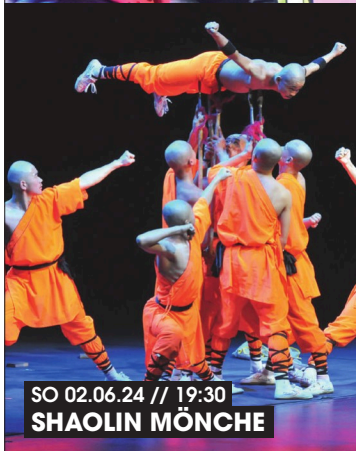




SA 20.04.24 // 16:00
**KINDERLIEDERMACHER
BERNHARD FIBICH**



DO 25.04.24 // 19:30
THE ELTON SHOW



SO 02.06.24 // 19:30
SHAOLIN MÖNCHE



FR 07.06.24 // 20:00
THE RIDIN' DUDES

Fotos: zVg/Fibich, V. Bussmann, M. Spitzauer, P. Koppensteiner

TICKETS & INFOS:
02742/71400
www.vaz.at



ZWEI GOLDENE STAMPERL

Direktvermarkter in Höchstform

Bei der Ab Hof-Messe in Wieselburg räumten die bäuerlichen Produzentinnen und Produzenten kräftig ab. Zwei Goldene Stamperl gingen nach Oberwaltersdorf.

VON JUDITH JANDRINITSCH

BEZIRK BADEN Sein jahrzehntelanges Bemühen, die Elsbeere und andere Wildobst-Sorten wie die Wildkirsche aus ihrem Schattendasein zu holen, trägt jetzt reichlich Früchte: Josef Auer hat nach einiger Zeit Pause mit seinem Elsbeere-Edelbrand und seinem Wildkirsch-Edelbrand gleich zwei Goldene Stamperl in den Bezirk Baden geholt.

Sein Vater Sepp Auer hat damit begonnen, sich intensiv mit der Elsbeere und anderen selten gewordenen Steinobstbäumen wie Wildkirsche oder Speierling zu beschäftigen. Das so gewonnene Wissen nutzen Vater und Sohn jetzt dafür, hochwertigste Edelbrände aus diesen Steinobstfrüchten zu brennen.

Senior Sepp Auer erzählt: „Wir haben ja schon mindestens, acht, neun Stamperl in den

vergangenen zehn Jahren gewonnen. Ich mache die Schnäpse zusammen mit meinem Sohn, wir beraten uns dabei gegenseitig.“ Dann wird verkostet und probiert, wenn Josef Auer sen. die berühmte Frage stellt: „Lassen wir es so?“, dann widerspricht der Junior nur selten. Dann heißt es meist, „O.K., lassen wir es so“.

Sepp Auer hat Elsbeere wieder populär gemacht

Elsbeeren haben nicht nur ein extrem hartes Holz, sondern auch kleine, orange Früchte, die man zu kulinarischen Delikatessen weiterverarbeiten kann. Die Bäume werden auch extrem alt, bis zu 300 Jahre sind möglich. Je älter sie werden, desto mehr Früchte tragen sie. Familie Auer hat 40 Bäume in ihrem Be-

stand, die mindestens 50 Jahre alt sind.

2012 war ein Jubiläumsjahr für die Familie, 110 Elsbeerbäume wurden damals gesetzt: „Ich habe meinen 70. Geburts-



▲ Medaillenregen für Franz Dorner aus Großsau. 19 Mal räumte er ab. Foto: privat

Die Preisträger

Kategorie Stamperl-Birne:

- Johann Schilger, Mitterndorf an der Fische: Marillenbrand 3. Preis Bronze.
- Ab Hof Verkauf Engelbert Höhrhan, Unterwaltersdorf: Nusslikör 3. Preis Bronze.
- Josef Auer, Oberwaltersdorf: Elsbeerfrizzante: 1. Preis - Goldmedaille, Elsbeer Likör-Bio: 3. Preis Bronzemedaille; Goldenes Stamperl: Wildkirsche-Edelbrand und Elsbeere-Edelbrand; Speierling-

- Edelbrand: 1. Preis - Goldmedaille.
- Weinbau Riegler-Dorner, Großsau, Bad Vöslau: Brombeer-Apfel Fruchtaufstrich: 3. Preis Bronzemedaille. Rose Frizzante: 1. Preis Gold, Rotweinlikör: 2. Preis Silber.
- Dominik Wallner „Gainfarn Wachtelfarm“, Bad Vöslau: Wachteilelikör, 2. Preis Silber. Weinbau Mahhauser, Gainfarn, Bad Vöslau: Wachteleier-Likör: 2. Preis Silber. Weinbau Franz Zigeuner, Neusiedl, Berndorf: Wipferlschnaps von der-

Schwarzföhre: 3. Preis Bronze.

