

Das goldene
Stanitzel
2026



Prämierung von Speiseeis
aus bäuerlicher und
gewerblicher Produktion

Das goldene Stanitzel 2026



Ziel dieser einzigen, österreichweiten Prämierung ist es, eine objektive Möglichkeit für einen Produktvergleich zu bieten. **Das goldene Stanitzel 2026** soll eine Vermarktungshilfe für die teilnehmenden Betriebe und einen Anreiz zu einer weiteren Qualitätssteigerung darstellen.

1. AUSZEICHNUNG

Die Produkte werden nach einem 100-Punkte-Schema von einer Fachjury bewertet.

Folgende Auszeichnungen werden vergeben:

96 bis 100 Punkte	Goldmedaille (1. Preis) und Urkunde
92 bis 95,9 Punkte	Silbermedaille (2. Preis) und Urkunde
88 bis 91,9 Punkte	Bronzemedaille (3. Preis) und Urkunde

Je Kategorie kann maximal einmal **Das goldene Stanitzel 2026** – getrennt für bäuerliche und gewerbliche Erzeugnisse – für das beste Produkt vergeben werden, wobei das Erreichen einer Goldmedaille Voraussetzung ist.

Die ausgezeichneten Produkte werden in einer Broschüre zusammengefasst, die während der Fachmesse für **LAND FORST JAGD** von **28. bis 31. Mai 2026** aufliegt. Zusätzlich werden die Preisträger:innen in verschiedenen Medien veröffentlicht.

2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

Die Bewertung erfolgt in den Kategorien:

- 1 Milchspeiseeis: MilCHFett 2,1 bis 10 %*
- 2 Milch/Obers-Eiscreme oder -Cremeeis: MilCHFett ab 10,1 %*
- 3 Speiseeis auf Basis fermentierter Milcherzeugnisse (Joghurteis, Töpfeneis, Kefireis, Frozen-Joghurt)*
- 4 Eisspezialitäten: Eisknödel, Torten, Rouladen, Eis am Stiel, ...**
- 5 Vegane Eisspezialitäten, Sorbet ***

* Milchbestandteile mindestens 60 %

Zusätzlich ist bei der Verwendung der Bezeichnung „Fruchteis“ der Anteil an Milchbestandteilen mindestens 50 % und der Fruchtanteil mindestens 20 % (Anteil stark aromatisierender geschmacksgebender Früchte/Komponenten auch niedriger - z. B. Maracuja, Schwarze Ribisel, Pfefferminz, Zitrusfrüchte). Bei Unterschreitung erfolgt die Einteilung in Kategorie 4.

** In Form und Zusammensetzung von Kategorie 1 bis 3 abweichend.

*** Ohne tierische Zutaten

Eine etwaige Zusammenlegung von Kategorien bei geringer oder Unterteilung von Kategorien bei großer Probenanzahl obliegt der Juryleitung.

Zugelassen sind nur Proben, welche bei einer Lagerdauer von bis zu 3 Tagen keine Qualitätseinbußen erleiden. Nicht zugelassen sind Produkte, die nur für den unmittelbaren Verzehr geeignet sind (Softeis).



Das goldene
Stanitzel
2026



Prämierung von Speiseeis
aus bäuerlicher und
gewerblicher Produktion

TEILNAHMEKARTE 2026

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte **kopieren!**

Name:*

Straße:

anerkannter Biobetrieb

PLZ / Ort:*

Bio-Kontrollnummer:

Telefon:

E-Mail:

Bundesland:

Unbedingt ankreuzen!

