

Das goldene
Stanitzel
2026



**Prämierung von Speiseeis
aus bäuerlicher und
gewerblicher Produktion**

Das goldene Stanitzel



DIE PRÄMIERUNG

Das **goldene Stanitzel** ist eine Produktprämierung von Speiseeis aus bäuerlicher und gewerblicher Produktion.

Der Wettbewerb schafft einen Anreiz zur Verbesserung der Qualität, Innovation und Effizienzsteigerung für die teilnehmenden Betriebe. Darüber hinaus dienen die Auszeichnungen als Vermarktungshilfe für die Produzent:innen und zeigen die **große Vielfalt regionaler Produkte** auf.

BEURTEILUNGSSHEMA

Die Produkte werden nach einem 100-Punkte-Schema von einer Fachjury bewertet. Folgende Auszeichnungen werden vergeben:

96 bis 100 Punkte	Das goldene Stanitzel oder Goldmedaille
92 bis 95,9 Punkte	Silbermedaille
88 bis 91,9 Punkte	Bronzemedaille

Je Kategorie wurde getrennt für Landwirtschaft und Gewerbe **Das goldene Stanitzel** für das beste Produkt vergeben, wobei das Erreichen einer Goldmedaille Voraussetzung ist.

Nachstehend finden Sie die ausgezeichneten Produkte und ihre Produzent:innen. Diese sind in den jeweiligen Kategorien nach Rang und Postleitzahl geordnet.

HIGHLIGHTS

Bei der 10. Auflage der Produktprämierung **Das goldene Stanitzel** wurden 99 Proben von insgesamt 24 Teilnehmerr:innen aus 6 Bundesländern eingereicht.

Die Jury konnte fünfmal **Das goldene Stanitzel** vergeben. Jeweils drei der begehrten Trophäen gehen an Produzent:innen aus Niederösterreich und je eine Trophäe geht nach Oberösterreich und nach Vorarlberg.

Auch heuer wurde die Kategorie "Vegane Spezialitäten" im Wettbewerb gut angenommen.

Den Juryvorsitz hatte wieder das LMTZ Wieselburg. Juryvorsitzender ist Eduard Hauss.

Der oder die Produzent:in aus der nachstehenden Liste erreichte mit seinem/ihrer Produkt die angeführte Medaille. Dieses Produkt und damit sein:e Produzent:in stehen für ausgezeichnete Qualität.

Einen ausführlichen Presstext sowie Bilder und Logos finden Sie unter: www.messewieselburg.at

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

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

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

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

 **WIR leben Land**
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

 Kofinanziert von der
Europäischen Union



bäuerliche Produktion

MILCHSPEISEEIS – SIEGER

Ecker Anna u. Norbert, 4242 Hirschbach,
0664/73485644

- **Ecker's Eis Schokolade, Vollmilcheis**

MILCHSPEISEEIS – GOLD

Papst Gudrun, 3314 Strenberg,
0677/61960421, milchhof.papst@gmx.at

- **Eispapst - Haselnuss**

Hansimilch - Johann Georg Ramsbacher,
9863 Rennweg, stefanie_jaut@hotmail.com

- **Kuhles von der Hansimilch Haselnuss**

MILCHSPEISEEIS – SILBER

Papst Gudrun, 3314 Strenberg,
0677/61960421, milchhof.papst@gmx.at

- **Eispapst - Cookie**
- **Eispapst - Mohn-Himbeer**

Huber Bettina u. Manfred - Filzmoosalm Großarl,
5611 Großarl, 0664/1228373, senner@filzmoosalm.at

- **Speiseeis Schokolade**

MILCHSPEISEEIS – BRONZE

Landwirtschaftliche Fachschule Pyhra, 3143 Pyhra,
02745/2393, martina.sieder@lfs-pyhra.ac.at

- **Bananeneis**

Papst Gudrun, 3314 Strenberg,
0677/61960421, milchhof.papst@gmx.at

- **Eispapst - Schwarzwälder Kirsch**

Huber Bettina u. Manfred - Filzmoosalm Großarl,
5611 Großarl, 0664/1228373, senner@filzmoosalm.at

- **Speiseeis Zirbe**

Klammer Martin - Klammer's Kuhmilcheis,
9761 Greifenburg, 0660/5530295, klammereis@gmx.at

