

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, 2020-10-27



Neues Messe-Duo 2021

Mit voller Zuversicht und Tatendrang blickt das Team der Messe Wieselburg GmbH ins kommende Jahr. Trotz der gravierenden Auswirkungen der Corona-Pandemie auf die Messebranche können Produzenten wie gewohnt verschiedenste Produktprämierungen im Vorfeld der „AB HOF“ und neuen „WIESELBURGER MESSE“ 2021 nutzen. Da eine Lockerung der Veranstaltungseinschränkungen aktuell nicht früh genug zu erwarten ist, wurde die „AB HOF“ auf den Termin Freitag, 23. bis Montag, 26. April verlegt, um dabei auch das Freigelände vor den Hallen mit einzubeziehen. Somit findet die beliebte Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter erstmals zeitgleich zur neuen „WIESELBURGER MESSE“ mit den Schwerpunkten Landtechnik, Tierhaltung und Forst statt.

„Das Kasermandl in Gold“ – Neues Einreichverfahren

Ziel des Wettbewerbes ist es, auch den Erzeugern kleinerer Mengen eine objektive Gelegenheit für einen Produktvergleich zu bieten. „Das Kasermandl in Gold“ soll eine Vermarktungshilfe für die teilnehmenden Betriebe und einen Anreiz zu einer weiteren Qualitätssteigerung darstellen.

Die Verkostung und Bewertung der eingesendeten Proben erfolgt in den Kategorien Frischkäse und ungeriefte Weichkäse, Frischkäse nach Erlaufalter Art, Weichkäse, Schnittkäse, Hartkäse, Sonstige

(z. B. Frischkäsezubereitungen, in Öl eingelegte Produkte...), Sauermilchprodukte & Desserts, Milch/Milchmischgetränke und Butter (aus Rohrahm). Die allgemeine Bewertung erfolgt getrennt für Produkte aus Kuhmilch bzw. Schafmilch/Ziegenmilch/Mischmilch (außer Butter und Milch/Milchmischgetränke). In der sensorischen Beurteilung werden je nach Kategorie Aussehen-, Konsistenz, Geruch und Geschmack untersucht und bewertet.

Um die vielen Produzenten von Käse aus Schaf- und Ziegenmilch bzw. Mischkäse in den Wettbewerb auch wieder 2021 mit einzubeziehen, gibt es erstmals zwei Einreichtermine. Nicht gereifte Erzeugnisse aus oder mit Schaf-, Ziegen- und Mischmilch können bzw. sollen bevorzugt auch Ende März eingeschickt werden.

Zusammenarbeit mit dem LMTZ Francisco Josephinum

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 aus unterschiedlichen Bundesländern testen die eingereichten Produkte, wobei wieder eine eigene Verkostungsgruppe installiert wird, die ausschließlich für die Bestimmung der Categoriesieger (den Gewinnern des „Kasermandl in Gold“) verantwortlich ist.

Detaillierte Anmeldeunterlagen für alle Bewerbe erhält man bei der Messe Wieselburg 0043/7416/502-0 oder im Internet unter www.messewieselburg.at.