Gewerbe

Landwirtschaft



MESSE
WIESELBURG



Bitte freihalten!	Produktbezeichnung (Handelsname, Sachbezeichnung)*	Kategorie (bitte Nr. eintragen - siehe unten)	% im Fertigprodukt (Pflichtangabe!)		
			Milchanteil	Fettgehalt	Fruchtanteil

Kategorie:

- 1 Milchspeiseeis
- 2 Milch/Obers-Eiscreme oder -Cremeis
- 3 Speiseeis auf Basis fermentierter Milcherzeugnisse
- 4 Eisspezialitäten
- 5 vegane Eisspezialitäten, Sorbets

Weitere Angaben/Besonderheiten (Produktbeschreibung, spezielle Zusätze)

Ich nehme die angeführten Ausschreibungsbestimmungen vollinhaltlich zur Kenntnis und akzeptiere diese. Mit meiner Unterschrift garantiere ich, dass die von mir zur Prämierung eingereichten Proben zur Gänze aus eigener Produktion und Verarbeitung stammen.

Die Teilnahmegebühr wurde überwiesen am
Eine Kopie der Überweisung liegt bei.

Datum und Unterschrift

Die Teilnahmekarte muss gemeinsam mit einer Kopie der Überweisung der Teilnahmegebühr termingerecht bei der in Punkt 5 angegebenen Adresse abgegeben oder zugesandt werden.

Ich stimme zu, dass die von mir auf der Teilnahmekarte angegebenen personenbezogenen Daten von der Messe Wieselburg GmbH zur Bewerbung weiterer Produktpremierungen und Veranstaltungen per E-Mail, Newsletter und Postversand verwendet werden dürfen. Diese Einwilligung kann jederzeit bei der Messe Wieselburg GmbH widerrufen werden. Datenschutzerklärung: www.messewieselburg.at/datenschutz

* Bitte beachten Sie, dass der exakte Wortlaut - wie von Ihnen angegeben - auf der Urkunde verwendet wird.

3. BEURTEILUNGSKRITERIEN / JURY

Die Fachjury setzt sich aus Expert:innen der Lebensmitteltechnologie und der Produktion zusammen, die Leitung liegt in den Händen des LMTZ Francisco Josephinum.

Die sensorische Beurteilung der eingereichten Proben durch eine Fachjury erstreckt sich auf folgende Kriterien:

- Aussehen
- Gefüge (Konsistenz, Schmelzverhalten)
- Geschmack

Für jedes Kriterium werden max. 5 Punkte vergeben, die in Verbindung mit einem Gewichtungsfaktor zur maximalen Punktzahl von 100 Punkten führen.

Die Lagerung der eingereichten Proben bis zur Prüfung erfolgt bei -18 °C, die sensorische Prüfung bei einer Temperatur von ca. -11 °C.

4. EINREICHMENGE

Es müssen mindestens **2 Verpackungseinheiten** eingereicht werden, insgesamt wird **mindestens 1 Liter** pro Probe benötigt.

5. EINREICHVERFAHREN / KOSTEN

Die beigelegte Teilnahmekarte muss bis spätestens **Mittwoch, 15. April 2026** an folgende Adresse eingesandt werden:

per E-Mail: SB@messewieselburg.at

oder per Post: Messe Wieselburg GmbH
z.H. Sabrina Baumgartner
Volksfestplatz 3
3250 Wieselburg

ACHTUNG: Die Teilnahmekarte MUSS vorab gesendet werden und darf nicht erst den Proben beigelegt werden.

Proben-Abgabetermine:

Eine Kopie der Anmeldung muss gemeinsam mit der (den) Produktprobe(n) am **Montag, 20. April und Dienstag, 21. April 2026 (jeweils 08:00 bis 15:00 Uhr)** im LMTZ Francisco Josephinum **abgegeben werden oder dort einlangen**.

**Lebensmitteltechnologisches Zentrum
Wechlinger Straße 19
3250 Wieselburg**

Bei Postversand ist auf entsprechende qualitäts-erhaltende Verpackung (inkl. Polsterung gegen Transportschäden und für entsprechende Kühlung) zu achten.

