

WIESELBURGER MESSE

7 Trophäen für blau-gelb

Im Zuge der Eröffnung der Wieselburger Messe erfolgte die Siegerehrung der Goldenen Stanitzel und des Kasermandl in Gold.

WIESELBURG Zum bereits 28. Mal fand im Zuge einer Wieselburger Messe die Prämierung des Kasermandl in Gold statt. „Vor 28 Jahren haben wir mit knapp 100 Proben angefangen. Heuer waren es rund 400 Proben von 135 unterschiedlichen Produzenten“, erläuterte Juryvorsitzender Martin Rogenhofer, Leiter des Lebensmittel Technologischen Zentrums im Francisco Josephinum.

Über ein Kasermandl in Gold dürfen sich drei NÖ-Produzenten freuen: Mandls Ziegenhof GmbH aus Lichtenegg (Produkt: Bio-Ziegenkäse-Rolle frischer rosa Pfeffer), Familie



▲ Messe-Geschäftsführerin Marion Heim, NÖLWK-Präsident Johannes Schmuckenschlager, Bundesminister Norbert Totschnig (links) sowie NÖ Milchprinzessin Magdalena Sophie Mayer, LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf und Juryvorsitzender Martin Rogenhofer gratulierten der Familie Gansberger zum Gewinn des Kasermandl in Gold.
Foto: Christian Eplinger

Gansberger aus Kirnberg (Gansis Schofkas) sowie Barbara und Johann Mühlbacher aus Pöggstall (Schafjoghurt Natur). Zum

bereits zwölften Mal gab es auch den Wettbewerb um das Goldene Stanitzel. Hier gab es vier Goldene Stanitzel für NÖ.

Kasermandl in Gold**Medaillengewinner:**

● **Gabriele Ecker, Waidhofen: Goldmedaille:** Schafmischkäse, **Silbermedaille:** Schafmilchkäse

● **Josefa Fuchsluger, St. Georgen/Klaus: Goldmedaille:** Bio-Schafkäse

● **Elfriede und Christian Ritt: Konradshaim: Goldmedaille:** Bio-Schafmischkäse

● **Heidi und Wolfgang Zettl, Göstling: Goldmedaille:** Rohmilchbutter, Buttermilch-Rohmilch

● **Berthold und Birgit Schrefel, Göstling: Goldmedaille:** Mostviertler Schofkas

SALON 24 – Österreichs beste Weine verkosten

Bezahlte Anzeige



QR-Code scannen und Tickets für den SALON 24 sichern.

Bei der großen Präsentation am 17. Juli im Palais Niederösterreich.

Seit Jahrzehnten gilt der SALON Österreich Wein als härtester Weinwettbewerb des Landes. In mehreren Blindverkostungen ermittelt eine Expert*innen-Jury aus Tausenden Einreichungen die besten Weine aus allen Gebieten: vom Weinviertel bis in die Südstaiermark und von Wien bis zum Eisenberg. Insgesamt 275 Weine schaffen es in den SALON. Die 29 besten Weine ihrer jeweiligen Kategorie werden zum „SALON Sieger“ gekürt.

Eintauchen in den SALON

Am 17. Juli stehen alle SALON Weine und Sieger im wunderschönen Ambiente des Palais Niederösterreich zur Verkostung bereit. Von 16 bis 20 Uhr können sich Weinliebhaber*innen bei chilligen DJ-Klängen

durch die Weine kosten und mit den Siegerwinzer*innen plaudern.

Österreichs beste DAC-Weine

Durch das Konzept der Blindverkostungen schaffen es nur Weine mit kompromissloser Qualität in den exklusiven Kreis des SALON. Dabei kommt es auf den Ursprung an: Neben klassischen Geschmackskriterien bewertet die Fachjury, wie gut ein Wein den typischen Geschmack seines Weinbaugebiets transportiert. Denn das ist, was Wein einzigartig macht: Danach zu schmecken, wo er herkommt. Für jedes österreichische Weingebiet mit DAC-Herkunftsschutz ermittelt der SALON die besten gebietstypischen Weine und einen Sieger.



Am 17. Juli kann man alle SALON Weine und Sieger im Palais Niederösterreich verkosten.
Foto: Philipp Lipiarski

Bühne frei für Österreichs Wein-Reichtum

Neben den stilistisch klar definierten DAC-Herkunftsweinen erzeugen Österreichs Winzer*innen eine große Vielfalt an Weinen unterschiedlicher Rebsorten und Stile. Daher kürt der SALON in einer eigenen „Weinvielfalt“-Kategorie auch die besten Weine dieser Stile: von frischen Weißweinen über Rosé und kräftigen Rotweinen

bis zu Süßweinen, Weinen aus PIWI-Sorten (=pilzwiderstandsfähige Rebsorten) und Alternativweinen. Für Weinliebhaber*innen öffnet sich im SALON also die Tür zum gesamten österreichischen Weinreichtum.

17. Juli 2024, 16 bis 20 Uhr
Palais Niederösterreich
Herrengasse 13, 1010 Wien
Vorverkauf: 25 Euro
Tickets: oeticket.com