

12. April 2017

Bei der „Ab Hof“ werden wieder zahlreiche Produkte ausgezeichnet Österreichweite Prämierungen von Milch-, Käseprodukten und Speiseeis

Zum 21. Mal im Rahmen der „Ab Hof“ in Wieselburg steht heuer u. a. die Produktprämierung „Das Kaserland in Gold“ auf dem Programm. Dabei werden Käse, Sauermilchprodukte, Butter, Milch und Milchmodischgetränke bewertet und prämiert. Ziel des Wettbewerbes ist es, auch den Erzeugern kleinerer Mengen eine objektive Gelegenheit für einen Produktvergleich zu bieten. „Das Kaserland in Gold“ soll eine Vermarktungshilfe für die teilnehmenden Betriebe und einen Anreiz zu einer weiteren Qualitätssteigerung darstellen.

Die Verkostung und Bewertung der eingesendeten Proben erfolgt in den Kategorien Frischkäse, Frischkäse nach Erhaltungsort, Weichkäse, Schnittkäse, Hartkäse, Sauermilchprodukte, Butter und Milch/Milchmodischgetränke. In der Beurteilung werden je nach Kategorie Aussehen-Äußeres, Aussehen-Inneres, Konsistenz und vor allem Geruch und Geschmack untersucht und bewertet.

Die Probenannahme erfolgt durch das Lebensmitteltechnologische Zentrum Francisco-Josephinum, wodurch die Seriosität und ein fachlich unumstrittenes Ergebnis garantiert sind. Geschulte Verkoster aus unterschiedlichen Bundesländern testen die eingereichten Produkte, wobei wieder eine eigene Verkostungsgruppe installiert wird, die ausschließlich für die Bestimmung der Kategorie-Sieger verantwortlich ist.

Zum ersten Mal wird heuer unter dem Titel „Das goldene Stanitzel“ auch Speiseeis aus bäuerlicher und gewerblicher Produktion ausgezeichnet. Speiseeis aus bäuerlicher Produktion erfreut sich zum Beispiel in Heurigenbetrieben steigender Beliebtheit. Daraus ergibt sich eine alternative Möglichkeit zur Milchverarbeitung. Bei dieser Premiere stehen Milchspeiseeis, Milch/Obers-Eiscreme, Speiseeis auf Basis fermentierter Milcherzeugnisse (Joghurt, Topfeneis, Kefir, Frozen-Joghurt, ...) und Eisspezialitäten (Sorbet, Eiskugeln, Rouladen, Eis am Stiel, ...) auf dem Prüfstand. „Das goldene Stanitzel“ soll eine Vermarktungshilfe für die teilnehmenden Betriebe und einen Anreiz zu einer weiteren Qualitätssteigerung darstellen sowie eine weitere Genussmöglichkeit heimischer Produkte aufzeigen.

Die Anmeldung zur Prämierung „Das goldene Stanitzel“ muss bis spätestens 5. Mai erfolgen, die Einreichgebühr beträgt 40 Euro pro Produkt. Weiters wird eine freiwillige mikrobiologische Untersuchung auf unterschiedliche Kriterien angeboten. Ziel dieses einzigartigen, österreichweiten Wettbewerbes ist es, eine objektive Gelegenheit für einen Produktvergleich zu bieten. In der Beurteilung werden Aussehen, Gefüge (Konsistenz,

NK Presseinformation

Schmelzverhalten) und vor allem Geschmack untersucht und bewertet.

Die Sieger dieser Qualitätswettbewerbe werden im Rahmen der Eröffnungsfeier der „Wieselburger Messe“ am 29. Juni geehrt. Weitere Informationen und Anmeldeformulare erhält man bei der Messe Wieselburg GmbH, 3250 Wieselburg, Volksfestplatz 3, Telefon 07416/502-0, e-mail info@messewieselburg.at oder im Internet unter www.messewieselburg.at.