Die **Teilnahmegebühr von EUR 45,00** pro angemeldetem Produkt ist auf folgendes Konto zu überweisen:

Raiffeisenbank Mittleres Mostviertel
IBAN: AT94 3293 9000 0000 3590
BIC: RLNWATWW939
Verwendungszweck:
„Stanitzel 2026 + Name Produzent:in“

Zur Bestätigung der Einzahlung ist den Produktproben und dem Einreichformular eine Kopie der Überweisung beizulegen. Die Ausschreibungsunterlagen und weitere Information finden Sie auch im Internet unter **www.messewieselburg.at**.

6. PREISVERLEIHUNG / SONSTIGE BEDINGUNGEN

Die Teilnehmer:innen verpflichten sich zur Einhaltung aller lebensmittelrechtlichen Bestimmungen für die eingereichten Proben und garantieren, dass diese der regulären Produktion entnommen wurden.

Den Gewinner:innen wird die Auszeichnung **Das goldene Stanitzel 2026** im Rahmen der Eröffnungsfeier am **Donnerstag, 28. Mai 2026** der Fachmesse für **LAND FORST JAGD** überreicht. Die Sieger:innen der jeweiligen Produktkategorie werden gebeten, an dieser Feier teilzunehmen.

Medaillen und Urkunden für alle anderen Gewinner:innen sind während der Messe abzuholen. Zusätzlich werden die Preisträger:innen in verschiedenen Medien veröffentlicht. **Eine Veröffentlichung eines allfälligen Preises vor dem ersten Messetag (28. Mai 2026) ist nicht gestattet** und kann die Aberkennung der Auszeichnung bzw. den Ausschluss der Teilnahme in den Folgejahren nach sich ziehen.

Missbrauch und widerrechtliche Verwendung der Auszeichnung werden durch den Veranstalter gerichtlich verfolgt.





28. bis 31. Mai 2026



€ 500,00

**jeweils für die/den
Käse-Produzent:in des Jahres
und die/den
Bio-Käse-Produzent:in des Jahres**



Die Preisübergabe erfolgt im Rahmen der Eröffnungsfeier der Fachmesse für **LAND FORST JAGD 2026**.

*Das
Käser-
mandl
in Gold
2026*



Prämierung von
Käse- und Milchprodukten

Das Kasermandl in Gold 2026



Das Kasermandl in Gold 2026 soll eine Verkaufshilfe für die teilnehmenden Betriebe und einen Anreiz zu einer weiteren Qualitätssteigerung darstellen.

Ziel des Wettbewerbes ist es, auch den Erzeuger:innen kleinerer Mengen eine objektive Möglichkeit für einen Produktvergleich zu bieten.

1. AUSZEICHNUNG

Die Produkte werden nach einem 100-Punkte-Schema von einer Fachjury unter der Leitung des LMTZ des Francisco Josephinum beurteilt.

Folgende Auszeichnungen werden vergeben:

95 bis 100 Punkte	Goldmedaille (1. Preis) und Urkunde
87 bis 94,9 Punkte	Silbermedaille (2. Preis) und Urkunde
81 bis 86,9 Punkte	Bronzemedaille (3. Preis) und Urkunde

Je Kategorie kann maximal einmal **Das Kasermandl in Gold 2026 (Sieger)** für das beste Produkt vergeben werden, wobei das Erreichen der Goldmedaille Voraussetzung ist.

Die ausgezeichneten Produkte werden in einer Broschüre zusammengefasst, die während der Fachmesse für **LAND FORST JAGD** von **28. bis 31. MAI 2026** aufliegt. Zusätzlich werden die Preisträger:innen in verschiedenen Medien veröffentlicht.

