 bzw. Bio-Betrieb zu kontrollieren.

9. SONSTIGE BEDINGUNGEN/KONTROLLE

Die Teilnehmer:innen verpflichten sich zur Einhaltung aller gesetzlichen Bestimmungen und garantieren, dass die eingereichten Proben der regulären Produktion entnommen wurden.

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 05. März 2027 gestattet. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge.

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

10. SIEGER:INNEN

Auf der Messe AB HOF 2027 haben Besucher:innen die Möglichkeit, die Siegerprodukte vor Ort zu betrachten, zu verkosten und sich 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.



ANZEIGE

TEILNAHMEKARTE 2027 - BÄUERLICHE MOSTE, FRUCHTSÄFTE, OBSTWEINGETRÄNKE & ESSIG

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

MESSE WIESELBURG

Die goldene Birne 2027

Name:*

Straße: Bundesland:

PLZ / Ort:* ☐ anerkannter Bio-Betrieb ☐ QHS-Betrieb

Telefon: Bio-Kontrollnummer:

E-Mail:

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: [1]

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 18 g/l) halbsüß/süß (Restzucker über 18 g/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
M 14 sonstige Moste

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
F 13 Apfel-Birnensaft
F 14 Marillennektar
F 15 Pfirsichnektar
F 16 Williams Nektar
F 17 Saft gespritzt (mit Wasser und Kohlensäure versetzt)
S 01 Sirup

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

E 1 Gärungsessig
E 2 Balsamessig
E 3 Verjus & Würzungen

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

☐ **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 6 angegebenen Einreichstellen 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.

MARMELADE

1. AUSZEICHNUNG

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2027** (S. 12).

2. BEWERTUNGSKATEGORIE

Zur Prämierung zugelassen sind Marmelade/Fruchtaufstriche, bei denen die Rohware Obst aus heimischen „Früchten" darstellt oder Mischungen mit heimischem/nicht heimischem Obst, wobei das heimische „Obst" überwiegen muss (mehr als 50 %).

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 Obströster
K 07 Mischungen aus heimischem Obst
K 08 Mischungen mit/aus nicht heimischem Obst
K 09 Sonstige Spezialitäten - Obstchutneys (ein Obstbezug MUSS gegeben sein - KEINE Gemüseprodukte oder dgl.)
K 10 Nussmus

Eine etwaige Zusammenlegung von Kategorien bei geringer oder Unterteilung von Kategorien bei großer Probenanzahl obliegt der Juryleitung.

3. BEURTEILUNGSKRITERIEN

Die sensorische Beurteilung durch eine Fachjury erfolgt nach folgenden Kriterien:

- Aussehen - Farbe - Textur/Konsistenz
- Geruch (art- und sortentypisch)
- Mundgefühl
- Persistenz (Nachgeschmack und Streichfähigkeit)

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

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

4. JURY

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2027** (S. 13).

5. TEILNAHMEBEDINGUNGEN / EINREICHUNG

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

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

Teilnahmegebühr: EUR 32,00 je Probe*
*eine Probe besteht aus 2 Gläsern mit mind. 200 g

Die **Teilnahmegebühr** ist auf folgendes Konto zu überweisen:

Messe Wieselburg GmbH
Raiffeisenbank Mittleres Mostviertel
IBAN: AT94 3293 9000 0000 3590
BIC: RLNWATWW939
Verwendungszweck:
„**Marmelade 2027 + 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.

6. SIEGER:INNEN

Auf der AB HOF Messe 2027 haben Besucher:innen die Möglichkeit, die Siegerprodukte vor Ort zu betrachten, zu verkosten und sich von deren herausragender Qualität zu überzeugen. Dafür sind **2 Gläser** vom Siegerprodukt (in üblicher Verpackungseinheit) zur Verfügung zu stellen.

TEILNAHMEKARTE 2027 - MARMELADE

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

MESSE WIESELBURG

Die goldene Birne 2027

Name:*

Straße: Bundesland:

PLZ / Ort:* ☐ anerkannter Bio-Betrieb ☐ QHS-Betrieb

Telefon: Bio-Kontrollnummer:

E-Mail:

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

Kategorie:

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 Wildfruchten
K 06 Obstroster
K 07 Mischungen aus heimischem Obst
K 08 Mischungen mit/aus nicht heimischem Obst
K 09 Sonstige Spezialitaten - Obstchutneys (ein Obstbezug MUSS gegeben sein - KEINE Gemuseprodukte oder dgl.)
K 10 Nussmus

Teilnahmeberechtigt sind sowohl Marmeladen (Konfitüren) als auch Fruchtaufstriche, Gelees, etc. Eine etwaige Zusammenlegung der Kategorien obliegt der Jury.