- **Milcheis Snickers-Art**
- **Milcheis Reindling Art**

Hansimilch - Johann Georg Ramsbacher,
9863 Rennweg, stefanie_jaut@hotmail.com

- **Kuhles von der Hansimilch Vanille**

MILCH/OBERS-EISCREME ODER -CREMEEIS – BRONZE

Ecker Anna u. Norbert, 4242 Hirschbach,
0664/73485644

- **Ecker's Eis Tiramisu, Vollmilcheis**

SPEISEEIS AUF BASIS FERMENTIERTER MILCHERZEUGNISSE – SILBER

Ecker Anna u. Norbert, 4242 Hirschbach,
0664/73485644

- **Ecker's Eis Joghurt-Amarena, Vollmilcheis**

EISSPEZIALITÄTEN

Hansimilch - Johann Georg Ramsbacher,
9863 Rennweg, stefanie_jaut@hotmail.com

- **Kuhles von der Hansimilch Erdbeere**

VEGANE SPEZIALITÄTEN – GOLD

Landwirtschaftliche Fachschule Pyhra, 3143 Pyhra,
02745/2393, martina.sieder@lfs-pyhra.ac.at

- **Beeren-Sorbet**

VEGANE SPEZIALITÄTEN – BRONZE

Landwirtschaftliche Fachschule Pyhra, 3143 Pyhra,
02745/2393, martina.sieder@lfs-pyhra.ac.at

- **Apfel-Sorbet**

Klammer Martin - Klammer's Kuhmilcheis,
9761 Greifenburg, 0660/5530295, klammereis@gmx.at

- **Himbeereis-Straciatella**

gewerbliche Produktion

MILCHSPEISEEIS – SIEGER

Cafe Maria Theresia, Gerald Braun, 3672 Maria Taferl,
0664/3512881, cafe-maria-theresia@gmx.at

- Nibelungeneis

MILCHSPEISEEIS – GOLD

Gebetsberger Markus (Bauernhofeis Gebetsberger),
3321 Stephanshart, 0680/4442823,

office@bauernhofeis-gebetsberger.at

- Schokoladen-Eis

Donauprinzessin GmbH, 3620 Spitz,
02713/2100, info@donauprinzessin.at

- Ube Kokoseis

Cafe Maria Theresia, Gerald Braun, 3672 Maria Taferl,
0664/3512881, cafe-maria-theresia@gmx.at

- Waldviertler Granit

Eisl Eis, 5342 Abersee,
06227 / 280 28, office@seegut-eisl.at

- Nuss-Nougat

Eismanufaktur Kolibri GmbH, 6911 Lochau,
0699/11817448, office@eismanufaktur-kolibri.at

- Orangenricotta-Minzeeis, dunkle Schokosplitter

MILCHSPEISEEIS – SILBER

Hansinger Günter, 3233 Kilb,
0650/5260724, office@hansinger.at

- Karamelisiertes Walnusseis mit Krokant
- Pistazie

LMTZ - Francisco Josephinum Wieselburg,
3250 Wieselburg,

07416/52437800, lmtz@josephinum.at

- Pistazientraum

Cafe Bäckerei Kammerhofer, 3353 Seitenstetten,
0676/42 95 205, genuss@baeckerei-kammerhofer.at

- Haselnuss
- Dunkle Schokolade

Hasic Nihad, 3380 Pöchlarn,
0660 / 54 54 738, office@intaktcafe.at

- Haselnuss-Eis
- Stracciatella-Eis

Cafe-Konditorei Hagmann, 3500 Krems an der Donau,
0676 / 50 25 922, konditorei@hagmann.co.at

- Marillenkärsel

Donauprinzessin GmbH, 3620 Spitz,
02713/2100, info@donauprinzessin.at

- Ricotta Pulcinoeis
- Matschmilcheis

Cafe Maria Theresia, Gerald Braun, 3672 Maria Taferl,
0664/3512881, cafe-maria-theresia@gmx.at

- Donauwelle

Erlebniswelt Gallien, 3753 Pernegg,
0660/6010935, manuela@gallien.at

- Vanille

Mühlbacher Café Konditorei, 4843 Ampflwang,
0699/11 72 61 76, info@konditorei-muehlbacher.at

- Pistazieneis mit Himbeeren

Missi Eis GmbH & Co. KG, 5760 Saalfelden,
0664/5125175, office@missi.at

- Haselnuss Piemont

Einfach Fitz GmbH, 8330 Feldbach,
03152/2478, office@einfach-fitz.at

- Tonkabohneneis
- Walnuss-Eis
- Feldbach Karamelleis

MILCHSPEISEEIS – BRONZE

Hansinger Günter, 3233 Kilb,
0650/5260724, office@hansinger.at

- Vanille

Erlebniswelt Gallien, 3753 Pernegg,
0660/6010935, manuela@gallien.at

- Schokolade
- Amarena Kirsche

Scheiberei - Vordermayer Stefanie, 5091 Unken,
0664/88427623, bernd.flatscher@sbg.at