2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

Die Bewertung erfolgt in den Kategorien 1 bis 7 getrennt für:

- A** Produkte aus Kuhmilch
- B** Produkte aus Schaf-, Büffel- oder Ziegenmilch bzw. Mischmilch

Kategorien:

- 1** Frischkäse und ungereifte Weichkäse ohne Würzung (z. B. Topfen, Mozzarella, Halloumi, Grillkäse, ...)
- 2** Frischkäse nach Erlauftaler Art
- 3** Weichkäse gereift
- 4** Schnittkäse
- 5** Hartkäse
- 6** Gereifte Käse mit besonderen Zutaten * (Weich-, Schnitt- und Hartkäse, die einer besonderen Behandlung / Verfeinerung mit optisch-, geruchs- und geschmacksverändernden Zutaten unterzogen wurden wie: Gewürze, Kräuter, Früchte, scharfe / süße / bittere Geschmackskomponenten, Asche, Wein, Weingeläger, Trester, Bier, Destillat, Räucherung, u.ä.)
* In dieser Kategorie können auch Proben eingereicht werden, deren Grundkäse nicht selbst produziert wurden
- **Produzent:in muss zusätzlich auf der Teilnahmekarte angegeben werden!**
- 7** Sonstige (z. B. Frischkäsezubereitungen, in Öl eingelegte Produkte, Salzlakenkäse, Sauermilchkäse, ...)
- 8** Sauermilchprodukte & Desserts (Joghurt, Fruchtjoghurt, Sauermilch, Sauerrahm, Joghurt drinks, süße Topfencremen, ...)
- 9** Milch/Milchmischerzeugnisse (z. B. Trinkmilch, Kakaomilch, Eiskaffee, Fruchtmilch, Molke drinks, reduzierte Molke, Molkekaramel, Wälder Schokolade ...) - **nur wärmebehandelte Produkte**
- 10** Butter (aus Rohrahm)

Eine etwaige Zusammenlegung von Kategorien bei geringer oder Unterteilung von Kategorien bei großer Probenanzahl obliegt der Juryleitung.

*Das
Käser-
mandl
in Gold
2026*



Prämierung von
Käse- und Milchprodukten

TEILNAHMEKARTE 2026

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte **kopieren!**

Name:*

Straße:

Bundesland:

PLZ / Ort:*

anerkannter Biobetrieb

Telefon:

Bio-Kontrollnummer:

E-Mail:



Bitte freihalten!	Produktbezeichnung (Handelsname, Sachbezeichnung)*	Kategorie (bitte Nr. ein- tragen)	% Kuhmilch	% Schafmilch	% Ziegenmilch	% Büffelmilch	Fettgehalt (nat. oder F.i.T. %)	Erzeugungs- datum	Rohmilch	Art der Wärme- behandlung: °C / Zeit	Nur bei Kategorie 6: Bitte bei eigener Erzeugung ankreuzen oder Produzent:in angeben.

Kategorie:

- 1 Frischkäse
- 2 Frischkäse Erlauftaler
- 3 Weichkäse
- 4 Schnittkäse
- 5 Hartkäse

- 6 Gereifte Käse mit besonderen Zutaten
- 7 Sonstige
- 8 Sauer Milchprodukte
- 9 Milch/Milchmischerzeugnisse
- 10 Butter

Weitere Angaben/Besonderheiten (Produktbeschreibung, Reifungsart, spezielle Zusätze)

Genaue Produktbeschreibungen erleichtern die Beurteilung und ermöglichen zudem eine exakte, objektive Produktprüfung! Nähere Infos siehe Punkt 3.

Ich nehme die angeführten Ausschreibungsbestimmungen vollinhaltlich zum Kenntnis und akzeptiere diese. Mit meiner Unterschrift garantiere ich, dass die von mir zur Prämierung eingereichten Proben zur Gänze aus eigener Produktion und Verarbeitung stammen oder ich die/den Produzent:in angegeben habe.

Die Teilnahmegebühr wurde überwiesen am
Eine Kopie der Überweisung liegt bei. Die Teilnahmekarte muss gemeinsam mit den Produkten und einer Kopie der Überweisung der Teilnahmegebühr termingerecht bei den in Punkt 5 angegebenen Einreichstellen abgegeben oder zugesandt werden.

