

**WETTBEWERB**

# Zahlreiche Goldmedaillen

Betriebe aus dem Bezirk erzielten mit ihren Produkten beim Kasernmandl in Gold und dem Goldenen Stanitzel im Rahmen der Wieselburger Messe Auszeichnungen.

VON THOMAS LETTNER

**BEZIRK AMSTETTEN** Der **Milchhof Papst aus Strengberg** hat beim Goldenen Stanitzel, dem Wettbewerb für Speiseeis, sieben Sorten eingereicht, von denen sechs prämiert wurden. Gold gab es für das Holunderblüten-sorbet und das Schokoladeneis. „Wir haben voriges Jahr mit der Eisproduktion und mit vier Sor-

ten begonnen. Jetzt haben wir insgesamt acht Sorten“, berichtet Gudrun Papst. Die Milch für das Speiseeis stammt aus der eigenen Milchwirtschaft. Die Früchte für das Sorbet werden in der Region – die Äpfel stammen beispielsweise von der Schwägerin, die Erdbeeren von der Erdbeerwelt Halbmayr –



▲ Der Präsident der Landwirtschaftskammer NÖ, Johannes Schmuckenschlager, die LFS-Gießhübl-Schülerinnen Carina Wagner und Marlene Oberaigner, Bundesminister Norbert Totschnig, Fachlehrkraft Maria Theresa Resch, Geschäftsführerin Messe Wieselburg Marion Heim und LH- Stellvertreter Stephan Pernkopf (von links).

Foto: BML/Hemerka

eingekauft. Das Eis wird in 125 Milliliter-Bechern abgefüllt und bei Direktvermarktern und **Bauernläden** in der Umgebung verkauft. Für Events können auch Eistonnen zur Lagerung der Eisbecher gemietet werden. Nähere Infos gibt es auf Instagram (Milchhof Papst).

Nur knapp die Goldmedaille versäumt hat **Markus Gebetsberger aus Stephanshart**. „Bei Vanille Madagaskar mit karamellisierten Mandeln und Karamellsauce fehlte mir ein halber Punkt, beim Marillen-Sorbet ein Punkt auf Gold“, sagte er. Gebetsberger produziert heuer bis zu 15.000 Liter Eis, das er ab Hof, in Hofläden und in Wirtshäusern in der Umgebung und im Mühl- und Waldviertel verkauft. Eine Goldmedaille heimste auch die Café Bäckerei Kammerhofer in Weistrach mit einem Joghurt Orange ein.

Stark vertreten war der **Mostviertler Bildungshof Gießhübl** beim Kasernmandl, dem Wettbewerb für Käse- und Milchprodukte. Sieben Sorten wurden prämiert. Der Gießhübler Grillkäse, die Frischkäsebällchen in Öl und das Naturjoghurt gerührt bekamen Gold verliehen. Die Produkte Vollmilchtopfen, Dirndljoghurt, Topfenjoghurt-creme auf Dirndlmus und Lauchaufstrich mit Sonnenblumenkernen wurden mit Silber prämiert.

Ebenfalls mit Gold prämiert wurden der Bio-Ziegenkäse mit Wildkräutern von **Bernhard Neu aus Stephanshart** sowie Stöckl's

Schofkas und Stöckl's Schofmischkas von **Robert und Ingrid Stöckl aus Weistrach**. Die beiden konnten das Kasernmandl mit ihrem Schafmischkäse nach Erlauftaler Art schon vier Mal gewinnen. „Man braucht einfach eine Liebe zum Käsemachen. Wir beliefern Geschäfte in der Umgebung und verkaufen unseren Käse ab Hof. So bekommen wir ein direktes Feedback von unseren Kunden, die aus ganz Österreich kommen“, sagt Ingrid Stöckl.

Einmal Gold (Schnittkäse Holländertyp) und zweimal Silber gab es für **Michael Pfaffenbichler aus St. Peter/Au. Hermann** und **Regina Gelbenegger aus Seitenstetten** nahmen mit den Sorten Ziegenfrischkäse mit Kürbiskernöl, Ziegenkäsewürfel in Öl mit Blüten und Kräutern scharf sowie Ziegenkäsebällchen mit Sweet Peppers, wie schon im Vorjahr, drei Goldmedaillen mit nach Hause. Auf dem Hof, bei dem es sich eigentlich um einen Schweinezuchtbetrieb handelt, gibt es zehn Ziegen. „Vor 15 Jahren habe ich Kuhmilch nicht mehr vertragen und deshalb Ziegenmilch ausprobiert. Als ich die Kuhmilch wieder vertragen, gab ich die Ziegenmilch unseren Katzen, was aber schade war. Deshalb fing ich an, Käse daraus zu machen“, berichtet Tochter Julia Gelbenegger. Mit ihrem Ziegenkäse beliefert sie Hofläden in Seitenstetten, Haag und St. Peter sowie Ellegast in Seitenstetten und Amstetten.

## The Way of the Water

Ein Kunstparcours in Zusammenarbeit mit der Traisen und dem Mühlbach  
Kuratiert von / Curated by  
Joanna Warsza & Lorena Moreno Vera

### Programm Sommersonnenwende

21. Juni  
18:00-23:30  
im Glanzstoff-Areal & an der Traisen

22. Juni  
11:00-19:00  
am Mühlbach & im Festivalzentrum

QR Code

TangenteSt.Pölten  
Festival für Gegenwartskultur

EVN WKO NÖ WIENER STÄDTISCHE STADTISCHE STADT STADT NÖN VOITH st.pölten KULTUR NIEDERÖSTERREICH