Fruchtsäfte

- Franzls Fruchtsäfte: Weiße Traube: 3. Preis Bronzemedaille, Rote Traube: 1. Preis Gold, Muskat Traube: 2. Preis Silber, Rote Traube: 2. Preis Silber, Traubensaft rot: 2. Preis Silber, Apfel Traube 3. Preis Bronze, Apfel Rote Rübe 3. Preis Bronze, Traube Preiselbeere 2. Preis Silber, Holunder Sprizz: 1. Preis Gold. Traube Himbeer: 1. Preis Gold



▲ Zwei Goldene Stamplerl für Josef Auer: LK-NÖ Präsident Johannes Schmuckenschlager, Mostprinzessin Katharina Selner, Landeshauptfrau-Stv. Stephan Pernkopf, Andrea, Sepp und Josef Auer, Landwirtschaftsminister Norbert Totschnig und Juryvorsitzender Martin Rogenhofer.
Foto: Michael Schafranek

tag gefeiert und mein Sohn seinen 40er“, schildert Sepp Auer. Den Weinbau hat die Familie zugunsten der Elsbeere reduziert, die Ernte erfolgt händisch, „doch die Elsbeere kann auch gestangelt werden“, sagt der Senior, der gerade einen Gastbeitrag verfasst hat für ein Buch über den Speierling, das im heurigen Herbst erscheinen soll. Zum Glück reife nicht jede Sorte gleichzeitig, auch der Ertrag variiert von Jahr zu Jahr. Von 100 kg Elsbeer-Früchten gewinnt die Familie 1,5 Prozent hundertprozentigen Schnaps.

Ein wahrer Medaillenregen

ging auf das Weingut Riegler-Dorner aus Großau nieder. Franz Dorner hatte Fruchtsäfte, Weinprodukte und diverse Wurst- und Fleischwaren eingereicht. Mit der Goldmedaille wurden unter anderem sein Rose Frizzante, die Zwiebelleber-Streichwurst und die Chili Blunze prämiert.

Auch Fleischprodukte werden selbst produziert

Franz Dorner erläutert: „Wir sind sehr zufrieden. Wir haben heuer, wie auch in den vergangenen Jahren bei der Messe in

Wieselburg sehr gut abgeschnitten. Insgesamt sind es 19 Medaillen – acht mal Gold, sechs mal Silber und fünf mal Bronze.“ Produziert werden alle Produkte selbst. „Alle Produkte, die wir im Rahmen der Ab Hof Messe zur Verkostung eingereicht haben, entstammen unserem Handwerk und darauf sind wir als Familienbetrieb besonders stolz. Und am Rande erwähnt, die höchste Auszeichnung in diesem Jahr ist der Traube-Ribisel Saft mit 100 von 100 möglichen Punkten.“

Denn mit der Marke „Franzls Fruchtsäfte“ über-

zeugte der Winzer besonders: „Franzls Fruchtsäfte ist eine alkoholfreie Marke. Der Trend der Heurigengäste geht zu alkoholfrei. Die Autofahrer werden aufgrund der Alkoholgrenze immer bewusster und trinken immer weniger alkoholische Getränke.“

Sehr erfolgreich war auch Engelbert Höhrhan aus Unterwaltersdorf. Er sagt über sein erfolgreiches Abschneiden: „Für uns dient diese Prämierung als eine Art der Qualitätskontrolle. Wir konnten mit unseren Ölen und Likören eine Goldmedaille, vier Silbermedaillen und eine Bronzemedaille erringen.“

Die Preisträger

Traube Weichsel: 2. Preis Silber, Traube Ribisel: 1. Preis Gold, Gartenapfel: 3. Preis Bronze, Apfel Karotte: 2. Preis Silber,

● Weingut Schlossberg Markus Wertek, Bad Vöslau: Muscaris Traubensaft weiß: 3. Preis - Bronze, Traubensaft Rot: 2. Preis Silber.

Kategorie Speck-Blunze

● Weingut Knötzl, Tattendorf: Blunze: 3. Preis - Bronze.
● Weinbau Riegler-Dorner, Großau,

Bad Vöslau: Zwiebelleber Streichwurst 1. Preis Gold, Chili Blunze: 1. Preis Gold, Original Großauer Blunze 1. Preis Gold.

● Weinbau Zigeuner, Neusiedl, Berndorf: Knoblauchwürstel: 2. Preis Silber, Leberaufstrich: 2. Preis Silber, Blutwurst: 1. Preis Gold.
● Georg Herzog, Großau, Bad Vöslau: Leberpastete: 1. Preis Gold, Fleischschmalz: 1. Preis Gold: Blutwurst: 3. Preis Bronze.
● Farmeria Lisa und David Rei-

scher, Weißenbach: Käsekraier: 2. Preis Silber, Verhackertes: 2. Preis Silber, Rohschinken: 2. Preis Silber.

Kategorie Öl:

● Engelbert Hörhan, Unterwaltersdorf: Rapsöl kaltgepresst: 2. Preis Silber, Sonnenblumenöl kaltgepresst: 2. Preis Silber, Distelöl kaltgepresst 1. Preis Gold, Leinöl kaltgepresst: 2. Preis Silber, Kürbiskernöl: 2. Preis Silber.



▲ Eine Medaillenflut gab es auch für Engelbert und Sabine Hörhan.
Foto: privat