Datum und Unterschrift

Ich stimme zu, dass die von mir auf der Teilnahmekarte angegebenen personenbezogenen Daten von der Messe Wieselburg GmbH zur Bewerbung weiterer Produktprämierungen und Veranstaltungen per E-Mail, Newsletter und Postversand verwendet werden dürfen. Diese Einwilligung kann jederzeit bei der Messe Wieselburg GmbH widerrufen werden. Datenschutzerklärung: www.messewieselburg.at/datenschutz

* Bitte beachten Sie, dass der exakte Wortlaut - wie von Ihnen angegeben - auf der Urkunde verwendet wird.

3. BEURTEILUNGSKRITERIEN / JURY

Die eingesendeten Proben werden auf die Kriterien Aussehen, Konsistenz (nicht bei Milch/Milchmischerzeugnissen), Geruch und Geschmack getestet. In den Kategorien Weich-, Schnitt- und Hartkäse bzw. Butter wird noch eine Unterscheidung in Aussehen-Äußeres und Aussehen-Inneres vorgenommen.

Für jedes Kriterium werden max. 5 Punkte vergeben, die in Verbindung mit einem Gewichtungsfaktor zur maximalen Punktzahl von 100 Punkten führen.

Produktbeschreibung

Bitte führen Sie von der „Norm“ abweichende Produkteigenschaften, wie z. B. lokale Besonderheiten, spezielle Zutaten, Zubereitungsarten, Formen, Verpackungsarten usw. genau an! Diese Beschreibung wird der Jury neutral weitergegeben und soll jene Informationen enthalten, die Jurymitglieder nicht wissen können, aber für eine faire und objektive Produktbewertung wissen müssen!

4. TEILNAHMEBEDINGUNGEN

Teilnahmeberechtigt sind bäuerliche Produzent:innen, Produktionsgemeinschaften, Sennereien sowie Kleinkäsereien und Kleinmolkereien. Die Teilnehmer:innen verpflichten sich zur Einhaltung aller facheinschlägigen Bestimmungen für die eingereichte(n) Probe(n) und garantieren, dass diese aus der regulären Produktion des einsendenden Betriebes stammen (Ausnahme: Grundkäse der Kategorie 6. können auch von anderen Produzent:innen stammen, müssen jedoch am einsendenden Betrieb eine wesentliche Wertsteigerung durch eine Behandlung / Verfeinerung erfahren haben).

5. EINREICHVERFAHREN / KOSTEN

Die beigelegte Teilnahmekarte muss bis spätestens **Mittwoch, 15. April 2026** an folgende Adresse eingesandt werden:

per E-Mail: SB@messewieselburg.at

oder per Post: Messe Wieselburg GmbH
z.H. Sabrina Baumgartner
Volksfestplatz 3
3250 Wieselburg

ACHTUNG: Die Teilnahmekarte MUSS vorab gesendet werden und darf nicht erst den Proben beigelegt werden.

Zudem muss eine Kopie der Teilnahmekarte gemeinsam mit der (den) Produktprobe(n) am **Montag, 20. April und Dienstag, 21. April 2026 (jeweils 08:00 bis 15:00 Uhr)** im LMTZ Francisco Josephinum abgegeben werden oder dort einlangen.

**Lebensmitteltechnologisches Zentrum
Wechlinger Straße 19
3250 Wieselburg**

Die **Teilnahmegebühr von EUR 65,00** pro angemeldetem Produkt ist auf folgendes Konto zu überweisen:

Raiffeisenbank Mittleres Mostviertel
IBAN: AT94 3293 9000 0000 3590
BIC: RLNWATWW939
Verwendungszweck:
„Kasernmandl 2026 + Name Produzent:in“

Zur Bestätigung der Einzahlung ist der Teilnahmekarte, **welche bis Mittwoch, 15. April 2026 eingelangt sein muss**, eine Kopie der Überweisung beizulegen.

