

Pressemitteilung

Kasermandl und Goldenes Stanitzel: Erfolge für die milchverarbeitenden Betriebe Oberösterreichs

Fünf Kasermandln in Gold für OÖ

Bäuerliche Betriebe überzeugen mit höchster Qualität und unvergleichlichem Geschmack – sei es bei Milch, Milchprodukten, Käse oder Speiseeis. Diese regionalen Köstlichkeiten sind aus den Kühlschränken der Konsumentinnen und Konsumenten kaum mehr wegzudenken. Auch heuer konnten Oberösterreichs Direktvermarkterinnen und -vermarkter bei der Produktprämierung der Messe Wieselburg wieder mit ihren Spitzenprodukten glänzen – ein klarer Beweis für die herausragende Qualität, die auf heimischen Höfen entsteht. Gleich fünf „Kasermandln in Gold“ gingen im Rahmen der Messe Land, Forst & Jagd im niederösterreichischen Wieselburg am 22. Mai nach Oberösterreich.

Das „Kasermandl“ ist österreichweit die einzige Auszeichnung, die exklusiv Milchprodukten und Käse aus der bäuerlichen Direktvermarktung gewidmet ist. Bei der 26. Ausgabe der renommierten Produktprämierung wurden heuer insgesamt 427 Proben von über 130 Direktvermarktern aus fünf Bundesländern eingereicht. Vergeben wurden 14 „Kasermandln in Gold“ als Bundessiege sowie 267 Gold-, 132 Silber- und 12 Bronzemedailles.

Oberösterreich ragt heraus

Ein herausragendes Ergebnis erzielte dabei Oberösterreich: Mit fünf von insgesamt 14 Bundessiegen sowie 46 Gold-, 19 Silber- und drei Bronzemedailles unterstrichen die heimischen Betriebe eindrucksvoll ihre Qualitätsführerschaft. Die begehrten „Kasermandln in Gold“ gingen außer nach Oberösterreich je dreimal nach Niederösterreich, Tirol und Vorarlberg. Ein starkes Signal für die erstklassige Arbeit der bäuerlichen Direktvermarktung im Land ob der Enns.

„Ich bin sehr stolz auf dieses hervorragende Ergebnis. Es freut mich besonders, dass so viele Betriebe den objektiven Produktvergleich nicht scheuen und durch die Teilnahme kontinuierlich an ihrer Qualität arbeiten“, betont Rosemarie Ferstl, Vizepräsidentin der Landwirtschaftskammer OÖ.

Aus Oberösterreich nahmen heuer 26 Betriebe an der Prämierung teil (im Vorjahr waren es 29) und reichten 73 Produkte ein. Das Ergebnis kann sich sehen lassen: fünf „Kasermädl in Gold“, 46 Goldmedaillen (2024: 22), 19 Silbermedaillen (2024: 37) und drei Bronzemedaillen (2024: 9). Insgesamt gibt es derzeit 2.440 Direktvermarkter, die sich freiwillig in der Direktvermarkter-Datenbank der Landwirtschaftskammer OÖ registriert haben. Davon vertreiben rund 440 Betriebe Milch und Milchprodukte in höchster Qualität auf verschiedensten Vertriebswegen.

Mit dem Wettbewerb wird auch den Erzeugern kleinerer Mengen eine objektive Möglichkeit für einen Produktvergleich geboten. Das „Kasermädl in Gold“ ist eine Vermarktungshilfe für die teilnehmenden Betriebe und stellt einen Anreiz zu einer weiteren Qualitätssteigerung dar. Neben der Prämierung in den Kategorien Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse, Hartkäse, Sonstige (z. B. Frischkäsezubereitungen), Sauermilchprodukte und Desserts (Joghurt, Fruchtjoghurt, Sauermilch, Sauerrahm, Joghurt drinks, Molkegetränke), wurden auch Butter und Milch-/Milchmischerzeugnisse verkostet und bewertet. In den meisten Kategorien erfolgt noch zusätzlich eine Unterteilung in Produkte aus Kuhmilch oder aus Schaf-/Ziegen- bzw. Mischmilch.

Fünf „Kasermädl in Gold“ für Oberösterreich

- **Tamara & Manfred Elsenhans**, Finklham 22 in Scharthen, Bezirk Eferding, für **Bauernbutter**
Darüber hinaus hat Familie Elsenhans eine Gold- und zwei Silbermedaillen erhalten.



Tamara und Manfred Elsenhans aus Scharthen freuen sich über ein Kasermädl in Gold für ihre Bauernbutter. Bild: Pixory, Abdruck honorarfrei

- **Bianca u. Johann Handl, Ziegenhof Ebnater**, Ebnat 18/3 in Tiefgraben, Bezirk Vöcklabruck, für die **Ziegenhof Ebnater Kuglerl in Öl Kräuter**
Familie Handl darf sich zudem über unglaubliche 14 Gold- und zwei Silbermedaillen freuen.