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

☐ **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 6 Seite 8 angegebenen Einreichstellen abgegeben oder zugesandt werden. Die Verarbeitung der Daten erfolgt DSGVO-konform.

TROCKENOBST

1. AUSZEICHNUNG

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2027** (S. 12).

2. BEWERTUNGSKATEGORIE

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 von Kategorien bei geringer oder Unterteilung von Kategorien bei großer Probenanzahl obliegt der Juryleitung.

3. BEURTEILUNGSKRITERIEN

Die sensorische Beurteilung durch eine Fachjury erfolgt nach folgenden Kriterien:

- Aussehen - Farbe - Textur/Konsistenz
- Geruch (art- und sortentypisch)
- Mundgefühl
- Persistenz (Nachgeschmack)

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

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

4. JURY

Siehe Ausschreibung **Die goldene Birne 2027** (S. 13).

5. 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 mind. 100 g**, wobei 1 VPE nicht etikettiert sein darf, jedoch zuordenbar sein muss!

Teilnahmegebühr: EUR 32,00 je Probe*
*eine Probe besteht aus 2 VPE mit mind. 100 g

Die **Teilnahmegebühr** ist auf folgendes Konto zu überweisen:

Messe Wieselburg GmbH
Raiffeisenbank Mittleres Mostviertel
IBAN: AT94 3293 9000 0000 3590
BIC: RLNWATWW939
Verwendungszweck:
„**Trockenobst 2027 + 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.

6. SIEGER:INNEN

Auf der AB HOF Messe 2027 haben Besucher:innen die Möglichkeit, die Siegerprodukte vor Ort zu betrachten, zu verkosten und sich von deren herausragender Qualität zu überzeugen. Dafür sind **4 Packungen** vom Siegerprodukt (in üblicher Verpackungseinheit) zur Verfügung zu stellen.

TEILNAHMEKARTE 2027 - TROCKENOBST- & GEMÜSE

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

MESSE WIESELBURG

Die goldene Birne 2027

Name:*

Straße: Bundesland:

PLZ / Ort:* ☐ anerkannter Bio-Betrieb ☐ QHS-Betrieb

Telefon: Bio-Kontrollnummer:

E-Mail:

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

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 Prämierung zugelassen ist Trockenobst bzw. -gemüse, bei dem die Rohware Obst und Gemüse aus heimischen „Früchten" dargestellt 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.

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

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

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

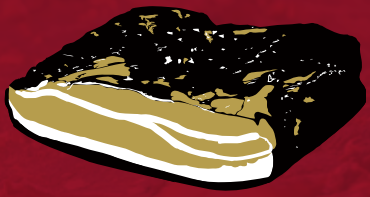
Datum und Unterschrift

Die Teilnahmekarte muss gemeinsam mit den Produkten und einer Kopie der Überweisung der Teilnahmegebühr termingerecht bei den in Punkt 6 Seite 8 angegebenen Einreichstellen abgegeben oder zugesandt werden. Die Verarbeitung der Daten erfolgt DSGVO-konform.

MESSE WIESELBURG

WIR SCHAFFEN BEGEGNUNG

Speck-Kaiser 2027



Prämierung von Rohpökelwaren, Kochpökelwaren, Rohwürsten, Aufstrichen, Raritäten und regionalen Spezialitäten aus bäuerlicher und gewerblicher Produktion

TEILNAHMEBEDINGUNGEN / TEILNAHMEKARTE 2027

AB HOF

Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung

WIESELBURG

05. bis 08. März 2027

Die Preisübergabe erfolgt im Rahmen der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung** 2027.

