

AB-HOF-MESSE WIESELBURG

Triumph für Region

Grandiose Erfolge: „Goldene Birnen“ für Biohof Franz Mayer sowie Obst- und Weinkultur Preis, Ölmühle Süss ist „Öl-Kaiser“, für Martina und Franz Schalhas gab es „Goldenes Blunz'nkranzel“.

VON ALEX ERBER UND GÜNTHER SCHWAB

REGION HERZOGENBURG Am vergangenen Wochenende ging in Wieselburg Europas größte Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung, die Ab-Hof-Messe, über die Bühne. Sie endete mit einem Triumph für Produkte beziehungsweise Produzenten aus der Region. Neben unzähligen Gold-, Silber- und Bronzemedailles gab es gleich vier Mal die Höchstwertung: „Goldene Birnen“ gingen an den Biohof Franz Mayer aus Gemeinlebarn sowie an die Obst- und Weinkultur Preis aus Theyern, der „Öl-Kaiser“ an die Ölmühle Theresia Süss aus Gemeinlebarn und das „Goldene Blunz'nkranzel“ an Martina und Franz Schalhas aus Schweinern.

„Bestätigung für die Qualitätsarbeit“

Mit der „Goldenen Birne“ ist der Bio-Weinessig mit Bio-Holunderblüten vom Biohof Franz Mayer ausgezeichnet worden. Mit weiteren drei Gold-, drei Silber- und vier Bronzemedailles feierte man einen außerordentlichen Erfolg. „Unser traditionsreicher Familienbetrieb bewirtschaftet eine Biolandwirtschaft mit Wein, Obst und Feldkulturen. Wir wirtschaften nach der Demeter-Richtlinie und werden von der Austria-Biogarantie-Kontrollstelle kontrolliert“, schildert Betriebsführer Franz Mayer. Weiters: „Unsere Philosophie in der Bewirtschaftung ist, mit möglichst wenigen Eingriffen die natürlichen Gleichgewichte nicht zu stören. Der Erfolg ist eine Bestätigung für die Qualitätsarbeit, die im Betrieb geleistet wird.“

Seit 2005 sind die Erzeugnisse vom Biohof Mayer regelmäßig im Spitzenfeld der regionalen Prämierungen vorzufinden.

Auch der Traubensaft aus Gelbem Muskateller von der Obst- und Weinkultur Preis aus Theyern wurde mit einer „Goldenen Birne“ prämiert. Abgerundet wurde das hervorragende Abschneiden mit einer Goldmedaille, fünf Silber- und vier Bronzemedailles. Der vielseitige und qualitätsorientierte Familienbetrieb bewirtschaftet derzeit rund zwölf Hektar Weinkulturen und zehn Hektar Obstkulturen. Seit vielen Jahren ist dieser Betrieb ein Abonnent verschiedenster Auszeichnungen sowohl in der Fruchtsafterzeugung als auch beim Wein.

Doch nicht nur mit Essig, Nektar und Säften waren die Di-

rektvermarkter aus der Region Herzogenburg vertreten. Das Winzerhaus Kattner aus Reichersdorf erhielt eine Goldmedaille für einen Traubenbrand, vor den Vorhang gebeten wurden auch Markus Zehndorfer aus Walpersdorf (Marillenbrand) sowie Leopold Reiser aus Inzersdorf (Himbeerlikör, Dirndlilikör). Das Weingut Steyrer aus Kuffern („home of gin“ sowie Manfred Müllner aus Unterwölbling ernteten für ihren Gin Edelmetall.

Unschlagbar erwies sich das Sonnenblumenöl der Ölmühle Süss, das nun die Bezeichnung „Öl-Kaiser“ trägt. Drei weitere Goldmedailles (Rapsöl, Hanföl, Leinöl), einmal Silber und einmal Bronze zeugen von der Qualität der Produkte aus Gemeinlebarn.. „Der jüngste Erfolg sind für unsere Kunden

eine tolle Bestätigung, dass sie von uns hochwertige Produkte erhalten. Zugleich sind die Auszeichnungen auch für uns Motivation, den eingeschlagenen Weg fortzusetzen“, so Betriebsführerin Theresa Süss in ihrer Stellungnahme.

Drei Goldmedailles (Sonnenblumenöl, Rapsöl, Leinöl) gab es auch für Gregor Wendl aus Katzenberg bei Kapelln.

Mit „Gold“ wurde auch das Kürbiskernöl von Christiana Burger aus Hausheim ausgezeichnet. Je einmal Silber ging an den Weinhof Diry aus Zaggung, an das Winzerhaus Kattner aus Reichersdorf sowie an den Biohof Grüner Engel aus Inzersdorf.

Erfolgreich in drei Wertungen

Blutwurst-Liebhaber sind bei der Koglmühle in Schweinern bestens aufgehoben. Für ihre „frische Blutwurst“ wurden Martina und Franz Schalhas mit dem „Goldenen Blunz'nkranzel“ ausgezeichnet. Gold gab es für die geräucherte Blutwurst, ebenso für die Wildererwürste, den geräucherten Karreespeck und die Leberstreichwurst, Silber für den Leberaufstrich.

Das Winzerhaus Kattner aus Reichersdorf brilliert mit einer Dreifachwertung, denn nach Traubenbrand und Bio-Traubenkernöl gab es auch in der Speck-Blunz'n-Wertung Erfolge: Gold für die geselchte Bratwurst, Silber für Blunz'n, Leberpastete und Bauernspeck.

Bernhard Gramer aus Gemeinlebarn eroberte eine Goldmedaille für sein Geselchtes, Silber gab es für den Leberaufstrich, Bronze für die Blunz'n.

Die Familie Mayrhofer-Mitterböck aus Obritzberg („Rindfleisch aus dem Fladnitztal“) durfte sich über zwei Silbermedailles freuen (Rinderrohschinken, Rindercabanossi).



▲ Martina und Franz Schalhas erhielten zur Urkunde das „Goldene Blunz'nkranzel“. Gratulanten waren Landwirtschaftskammer-Präsident Johannes Schmuckenschlager (links), Landeshauptfrau-Stellvertreter Stephan Pernkopf (Dritter von links) und Landwirtschaftsminister Norbert Totschnig (Zweiter von rechts).

Foto: Michael Schafranek