

Presseinformation

2. Juli 2018

„Kuhle“ Auszeichnung für BioHansinger aus Kilb

LH Mikl-Leitner und LH-Stv. Pernkopf gratulierten auf Wieselburger Messe zum „Goldenen Stanitzel“

BioHansinger – „So schmeckt Niederösterreich“-Partnerbetrieb der 1. Stunde – konnte bei der Qualitätsauszeichnung „Goldenes Stanitzel“ im Rahmen der Wieselburger Messe auftrumpfen und in mehreren Kategorien überzeugen. Seit ca. 15 Jahren setzen innovative niederösterreichische Produzentinnen und Produzenten auf Speiseeiserzeugung und können mit Top-Qualität aus der Region punkten.

Die begehrte Auszeichnung – das „Goldene Stanitzel“ – hat der Mostviertler Bio-Betrieb für sein Mostpudding-Eis ergattert. Zwei weitere Goldmedaillen für das Himbeer-Ingwer-Sorbet und das Mohneis kann der erfinderische Betrieb nun sein Eigen nennen. Das „Goldene Stanitzel“ wurde zum zweiten Mal für Speiseeis aus bäuerlicher und gewerblicher Produktion verliehen. Ziel dieses einzigen, österreichweiten Wettbewerbes war es, eine objektive Gelegenheit für einen Produktvergleich zu bieten.

Ein weiterer „So schmeckt Niederösterreich“-Partnerbetrieb konnte die Jury von sich überzeugen: der „eis Greissler“ rund um Andrea und Georg Blochberger aus Krumbach hat zwei goldene Medaillen für die Sorten Apfelsorbet und Grießschmarren erhalten.

Im Rahmen der Wieselburger Messe gratulierten Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner und LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf den Siegerinnen und Siegern herzlich: „Die Prämierung soll eine Vermarktungshilfe für die teilnehmenden Betriebe und einen Anreiz zur weiteren Qualitätssteigerung darstellen. Dass der Innovationskraft der Produzentinnen und Produzenten keine Grenzen gesetzt sind, sieht man an den erfinderischen Einreichungen“. Neben bekannteren Köstlichkeiten wie „Topfen-Marillen-Eis“ waren auch ausgefallene Kreationen wie „Joghurt-Wacholder“ auf dem Prüfstand.

Wer einen Blick hinter die Kulissen der Eisproduktion werfen will, ist beim „eis Greissler“ in der Buckligen Welt goldrichtig. Den interessierten Besucherinnen und Besuchern wird beim Bio-Betrieb „eis Greissler“ ein „kühles“ Programm geboten.

Presseinformation

Die Besichtigung beginnt in der „kleinen Eisschule“ mit unterhaltsamer Filmvorführung und Zutatenverkostung, führt über den Kuhstall und als krönenden Abschluss gibt es dann noch drei Kugeln Eis und ein Ticket zum Erlebnisbereich inklusive Mini-Bauernhof, Floß-Teich und Heu-Hüpfburg, der Kindern die Zeit wie im Flug vergehen lässt. Die Erwachsenen können sich inzwischen im Kaffeehaus stärken beziehungsweise im Hofladen liebevolle Geschenke und Mitbringsel rund ums Thema Landleben erstehen.

Die Österreicherinnen und Österreicher sind mit einem durchschnittlichen Pro-Kopf-Verbrauch von rund 3,3 Kilogramm im Jahr echte Eis-Fans. Darüber hinaus hat kein anderes Land in Europa so viele Eissalons pro Einwohner. Für 29 Prozent der Konsumentinnen und Konsumenten spielt Bio-Qualität beim Kauf von Speiseeis eine Rolle. Mit der Entscheidung für Eis vom Bauernhof entscheiden sich die Kundinnen und Kunden darüber hinaus für Top-Qualität aus der Region mit unvergleichlichem Geschmack. Die Verwendung von niederösterreichischer Milch und heimischen Obstsorten steht bei der bäuerlichen Produktion im Vordergrund, woraus sich die Vorzüge gegenüber herkömmlichem Speiseeis ergeben. Bäuerliche Eiserzeugerinnen und Eiserzeuger verzichten außerdem auf künstliche Aromastoffe und auf chemische Konservierungsstoffe.

Weitere „So schmeckt Niederösterreich“-Partnerbetriebe mit Speiseeis: Bauernhofeis Gebetsberger, www.soschmecktnoe.at/bauernhofeis-gebetsberger; Bauernhofeis Lechner, www.soschmecktnoe.at/bauernhofeis-lechner; Leo Bachinger KG, www.soschmecktnoe.at/leo-bachinger.

Nähere Informationen: Büro LH-Stv. Pernkopf, DI Jürgen Maier, Telefon 02742/9005-12704, E-Mail lhstv.pernkopf@noel.gv.at, Energie- und Umweltagentur NÖ, Mag. (FH) Christina Mutenthaler, MBA, Telefon 02742 219 19, E-Mail christina.mutenthaler@enu.at, www.enu.at