PRESSEINFORMATION

Veranstalter: Messe Wieselburg GmbH
3250 Wieselburg, Volksfestplatz 3, AUSTRIA
Tel. (0043) 07416/502, Fax: 07416/502-40
E-Mail: info@messewieselburg.at
www.messewieselburg.at

Wieselburg, 2018-04-10

„Das goldene Stanitzel" 2018 – 2. Auflage der Prämierung von Speiseeis!

Nach der erfolgreichen Premiere im Vorjahr wird auch heuer im Rahmen der „WIESELBURGER MESSE" mit Volksfest (28. Juni bis 1. Juli) Speiseeis aus bäuerlicher Produktion unter dem Titel „Das goldene Stanitzel" prämiert. Bereits im Jahr 2017 wurden 52 Proben aus unterschiedlichen Bundesländern verkostet und bewertet. Für heuer erhoffen sich die Veranstalter einen weiteren Anstieg an eingesendeten Produkten. Ziel dieses einzigen, österreichweiten Wettbewerbes ist es, eine objektive Gelegenheit für einen Produktvergleich zu bieten. „Das goldene Stanitzel" soll eine Vermarktungshilfe für die teilnehmenden Betriebe und einen Anreiz zu einer weiteren Qualitätssteigerung darstellen und eine zusätzliche Genussmöglichkeit heimischer Produkte aufzeigen.

Die Verkostung und Bewertung der eingesendeten Proben erfolgt in den Kategorien Milchspeiseeis, Milch/Obers-Eiscreme, Speiseeis auf Basis fermentierter Milcherzeugnisse (Joghurteis, Topfeneis, Kefireis, Frozen-Joghurt, …) und Eisspezialitäten (Sorbet, Eisknödel, Rouladen, Eis am Stiel, …). In der sensorischen Beurteilung werden Aussehen, Gefüge (Konsistenz, Schmelzverhalten) und vor allem Geschmack untersucht und bewertet. Dieses System hat sich 2017 bewährt und wird auch heuer in der Form angewendet. Kleinere Adaptierungen im Verkostungsablauf werden die Qualität der Verkostung weiter erhöhen.

Die fachliche Betreuung (Probenannahme, Lagerung, Verkostung...) erfolgt durch das Lebensmitteltechnologische Zentrum Francisco-Josephinum, wodurch die Seriosität und ein fachlich unumstrittenes Ergebnis garantiert sind. Geschulte Verkoster der Lebensmittelsensorik und der Produktion testen die eingereichten Produkte.
Die Anmeldung zur Prämierung muss bis spätestens 11. Mai 2018 erfolgen, die Einreichgebühr beträgt unverändert € 40,-- pro Produkt. Weiters wird eine freiwillige mikrobiologische Untersuchung auf unterschiedliche Kriterien angeboten.

Selbstverständlich wird heuer im Vorfeld der „WIESELBURGER MESSE" auch wieder die Prämierung „Das Kasermandl in Gold" (Verkostung und Bewertung von Käse und Milchprodukten) durchgeführt (siehe dazu eigenen Pressetext).

Die Sieger dieser Qualitätswettbewerbe werden im Rahmen der Eröffnungsfeier der „WIESELBURGER MESSE" am 28. Juni 2018 geehrt.
Weitere Informationen und Anmeldeformulare erhält man bei der Messe Wieselburg GmbH, Volksfestplatz 3, 3250 Wieselburg, Tel. 07416/502-0,
e-mail: info@messewieselburg.at oder im Internet unter www.messewieselburg.at.

Mit der Bitte um Veröffentlichung, Belegexemplar erbeten.
Etwaige Rückfragen richten Sie an Mag. Dieter Gröbner, Tel. 07416/502-25, Fax: 07416/502-40