

AB-HOF-MESSE

Goldstamperl & Speckkaiser

Neun Mal Gold, sieben Mal Silber und zwei Gesamtsiege erhielten die regionalen Produzenten bei der Wieselburger Ab-Hof-Messe.

VON MARIE LACHNIT

BEZIRK WIENER NEUSTADT Die Ab-Hof-Messe war für die Direktvermarkter aus dem Bezirk auch heuer wieder ein Erfolg.

Einer der Preisträger ist der Mostheurige Postl aus Waidmannsfeld. Er war mit insgesamt vier Bränden vertreten und sicherte sich mit seinem Muskatspätlese Trebernbrand in der Kategorie „Tresterbrand Traminer, Muskat“ die Auszeichnung „Das Goldene Stamperl“.

„Wir sind mit dem Ergebnis sehr zufrieden, weil wir in einer Kategorie den Gesamtsieg mit nach Hause nehmen konnten“, so Alexandra Postl. Bereits bei ihrer ersten Teilnahme im Jahr 2020 gewannen sie mit diesem Produkt den Titel. „Es ist eine eher außergewöhnliche Sorte. Mein Schwiegervater, der Schnapsbrenner bei uns, probiert gerne etwas Neues“, erklärte sie. In der Kategorie „Stamperl/Birne“ belegte außerdem der Pernitzer Martin Burger mit seinem Quittenbrand einen ersten Platz.

Das Fleischerfachgeschäft Steiner aus Sollenau darf sich erneut über den Titel „Speckkaiser“ für die „Streichwurst fein“ freuen. Doris und Franz Steiner waren mit weiteren elf Fleisch- und Wurstprodukten im Rennen und sicherten sich sechs Mal Gold und fünf Mal Silber.

Podestplätze ergatterte auch Anneliese Roth aus Gutenstein in der Kategorie „Brot“. Sie holte Silber mit dem **Bauernbrot** und Gold mit ihren Krapfen, der 100 Punkte erhielt.

Mit dem Frohsdorfer Michael Oberger war der Bezirk auch in der Kategorie „Pasta“ vertreten, wo mit den Teigwaren Curry und Weizen ebenfalls ein Mal Gold und ein Mal Silber abgeräumt wurde.



▲ Doris und Franz Steiner mit Johannes Schmuckenschlager (Präsident Landwirtschaftskammer NÖ), Jury-Vorsitzender Martin Rogenhöfer, LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf (ÖVP), Landwirtschaftsminister Norbert Totschnig (ÖVP) und Josef Moosbrugger (Präsident der Präsidentenkonferenz der österreichischen Landwirtschaftskammer).

Fotos: Messe Wieselburg/Schafranek



◀ Robert Postl mit Johannes Schmuckenschlager, Katharina Selner, Stephan Pernkopf, Norbert Totschnig und Josef Moosbrugger.

Die Preisträger

Stamperl/Birne

- **Robert Postl (Waidmannsfeld)** Goldenes Stamperl für Muskatspätlese Trebernbrand
- **Martin Burger (Pernitz):** Quittenbrand – 1. Platz

Speck/Blunzn

- **Steiner Fleischerfachgeschäft (Sollenau)** Hausgeselchtes – 1. Platz, Haussalami – 2. Platz, Preiselbeer-Streichwurst fein: 2. Platz, Honigschinken gebraten: 1. Platz, Blutwurst zum Braten: 2. Platz, Mettwurst mild: 1. Platz, Zwiebel-Leberstreichwurst grob:

1. Platz, Streichwurst fein:

- Speckkaiser**, Ausgelöster Beinschinken: 2. Platz, Käse Beisser: 1. Platz, Blutwurst im Naturdarm: 2. Platz, Blunzestrudel: 1. Platz.

Pasta

- **Michael Oberger (Lanzenkirchen):** Teigwaren Curry – 2. Platz, Teigwaren Weizen – 1. Platz

Brot

- **Anneliese Roth (Gutenstein):** Bauernbrot – 2. Platz, Krapfen – 1. Platz

Kommentar



MATHIAS SCHRANZ
über das wachsende
Tourismus-Angebot.

Eine Region fürs Jahr

Dass die Region rund und in Wiener Neustadt für den Tourismus immer interessanter wird, zeigen die neuesten Zahlen. Die „Wiener Alpen“ verzeichnen mit mehr als einer Million Nächtigungen 2023 das zweitstärkste Tourismusjahr seit den Aufzeichnungen. Natürlich spielt hier der Sommer eine gewichtige Rolle, jetzt will man aber auch verstärkt Touristen für Frühling und Herbst gewinnen. Vor allem das Radfahren, das durch die E-Bikes einen neuen Aufschwung erlebt hat, soll gefördert und gleich mit Kulinarik verbunden werden.

Und gut essen kann man sowieso in allen Himmelsrichtungen im Bezirk: Etwa im Triad in der Buckligen Welt, dem Gasthaus Puchegger im Steinfeld oder dem Gasthaus Apfelbauer in Miesenbach, um nur einige zu nennen. Dazu kommen viele Gaststätten abseits der Haubenküche, in denen es sich gut speisen lässt. Der Plan, Touristen mehr Appetit auf die Region Wiener Neustadt zu machen, geht durch den Magen sicherlich am besten.