Die Ausschreibungsunterlagen finden Sie auch im Internet unter:
www.messewieselburg.at/produktpraemierungen

6. EINREICHMENGE

Frischkäse, Weichkäse, Gereifte Käse mit besonderen Zutaten und Sonstige: mind. 1 kg in mindestens 2 Stücken (Verpackungseinheiten)

Schnittkäse und Hartkäse: mind. 2 kg in mindestens 2 Stücken (Verpackungseinheiten)

Sauermilchprodukte: 6 Verpackungseinheiten

Butter: mind. 1 kg in mind. 4 Verpackungseinheiten

Milch/Milchmischerzeugnisse: 5 Verpackungseinheiten



24. bis 28. Juni 2026

7. (BIO)-KÄSE-PRODUZENT:IN DES JAHRES

Heuer wird erstmals bei der Fachmesse für **LAND FORST JAGD** der/die „Käse-Produzent:in des Jahres“, sowie der/die „BIO-Käse-Produzent:in des Jahres“ gekürt. Dafür werden die Punkte der besten 5 Produkte aus verschiedenen Kategorien zusammengezählt. Wobei mindestens 2 Produkte aus den Kategorien 3–6 sein müssen.

Die/der „Käse-Produzent:in des Jahres“ erhält einen Anerkennungsbetrag in der Höhe von EUR 500,00 gesponsert von Geschäftsführender Gemeinderat der Gemeinde Wieselburg-Land **Markus Scharner**.

Die/Der „BIO-Käse-Produzent:in des Jahres“ erhält einen Anerkennungsbetrag in der Höhe von EUR 500,00 gesponsert von **BIO-AUSTRIA** Niederösterreich und Wien.



BIO AUSTRIA
Niederösterreich und Wien
www.bio-austria.at

8. PREISVERLEIHUNG / SONSTIGE BEDINGUNGEN

Den Gewinner:innen wird die Auszeichnung **Das Kasermändl in Gold 2026** im Rahmen der Eröffnungsfeier (28. Mai 2026) der Fachmesse für **LAND FORST JAGD** überreicht. Die Sieger:innen werden gebeten, an dieser Feier teilzunehmen.

Medaillen und Urkunden für alle anderen Gewinner:innen sind während der Messe abzuholen. Zusätzlich werden die Preisträger:innen in verschiedenen Medien veröffentlicht. **Eine Veröffentlichung eines allfälligen Preises vor dem ersten Messetag (28. Mai 2026) ist nicht gestattet** und kann die Aberkennung der Auszeichnung bzw. den Ausschluss der Teilnahme in den Folgejahren nach sich ziehen.

Missbrauch und widerrechtliche Verwendung der Auszeichnung werden durch den Veranstalter gerichtlich verfolgt.



Foto: shutterstock.com

MESSE WIESELBURG

WIR SCHAFFEN BEGEGNUNG

MIT MEGA GEWINNSPIEL
Jedes Eintrittsticket wird zum Gewinnlos

DIE MESSE FÜR LAND FORST JAGD

28. bis 31. Mai 2026

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium Land- und Forstwirtschaft, Klima- und Umweltschutz, Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

Rechtsinstitut von der Europäischen Union

IMPRESSUM

Messe Wieselburg GmbH
Volksfestplatz 3,
3250 Wieselburg, Österreich

Telefon: +43 (0) 74 16 / 502 - 0
E-Mail: info@messewieselburg.at
Web: www.messewieselburg.at

Untersuchung/Labor: Qualitätslabor Niederösterreich

Herausgeber & Verleger:
Messe Wieselburg GmbH,
3250 Wieselburg
Druck: Queiser GmbH, 3300 Amstetten
Grafik: Werbecluster, 3261 Steinakirchen am Forst
Satz und Druckfehler vorbehalten.