

AB HOF – MESSE WIESELBURG

Erfolgreiche „Ab Hof“: 120 Siegerprodukte

250 Aussteller präsentierten bei der 29. Auflage der „Ab Hof“ in Wieselburg ihre bäuerlichen Produkte. Viele Besucher kamen zu letzter Messeveranstaltung von Langzeit-Messedirektor Werner Roher.

VON CLAUDIA CHRIST UND PETER FÜHRER

WIESELBURG Seit nahezu drei Jahrzehnten ist die Ab Hof – die führende Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung – ein jährliches Highlight am Wieselburger Messestandort. Vier Tage lang verwandelte die Messe das bis auf den letzten Platz ausgebuchte Messegelände in eine Drehscheibe für Produzenten und Konsumenten.

Auch zahlreiche Produzenten aus dem Bezirk Amstetten haben ihre Produktproben eingesendet. Goldene Birnen gab es für die Familie Oberaigner-Binder und Reikersdorfer Presshausheuriger.

Zum Speckkaiser wurde außerdem die **Landwirtschaftliche** Fachschule Gießhübl in Amstetten gekürt.



▲ Bei der Auszeichnung für die Familie Oberaigner-Binder: LK-NÖ Präsident Johannes Schmuckenschlager, stellvertretende Mostprinzessin Katharina Selner, Landeshauptfrau-Stellvertreter Stephan Pernkopf, Michael Oberaigner, Minister Norbert Totschnig und LK-Präsident Josef Moosbrugger.
Foto: Michael Schafranek

Ab-Hof-Messe Preisträger

BROTKAISER

GOLDMEDAILLEN

Mostviertler Bildungshof Gießhübl:
Topfenkornbrot

Cäcilia u. Alois Deinhofer, Amstetten: Bio Dinkel-Vollkornbrot und Bio Dinkel-Roggen-Vollkornbrot

Claudia Perndl, Haidershofen: Roggenbrot

GOLDENES STAMPERL

Mario Haider - Edelbrennerei, Weistrach: Speck Birne (Birnenbrand reinsortig)

GOLDMEDAILLEN

Mostviertler Bildungshof Gießhübl, Amstetten: Haselnussgeist

Claudia Lampersberger, Bruckhof, Wallsee: Apfelmost

Florian Mayrhofer, Meineck Abhof

Radhof, Haag: Wermut aus Apfel-Likör

Sturm Mostheuriger Z'Gridling
Weistrach: Birnensaft

Mario Haider - Edelbrennerei, Weistrach: Alter Muskateller - Barrique Brandy Lois No1

Don Marius*** Rum
Jonagold - Apfel Edelbrand
Gala - Apfel Edelbrand
Landl Birne
Dorsch Birne
Stiegl Birne

GOLDENE BIRNEN

Familie Oberaigner-Binder, St. Johann – St. Peter/Au: Elstar - Apfel Jüngling (Apfelmost halbtrocken)

Reikersdorfer Presshausheuriger, Neuhofen: Apfel-Birnenmost (Apfel- und Birnenmost extratrocken)

GOLDMEDAILLEN

Fam. Oberaigner-Binder, St. Johann, St. Peter/Au: Speckbirne

Thomas Wagner, Biberbach: Kriecherlbrand holzfassgelagert

Annemarie Wurstbauer, Wolfsbach: Birnenessig

Reikersdorfer Presshausheuriger, Neuhofen: Birnenbalsamessig, Birnencider, Speckbirnenmost, Apfelmost

Karl Halbmayr, St. Valentin: Stieglbirnenmost

Karl Lettner, St. Pantaleon-Erla: Apfel-Birnenmost

ÖLKAISER

GOLDMEDAILLEN

Mostviertler Biokürbischhof Metz, Haag: Bio-Kürbiskernöl P2, Bio-

Kürbiskernöl P1, Bio-Leinöl A1

Familie Pickl, Weistrach: Walnussöl

Hildegard u. Ernst Streißelberger Pfosendorf, Kürbiskernöl

Hermann und Maria Derntl, Ennsdorf, Kürbiskernöl

SPECKKAISER

Landwirtschaftliche Fachschule Gießhübl, Amstetten: Leberstreichwurst mit Preiselbeeren

GOLDMEDAILLEN

Landwirtschaftliche Fachschule Gießhübl Amstetten: Leberstreichwurst, Luftgeselchter Karreespeck, Luftgeselchter Bauchspeck

Wagyuhof GmbH, Porstenberg, Haag: Wagyuhof Waganossi Umami

Josef Hackl, St. Pant.-E.: Karreespeck vom Schwein geräuchert