Fleisch & Co — DIE ÖSTERREICHISCHE FLEISCHERZEITUNG

€ 500,00

für die/den Produzent:in des Jahres



Hof & Markt — Fleisch & Markt

€ 500,00

für die/den (Bio-) Produzent:in des Jahres



Speck-Kaiser 2027



Der **Speck-Kaiser 2027** unterstützt die teilnehmenden Produzent:innen von Fleischwaren bei der Vermarktung ihrer Produkte und schafft zugleich Anreize für eine nachhaltige Qualitätssteigerung.

Ziel dieser österreichweit einzigartigen Produktprämierung ist es, den Erzeuger:innen eine unabhängige und objektive Möglichkeit zum Vergleich ihrer Produkte zu bieten, um die hohe Qualität heimischer Fleischwaren sichtbar zu machen.

1. AUSZEICHNUNG

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

Folgende Auszeichnungen werden vergeben:
95–100 Punkte:
Goldmedaille (1. Preis) und Urkunde
87–94,9 Punkte:
Silbermedaille (2. Preis) und Urkunde
81–86,9 Punkte:
Bronzemedaille (3. Preis) und Urkunde

Der **Speck-Kaiser 2027** (Sieger:in) wird – getrennt für bäuerliche und gewerbliche Erzeugnisse – als höchste Auszeichnung für das jeweils beste Produkt einer Kategorie verliehen. Voraussetzung für die Vergabe ist das Erreichen einer Goldmedaille.

2. BEWERTUNGSKATEGORIE

Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:
S 01 Bauchspeck vom Schwein geräuchert
S 02 Bauchspeck vom Schwein ungeräuchert
S 03 Karreespeck vom Schwein geräuchert
S 04 Karreespeck vom Schwein ungeräuchert
S 05 Schinkenspeck vom Schwein geräuchert
S 06 Schinkenspeck vom Schwein ungeräuchert
S 07 Sonstige Rohpökelwaren vom Schwein (besondere Würzungen, Schulterspeck, Osso Collo, alle Fleischteile vom Schwein außer S1 bis S6)
S 08 Rohpökelwaren vom Rind
S 09 Sonstige Rohpökelwaren von anderen Tierarten (außer Schwein, Rind & Wild)
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[1] (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[1]) z. B. Kübelspeck, Kübelfleisch, 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, Blobe Ziege, Gamsfärbige Gebirgsziege, Pfauenziege, 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. Johanner, Speckknacker, Verhackert, Sasaka, Kärntner Haussalami, Jauntaler Salami, Kärntner Speck luftgetrocknet (nicht geräuchert), Seitenspeck, Innviertler Surspeck, ...

[1] alle Tierarten (außer Wild)
[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 01 bis S 06** 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 S 11 Brühwürste über 3 cm Kaliber, Produkte wie Schweinsbraten, Surbraten, Presswurst, Leberkäse, Saumaise, Wildprodukte etc.

Wildprodukte werden heuer nicht zur Prämierung angenommen. Einreichungen sind im Frühjahr 2027 beim „Wild-Kaiser“ möglich.

- Die Kategorie-Definitionen sind nicht deckungsgleich mit den Definitionen des Codexkapitels B 14, sondern einschränkender Art
- Unter „Pökelung“ oder „gepökelt“ wird die Definition nach Codexkapitel B14 verstanden (gleichzeitige Anwendung von NaCl und Nitrit- oder Nitratpökelsalz)
- Alle eingereichten Proben müssen **kalt verzehr- und beurteilbar** sein, es erfolgt kein Erhitzungsprozess für die Produktprüfung!

Produktbeschreibung: Bitte führen Sie alle Produkteigenschaften, die von der üblichen Ausführung abweichen, möglichst genau an. Dazu zählen beispielsweise regionale Besonderheiten, spezielle Zutaten, besondere Herstellungsverfahren sowie besondere Verpackungsarten. Diese Beschreibung wird der Jury in neutraler Form weitergegeben. Sie sollte daher alle Informationen enthalten, die für eine sachliche und objektive Bewertung relevant sind, den Jurymitgliedern jedoch nicht unmittelbar bekannt sein können.

Eine etwaige Zusammenlegung von Kategorien bei geringer oder Unterteilung von Kategorien bei großer Probenanzahl obliegt der Juryleitung.