Bianca & Johann Handl mit Christina, Tobias und Michael aus Tiefgraben freuen sich über ein Kasernandl in Gold für ihre Ziegenhof Ebnater Kuglerl in Öl Kräuter. Bild: Matthias Ramsauer/berggrafix.at, Abdruck honorarfrei

- **Irmgard Kerbl, Unterer Wienerweg 67 in Micheldorf**, Bezirk Kirchdorf, für **den BIO-Schnittlauchtopfen**



Irmgard und Hannes Kerbl können einen Bundessieg und somit ein Kasernandl in Gold für den Bio-Schnittlauchtopfen einheimsen. Bild: privat, Abdruck honorarfrei

- **Martina Sattler**, Mitteregg 12 in Aschach/Steyr, Bezirk Steyr, für **den BIO-Schafschnittkäse mit Kräutern**

Zudem erhielt Martina Sattler eine Gold- und eine Silbermedaille.



Martina Sattler mit Tochter Marlene aus Aschach/Steyr freuen sich über ein Kasernandl in Gold für ihren BIO-Schafschnittkäse mit Kräutern. Bild: Sattler, Abdruck honorarfrei

- **Biohof Zauner – Christina & Leonhard Zauner**, Uttendorf 2 in Niederwaldkirchen, Bezirk Rohrbach, für **BIO-Speisetopfen 20 % F.i.T.**

Christina und Leonhard Zauner freuen sich zusätzlich über zwei Gold- und eine Silbermedaille.



Ein Kasernandl in Gold geht in Niederwaldkirchen an Christina und Leonhard Zauner für den BIO-Speisetopfen. Bild: Kerstin Hahn, Abdruck honorarfrei

Das goldene Stanitzel 2025

Bereits zum neunten Mal wurden im Rahmen des Wettbewerbs „Das Goldene Stanitzel“ Speiseeiskreationen aus bäuerlicher und gewerblicher Herstellung von einer unabhängigen Fachjury verkostet und bewertet. Im Mittelpunkt standen dabei Aussehen, Konsistenz, Schmelzverhalten – und vor allem der Geschmack. Ziel dieses in Österreich einzigartigen Wettbewerbs ist es, einen objektiven Produktvergleich zu ermöglichen und so den teilnehmenden Betrieben eine wertvolle Unterstützung bei der Vermarktung ihrer Erzeugnisse zu bieten.



Fünfmal wurde heuer „Das goldene Stanitzel“ in Österreich verliehen. Bild: Raab Media, Abdruck honorarfrei

Neben den traditionellen Kategorien Milchspeiseeis, Milch/Obers-Eiscreme oder Cremeeis, Speiseeis auf Basis fermentierter Milcherzeugnisse (Joghurteis, Topfeneis, Frozen-Joghurt) und Eisspezialitäten (Eisknödel, Torten, Rouladen, Eis am Stiel), wurde nach den besten veganen Spezialitäten und Sorbets gesucht. Heuer wurden insgesamt 81 Proben von 22 Produzentinnen und Produzenten aus sieben Bundesländern (Oberösterreich, Niederösterreich, Salzburg, Burgenland, Kärnten, Tirol und Vorarlberg) eingereicht. Die begehrten Trophäen wanderten schlussendlich einmal nach Kärnten und ins Burgenland und dreimal nach Niederösterreich.

Dreimal Silber für Oberösterreich

In Oberösterreich dürfen sich drei Betriebe über Silber für ihr Speiseeis freuen:

- **Sabine Eder aus Pinsdorf**, Bezirk Gmunden (bäuerlicher Betrieb) wurde mit einer Silbermedaille für das Joghurt-Zwetschke Eis ausgezeichnet.
- Sylvia und Gerhard Stadler vom **Biohof-Stadler** aus Putzleinsdorf, Bezirk Rohrbach, erhielten eine Silbermedaille für das Joghurt-Erdbeereis.

- Lisa & Stefan Niedermair-Auer vom **Toblerhof** aus Lambach, Bezirk Wels, erhielten ebenfalls eine Silbermedaille für das vegane Erdbeer-Sorbet.

Alle Preisträger der Prämierungen Goldenes Kasernmandl und Goldenes Stanitzel finden Sie im Anhang und als Download auf www.messewieselburg.at unter Produktprämierungen.

Kontakt bei Rückfragen: DI Viktoria Minichberger,
Tel.-Nr.: +43 50 6902-1447, viktoria.minichberger@lk-ooe.at

Kontakt Öffentlichkeitsarbeit: Mag. Elisabeth Frei-Ollmann,
Tel.-Nr.: +43 50 6902-1491, medien@lk-ooe.at