

Ab Hof Messe

48 Mal Gold für den Bezirk Mistelbach

Paasdorfer Brenner Andreas Liebminger holte „Goldenes Stamperl“.

Goldenes Stamperl für einen Paasdorfer Weichselbrand: Georg Strasser, Karl Hohenlohe, Landeshauptfrau-Stellvertreter Stephan Pernkopf, die Gewinner Elke und Andreas Liebminger, Hermann Schultes, Uwe Scheutz. | Fotohaus Roschmann GmbH

Wenn das kein Erfolg ist: 48 Mal Gold, 35 Mal Silber, 19 Mal Bronze und dann noch ein Goldenes Stamperl - quasi der absolute Sortensieger. Das ist die Bilanz der heimischen Selbstvermarkter bei der Ab-Hof-Messe in Wieselburg, wo alljährlich die besten Schnäpse, Fruchtsäfte, Fleisch- und Honigprodukte ausgezeichnet werden.

Liebminger holte sich „Goldenes Stamperl“

Unglaubliche 3.333 Proben wurden heuer beim Bewerb um das Goldene Stamperl und die Goldene Birne eingereicht. Der Paasdorfer Andreas Liebminger konnte die Juroren mit seinem Weichselbrand überzeugen: Er holte sich ein „Goldenes Stamperl“ - den Sortensieg.

Und zum Drüberstreuen sicherte sich Liebminger noch drei Mal Bronze. Wichtig ist ihm die Zusammenarbeit mit dem Paasdorfer Brenner Johannes Tiltscher, der zwei Mal Gold und je ein Mal Silber und Bronze holen konnte. „Der freundschaftliche und kollegiale Umgang unter uns Paasdorfer Brennern ist ein wesentlicher Erfolgsfaktor“, sagt der studierte Chemiker Liebminger: „Durch das oftmals gemeinsame Tüfteln und wechselseitige Unterstützen erreicht man mehr als durch borniertes Konkurrenzdenken.“ Dass das Abschneiden bei der Ab Hof keine Insel-Bewertung ist, beweisen die Bewertungen im aktuellen „Falstaff Bars and Spirits Guide“, der Destillate beider Brenner unter den Besten führt.

Martin Filipp: "Qualitätsproduktion macht sich bezahlt"

Sieben Mal Gold und vier Mal Silber holte sich Obstbauer Martin Filipp aus Bogenneusiedl: Damit wurden alle eingereichten Fruchtsäfte des Bogenneusiedlers prämiert. Das Geheimnis des Erfolges? „Qualitätsproduktion macht sich bezahlt“, sagt Martin Filipp: „In der hauseigenen Obstverarbeitungsanlage können alle Verarbeitungsschritte aus erster Hand erledigt werden.“ Lokalkonkurrent Gruber's Fruchtsaft aus Putzing holte gar sechs Mal Gold, sieben mal Silber und zwölf Mal Bronze.

Sechs Mal Gold und fünf Mal Silber holten sich Erwin und Maria Schramm aus Großengersdorf: „Das Wichtigste bei diesen Prämierungen ist, dass wir Produzenten einen Vergleich unserer Produkte bekommen“, sagen die beiden Bio-Hof-Betreiber: Anerkannte Experten hätten die Proben zwei Mal unabhängig voneinander bewertet. „Der Erfolg der diesjährigen Ölprämierung ist wieder eine Bestätigung der hervorragenden Qualität unserer biologischen Speiseöle aus eigener Produktion“, sagen Maria und Erwin Schramm: „Unser Spitzenreiter bei den Bioölen ist das Leinöl Gold aus gelben Leinsamen gepresst, das wie unser Leindotteröl die Höchstpunktezahl erreicht hat.“

"Speckkaiser" aus Pellendorf

Neue Namen auch beim Speckkaiser: Die Pellendorfer Elena und Albert Huber konnten als Newcomer zwei Mal Gold und ein Mal Silber einstreifen: „Wir haben unseren Betrieb im Frühling 2017 gegründet und spezialisieren uns von Anfang an auf die Wildfleischveredelung. Angefangen hat das Ganze mit einem Hobby, ein Freund von uns ist selbst Jäger und Fleischhauer. Er stellte zunächst nur Wildkäsewurst für uns her. Die Nachfrage danach war groß und so haben wir uns für die Betriebsgründung entschieden“, erzählt Elena Huber: „Die Gold- und Silbermedaillen bestätigen uns, dass wir uns auf dem richtigen Weg befinden. Sie bedeuten die Anerkennung für unsere Arbeit und geben uns den Ansporn uns weiterzuentwickeln.“ Und weiter: „Gleichzeitig muss man sagen, ohne unser wichtigstes Produkt, nämlich Wild, und ohne unsere tollen Fleischhacker hätten wir das alles nicht erreichen können.“



Erfolgreiche Newcomer mit zwei Mal Gold und ein Mal Silber beim Speckkaiser: Albert und Elena Huber aus Pellendorf. |  zVg

SPECK

GOLD

- Bauernspeck: LFS Mistelbach- Rene Boyer, Mistelbach (100 Punkte)
- Hauswürstel-Schaf: Manfred Donner, Pellendorf (100 Punkte)
- Cabanossi (Wild): Albert und Elena Venatio-Huber, Pellendorf (99 Punkte)
- Knoblauch Rohwürstl: LFS Mistelbach-Rene Boyer, Mistelbach (97 Punkte)
- Leberstreichwurst: LFS Mistelbach-Rene Boyer, Mistelbach (97 Punkte)
- Käsewurst (Wild): Albert und Elena Venatio-Huber, Pellendorf (97 Punkte)
- Schaf-Rohschinken: Manfred Donner, Pellendorf (97 Punkte)
- Grammelschmalz: LFS Mistelbach-Rene Boyer, Mistelbach (96 Punkte)

SILBER

- Schinken (Wildschwein): Albert und Elena Venatio-Huber, Pellendorf (91 Punkte)