3. BEURTEILUNGSKRITERIEN

Die sensorische Beurteilung durch eine Fachjury erstreckt sich nach dem Vorbild des DLG-Schemas auf folgende Kriterien:
- Äußeres, Zuschnitt
- Aussehen Farbe[3], Farbhaltung, Zusammensetzung
- Konsistenz[3], Streichfähigkeit[4]
- Geruch[3]
- Geschmack[3]

Pro Kriterium können maximal 5 Punkte erreicht werden. Die Kriterien fließen mit unterschiedlicher Gewichtung in die Gesamtbewertung ein, 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.

Jede:r Produzent:in erhält im Anschluss eine Rückmeldung über die Bewertung der eingereichten Produkte.

[3]gilt auch für Aufstriche
[4]gilt nur für Aufstriche

4. JURY

Die Fachjury setzt sich aus erfahrenen Expert:innen aus dem Bereich der Sensorik und dem Produktionsumfeld zusammen. Jede Probe wird anonym und mindestens zweimal unabhängig voneinander beurteilt, um eine sachliche und verlässliche Beurteilung sicherzustellen. Der **Juryvorsitz** obliegt dem **LMTZ Francisco Josephinum.**

5. TEILNAHMEBEDINGUNGEN/EINREICHUNG

Zugelassen sind ausschließlich Fleischwaren, die den codexrechtlichen Vorschriften entsprechen. Die Teilnehmer:innen verpflichten sich zur Einhaltung aller geltenden gesetzlichen, lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

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 57,00 je Probe*
*eine Probe besteht aus der jeweiligen Einreichmenge

Die **Teilnahmegebühr** ist bis zum **07. Jänner 2027** an folgendes Konto zu überweisen:

Messe Wieselburg GmbH
Sparkasse Amstetten Scheibbs AG
IBAN: AT34 2020 2145 2017 0821
BIC: SPAMAT21XXX
Verwendungszweck:
„**Speck-Kaiser 2027 + Name Produzent:in**“

6. ANMELDUNG/PROBENABGABE

Anmeldung
Die beigefügte **Teilnahmekarte** muss bis spätestens **07. Jänner 2027** an folgende Adresse gesendet werden:

per E-Mail: SB@messewieselburg.at

oder per Post: Messe Wieselburg GmbH
z. H. Sabrina Baumgartner
Volksfestplatz 3
3250 Wieselburg

Probenabgabe
Die Proben müssen innerhalb des festgelegten Zeitraums bei der angegebenen Adresse persönlich oder postalisch einlangen. Eine Nachlieferung ist nicht möglich!

11. und 12. Jänner 2027
07:30–15:00 Uhr

Lebensmitteltechnologisches Zentrum
Wechlinger Straße 19
3250 Wieselburg

Dort werden die sachgemäße Lagerung und Kühlung der Produkte garantiert. Die Einsendungen bitte außen entsprechend kennzeichnen und mit dem Kennwort „**Speck-Kaiser 2027**“ 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.

Jeder Produktprobe ist eine ausgefüllte Teilnahmekarte beizulegen.

7. ABHOLUNG DER PREISE

Den Gewinner:innen eines **Speck-Kaisers 2027** wird ihr Preis im Rahmen der **AB HOF Goldmomente** am **05. März 2027** verliehen.

Alle weiteren Medaillen und Urkunden sind während der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung von 05. bis 08. März 2027** am Stand Prämierungen abzuholen.

Prämierte Einreicher:innen profitieren von zusätzlicher Sichtbarkeit durch unsere Presse- und Öffentlichkeitsarbeit sowie durch die Präsentation auf unserer Website, in den sozialen Medien und der Auflage der Siegerliste während der AB HOF Messe.

8. PRODUZENT:IN DES JAHRES

Auch heuer wird bei der AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung die/der „Speck-Produzent:in des Jahres“ und erstmals die/der „Bio-Speck-Produzent:in des Jahres“ gekürt. Dafür werden die Punkte der **5 besten Produktproben** zusammengezählt, wobei mindestens 3 Produkte aus den **Kategorien S01 – S06 und S12 stammen müssen**. **Die/der „Speck-Produzent:in des Jahres“ erhält einen Anerkennungsbetrag in der Höhe von EUR 500,00 gesponsert vom Fachmagazin „DIE ÖSTERREICHISCHE FLEISCHERZEITUNG“**

Zudem werden die/der Preisträger:in und die Siegerprodukte in der Print Ausgaben und im Online-Magazin unter: wwww.fleischundco.at vorgestellt.

Die/der „Speck-Produzent:in des Jahres“ erhält einen Anerkennungsbetrag in der Höhe von EUR 500,00 gesponsert von Die österr. Fleischerzeitung.

Fleisch & Co DIE ÖSTERREICHISCHE FLEISCHERZEITUNG

Die/der „Bio-Speck-Produzent:in des Jahres“ erhält einen Anerkennungsbetrag in der Höhe von EUR 500,00 gesponsert von Hof&Markt | Fleisch&Markt

Hof&Markt Fleisch&Markt

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

9. SONSTIGE BEDINGUNGEN / KONTROLLE

Die Teilnehmer:innen verpflichten sich zur Einhaltung aller gesetzlichen Bestimmungen und garantieren, dass die eingereichten Proben der regulären Produktion entnommen wurden.

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 05. März 2027 gestattet. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge.

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

10. SIEGER:INNEN

Auf der AB HOF Messe 2027 haben Besucher:innen die Möglichkeit, 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.

TEILNAHMEKARTE 2027

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

MESSE WIESELBURG

Speck-Kaiser 2027



Name:*

Straße: ☐ anerkannter Bio-Betrieb ☐ QHS-Betrieb

PLZ / Ort:* Bio-Kontrollnummer:

Telefon: Unbedingt ankreuzen! ☐ Gewerbe ☐ Landwirtschaft

E-Mail:

Bitte freihalten!	**Produktbezeichnung** (Handelsname, Sachbezeichnung)[1]	**Kategorie**	**Produktbeschreibung, sonstige Angaben, Besonderheiten, Nutztierrasse bei Kategorie S15,...**

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 Rohpökelwaren vom Rind
S 9 Sonstige Rohpökelwaren vom Wild und anderen Tierarten (außer Schwein & Rind)
S 10 Rohwürste (schnittfest, mit & ohne Belag)
S 11 Erhitzte Würste: kleinkalibrige (max. 3 cm) gekochte oder heiß geräucherte Brüh- / Kochwürste (Krainer, Waldviertler, Speckwurst, Kabanossi) 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 %)
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 der in Punkt 6 angegebenen Einreichstelle 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. / [1]alle Tierarten

MESSE WIESELBURG

WIR SCHAFFEN BEGEGNUNG



Das goldene Blunz'nkranzl

Prämierung von
Blutwurst

TEILNAHMEBEDINGUNGEN / TEILNAHMEKARTE 2027



Das goldene Blunz'nkranzl 2027 unterstützt die teilnehmenden Produzent:innen bei der Vermarktung ihrer Produkte und schafft zugleich Anreize für eine nachhaltige Qualitätssteigerung.

Ziel dieser österreichweit einzigartigen Produktprämierung ist es, Erzeuger:innen eine unabhängige und objektive Möglichkeit zum Vergleich ihrer Produkte zu bieten, um die hohe Qualität heimischer Fleischwaren sichtbar zu machen.

1. AUSZEICHNUNG

Siehe Ausschreibung **Speck-Kaiser 2027** (S. 23).

2. BEWERTUNGSKATEGORIE

Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:

B 01 **Blutwürste**, deutsch-österreichische Art (schnittfest, kalt und warm zu verzehren), Blut-Zungenwürste (Rotwurst)
B 02 **kreative Blutwürste** (besondere Zutaten, abweichende Form...)

Die Proben werden ohne Zubereitung (Braten, Kochen, etc.) sensorisch geprüft.

Eine etwaige Zusammenlegung von Kategorien bei geringer oder Unterteilung von Kategorien bei großer Probenanzahl obliegt der Juryleitung.

3. BEURTEILUNGSKRITERIEN

Siehe Ausschreibung **Speck-Kaiser 2027** (S. 24).

4. JURY

Siehe Ausschreibung **Speck-Kaiser 2027** (S. 24).

5. TEILNAHMEBEDINGUNGEN / EINREICHUNG

Zugelassen sind ausschließlich Fleischwaren, die den codexrechtlichen Vorschriften entsprechen. Die Teilnehmer:innen verpflichten sich zur Einhaltung aller geltenden gesetzlichen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

Einreichmenge: 2 Kranzl bzw. 2 Stangen, in Summe **mind. 2 kg**

Teilnahmegebühr: EUR 57,00 je Probe*
*eine Probe besteht aus 2 Kranzl/Stangen

Die **Teilnahmegebühr** ist bis zum **07. Jänner 2027** an folgendes Konto zu überweisen:

Messe Wieselburg GmbH
Sparkasse Amstetten Scheibbs AG
IBAN: AT34 2020 2145 2017 0821
BIC: SPAMAT21XXX
Verwendungszweck:
„**Blunzn 2027 + Name Produzent:in**“

6. ANMELDUNG / PROBENABGABE

Siehe Ausschreibung **Speck-Kaiser 2027** (S. 24).

7. ABHOLUNG DER PREISE

Siehe Ausschreibung **Speck-Kaiser 2027** (S. 25).

8. SONSTIGE BEDINGUNGEN / KONTROLLE

Siehe Ausschreibung **Speck-Kaiser 2027** (S. 25).

9. SIEGER:INNEN

Auf der AB HOF Messe 2027 haben Besucher:innen die Gelegenheit die Siegerprodukte vor Ort zu betrachten, zu verkosten und sich von deren herausragender Qualität zu überzeugen. Dafür sind **2 kg** vom Siegerprodukt (in üblicher Verpackungseinheit) zur Verfügung zu stellen.

ANZEIGE
Wild Kaiser 2027
2027 WILD-KAISER
ANMELDUNG BIS
06. APRIL 2027
MESSE WIESELBURG
WIR SCHAFFEN BEGEGNUNG
Infos unter:
messewieselburg.at

TEILNAHMEKARTE 2027

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

MESSE WIESELBURG

Das goldene Blunz'nkranzl 2027

Name:*

Straße:

☐ anerkannter Bio-Betrieb ☐ QHS-Betrieb

PLZ / Ort:*

Bio-Kontrollnummer:

Telefon:

Unbedingt ankreuzen! ☐ Gewerbe ☐ Landwirtschaft

E-Mail:

Bitte freihalten!	**Produktbezeichnung** (Handelsname, Sachbezeichnung)[1]	**Kategorie**	**Produktbeschreibung, sonstige Angaben, Besonderheiten,...**

Kategorie:

B 1 Blutwürste deutsch-österreichische Art (schnittfest, kalt zu verzehren), 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

* Bitte beachten Sie, dass der exakte Wortlaut - wie von Ihnen angegeben - auf der Urkunde verwendet wird.
[1]alle Tierarten

Die Teilnahmekarte muss gemeinsam mit den Produkten und einer Kopie der Überweisung der Teilnahmegebühr termingerecht bei der in Punkt 6 Seite 24 angegebenen Einreichstelle abgegeben oder zugesandt werden. Die Verarbeitung der Daten erfolgt DSGVO-konform.

MESSE WIESELBURG

WIR SCHAFFEN BEGEGNUNG



Öl-Kaiser 2027

Prämierung von Speiseöl
aus bäuerlicher und
gewerblicher Produktion

TEILNAHMEBEDINGUNGEN / TEILNAHMEKARTE 2027

Öl-Kaiser 2027

Der **Öl-Kaiser 2027** unterstützt die teilnehmenden Produzent:innen von Ölen bei der Vermarktung ihrer Produkte und schafft zugleich Anreize für eine nachhaltige Qualitätssteigerung.

Ziel dieser österreichweit einzigartigen Produktprämierung ist es, Erzeuger:innen eine unabhängige und objektive Möglichkeit zum Vergleich ihrer Produkte zu bieten, um die hohe Qualität heimischer Öle sichtbar zu machen.

1. AUSZEICHNUNG

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

Folgende Auszeichnungen werden vergeben:
96–100 Punkte:
Goldmedaille (1. Preis) und Urkunde
92–95,9 Punkte:
Silbermedaille (2. Preis) und Urkunde
81–91,9 Punkte:
Bronzemedaille (3. Preis) und Urkunde

Der **Öl-Kaiser 2027** (Sieger:in) wird jeweils für das beste Produkt einer Kategorie vergeben. Voraussetzung für die Vergabe ist das Erreichen einer Goldmedaille.

2. BEWERTUNGSKATEGORIE

Die Bewertung erfolgt in folgenden Kategorien:
ÖL 01 Sonnenblumenöl
ÖL 02 Rapsöl
ÖL 03 Leinöl
ÖL 04 Hanföl
ÖL 05 Leindotteröl
ÖL 06 Sonstige Öle (Soja, Distel, Traubenkern, Mohn, ...)
ÖL 07 Kürbiskernöl
ÖL 08 Spezialöl (Nuss, Marillenkern, Apfelkern, Sesam, Kümmel, Ölmischungen, aromatisiertes Öl - wie etwa Chili, Basilikum, Knoblauch, ...)

Produktbeschreibung: Bitte führen Sie alle Produkteigenschaften, die von der üblichen Ausführung abweichen, möglichst genau an. Dazu zählen beispielsweise regionale Besonderheiten, spezielle Zutaten, besondere Herstellungsverfahren sowie besondere Verpackungsarten.

Diese Beschreibung wird der Jury in neutraler Form weitergegeben. Sie sollte daher alle Informationen enthalten, die für eine sachliche und objektive Bewertung relevant sind, den Jurymitgliedern jedoch nicht unmittelbar bekannt sein können.

Eine etwaige Zusammenlegung von Kategorien bei geringer oder Unterteilung von Kategorien bei großer Probenanzahl obliegt der Juryleitung.

3. BEURTEILUNGSKRITERIEN

Die sensorische Beurteilung durch eine Fachjury erfolgt nach folgenden Kriterien:
- Aussehen Farbe
- Aussehen Transparenz/Sauberkeit
- Geruch und Geschmack
- Harmonie
- Konsistenz (nur bei Kürbiskernöl)

Pro Kriterium können maximal 5 Punkte erreicht werden. Die Kriterien fließen mit unterschiedlicher Gewichtung in die Gesamtbewertung ein.

Jede:r Produzent:in erhält im Anschluss eine Rückmeldung über die Bewertung der eingereichten Produkte.

4. JURY

Die Fachjury setzt sich aus erfahrenen Expert:innen aus dem Bereich der Sensorik und dem Produktionsumfeld zusammen. Jede Probe wird anonym und mindestens zweimal unabhängig voneinander beurteilt, um eine sachliche und verlässliche Beurteilung sicherzustellen. Der **Juryvorsitz** obliegt dem **LMTZ Francisco Josephinum.**

5. 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 43,00 je Probe*
*eine Probe besteht aus 2 Stück 0,25 Liter-Flaschen

Die **Teilnahmegebühr** ist auf folgendes Konto zu überweisen:

Messe Wieselburg GmbH
Raiffeisenbank Mittleres Mostviertel
IBAN: AT94 3293 9000 0000 3590
BIC: RLNWATWW939
Verwendungszweck:
„**Öl 2027 + Name Produzent:in**“

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

WICHTIG: Bei 11 eingereichten Proben aus allen Kategorien der Prämierung Öl ist eine Probe kostenlos (bei 22 Proben sind 2 Proben kostenlos, bei 33 Proben 3 usw.).

6. ANMELDUNG / PROBENABGABE

Die Proben müssen innerhalb des festgelegten Zeitraums bei der Messe Wieselburg vor Ort abgegeben werden oder postalisch einlangen. Eine Nachlieferung ist nicht möglich!

Zusätzlich gibt es die Möglichkeit eine der nachfolgenden Abgabestellen zu nutzen.

Messe Wieselburg GmbH
z. H. Sabrina Baumgartner
Volksfestplatz 3
3250 Wieselburg
11.–14. Jänner 2027
07:30–15:00 Uhr

Bildungszentrum für Obst- und Weinbau Silberberg
Kogelberg 16
8430 Leibnitz
Montag, 11. Jänner 2027
09:00–11:00 Uhr

Weingut Wolfgang Lang
Hoferberg 27
8222 St. Johann bei Herberstein
Montag, 11. Jänner 2027
14:00–16:00 Uhr

Bezirksbauernkammer EF/GR/WE
Rennbahnstraße 15
4600 Wels
Dienstag, 12. Jänner 2027
09:00–12:00 Uhr

Bezirksbauernkammer Freistadt/Perg
Softwarepark 112
4232 Hagenberg
Dienstag, 12. Jänner 2027
09:00–12:00 Uhr

Weiters können die Proben in **Salzburg** in den jeweiligen Bezirksbauernkammern am **05. Jänner 2027 (08:00–12:00 Uhr)** abgegeben werden.

7. ABHOLUNG DER PREISE

Den Gewinner:innen eines **Öl-Kaisers 2027** wird ihr Preis im Rahmen der **AB HOF Goldmomente** am **05. März 2027** verliehen.

Alle weiteren Medaillen und Urkunden sind während der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung** von **05. bis 08. März 2027** am Stand Prämierungen abzuholen.

Prämierte Einreicher:innen profitieren von zusätzlicher Sichtbarkeit durch unsere Presse- und Öffentlichkeitsarbeit sowie durch die Präsentation auf unserer Website, in den sozialen Medien und der Auflage der Siegerliste während der AB HOF Messe 2027.

8. PRODUZENT:IN DES JAHRES

Auch heuer wird bei der AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung die/der „Öl-Produzent:in des Jahres“ und erstmals die/der „Bio-Öl-Produzent:in des Jahres“ gekürt. Dafür werden die Punkte der **3 besten Produktproben** zusammengezählt, diese müssen aus **3 verschiedenen Kategorien** sein.

Die/der „Öl-Produzent:in des Jahres“ erhält einen Anerkennungsbetrag in der Höhe von EUR 500,00 gesponsert von VERPACKUNGSSTADL GmbH

Die/der „Bio-Öl-Produzent:in des Jahres“ erhält einen Anerkennungsbetrag in der Höhe von EUR 500,00 gesponsert von BIO AUSTRIA Niederösterreich und Wien.

BIO AUSTRIA
Niederösterreich und Wien
www.bio-austria.at

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

9. SONSTIGE BEDINGUNGEN/KONTROLLE

Die Teilnehmer:innen verpflichten sich zur Einhaltung aller geltenden gesetzlichen, lebensmittelrechtlichen Bestimmungen und garantieren, dass die eingereichten Proben der regulären Produktion entnommen wurden.

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 05. März 2027 gestattet. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge.

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

10. SIEGER:INNEN

Auf der AB HOF Messe 2027 haben Besucher:innen die Möglichkeit, die Siegerprodukte vor Ort zu betrachten, zu verkosten und sich von deren herausragender Qualität zu überzeugen. Dafür ist **1 Liter (in 0,5l oder 0,33l Flaschen)** vom Siegerprodukt (in üblicher Verpackungseinheit) zur Verfügung zu stellen.



ANZEIGE

TEILNAHMEKARTE 2027

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

MESSE WIESELBURG

Öl-Kaiser 2027

Name:*

Straße: **Bundesland:**

PLZ / Ort:* ☐ anerkannter Bio-Betrieb ☐ QHS-Betrieb

Telefon: Bio-Kontrollnummer:

E-Mail:

Bitte freihalten!	**Produktbezeichnung** (Handelsname, Sachbezeichnung)*	**Kategorie**[1]	**Pressmethode**[1]	**Rohstoffe geröstet** (ggf. ankreuzen)	**Produktbeschreibung** (Eigenheiten, Mischungsverhältnis, Würzungen,...)

Kategorie:

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, Apfelkern, Sesam, Kümmel, Ölmischungen, 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.

Pressmethode:

A Stempelpresse
B Spindelpresse
C Schneckenpresse

☐ **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 6 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. / [1] Bezeichnung laut Auflistung eintragen

www.abhof.com

MESSE WIESELBURG

WIR SCHAFFEN BEGEGNUNG

AB HOF

Spezialmesse für
bäuerliche Direktvermarktung

WIESELBURG



Foto: shutterstock.com

Steirerabend

Samstag ab 18:00 Uhr

Es spielen auf:

kronwild krainer

05. bis 08. März 2027

so schmeckt Niederösterreich

volkskultur | niederösterreich
Kultur.Region.Niederösterreich

Mit Unterstützung von Bund und Ländern

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

Seite 35

Mit Unterstützung von Bund und Ländern

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

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

Chefredaktion: Sabrina Baumgartner
und Manuela Drescher, BA

Design: Werbeagentur Markus Kogler e.U., 3261 Steinakirchen

Auflage: 7.000 Stück

Druck: SANDLER Gesellschaft m.b.H. & Co.KG., 3671 Marbach

Satz- und Druckfehler vorbehalten.