- Raffaello

Missi Eis GmbH & Co. KG, 5760 Saalfelden,
0664/5125175, office@missi.at

- Vanille

MILCH/OBERS-EISCREME ODER -CREMEEIS – SIEGER

Eismanufaktur Kolibri GmbH, 6911 Lochau,
0699/11817448, office@eismanufaktur-kolibri.at

- Kokos mit Mango-Maracujasauce

MILCH/OBERS-EISCREME
ODER -CREMEEIS – GOLD

Cafe-Konditorei Hagmann, 3500 Krems an der Donau,
0676 / 50 25 922, konditorei@hagmann.co.at

- **Cremschnitte Klassik**

Eismanufaktur Kolibri GmbH, 6911 Lochau,
0699/11817448, office@eismanufaktur-kolibri.at

- **Fior di Latte mit Misocaramel**

MILCH/OBERS-EISCREME
ODER -CREMEEIS – SILBER

Eisbiene by Raimitz - Sabine Raimitz,
3500 Krems an der Donau,
0664 / 533 21 16, info@raimitz.at

- **SchwarzwälderKirsch Torte**

Cafe Maria Theresia, Gerald Braun, 3672 Maria Taferl,
0664/3512881, cafe-maria-theresia@gmx.at

- **Tiramisu**

Erlebniswelt Gallien, 3753 Pernegg,
0660/6010935, manuela@gallien.at

- **Erdnuss-Nougat**
- **Karamell Crunch**

MILCH/OBERS-EISCREME
ODER -CREMEEIS – BRONZE

Bachinger GmbH, 3071 Böheimkirchen,
0664 / 26 26 414, office@bachinger-eis.at

- **Kokos Kuppel Eis**

SPEISEEIS AUF BASIS FERMENTIERTER
MILCHERZEUGNISSE – SIEGER

Cafe-Konditorei Hagmann, 3500 Krems an der Donau,
0676 / 50 25 922, konditorei@hagmann.co.at

- **Buffala Pfirsich**

SPEISEEIS AUF BASIS FERMENTIERTER
MILCHERZEUGNISSE – SILBER

Gebetsberger Markus (Bauernhofeis Gebetsberger),
3321 Stephanshart, 0680/4442823,
office@bauernhofeis-gebetsberger.at

- **Joghurt-Heidelbeer-Eis**

Mühlbacher Café Konditorei, 4843 Ampflwang,
0699/11 72 61 76, info@konditorei-muehlbacher.at

- **Sauerrahm-Waldbeereis**

Eisl Eis, 5342 Abersee,
06227 / 280 28, office@seegut-eisl.at

- **Limette-Topfen-Brombeer**

SPEISEEIS AUF BASIS FERMENTIERTER
MILCHERZEUGNISSE – BRONZE

Hansinger Günter, 3233 Kilb,
0650/5260724, office@hansinger.at

- **Joghurt-Erdbeer**

Missi Eis GmbH & Co. KG, 5760 Saalfelden,
0664/5125175, office@missi.at

- **Joghurt Granggn**

Eismanufaktur Kolibri GmbH, 6911 Lochau,
0699/11817448, office@eismanufaktur-kolibri.at

- **Haselnussjoghurt**

EISSPEZIALITÄTEN – SIEGER

Donauprinzessin GmbH, 3620 Spitz,
02713/2100, info@donauprinzessin.at

- **Grüner Veltlinerreis alkoholfrei**

EISSPEZIALITÄTEN – GOLD

Bachinger GmbH, 3071 Böheimkirchen,
0664 / 26 26 414, office@bachinger-eis.at

- **Zitronen-Meringue Törtchen**

EISSPEZIALITÄTEN – SILBER

Cafe-Konditorei Hagmann, 3500 Krems an der Donau,
0676 / 50 25 922, konditorei@hagmann.co.at

- **Matcha Mango**

Einfach Fitz GmbH, 8330 Feldbach,
03152/2478, office@einfach-fitz.at

- **Steffi's Katzenlolly**

EISSPEZIALITÄTEN – BRONZE

Eisl Eis, 5342 Abersee,
06227 / 280 28, office@seegut-eisl.at

- **Mango-Passionsfrucht**

VEGANE SPEZIALITÄTEN – GOLD

Cafe-Konditorei Hagmann, 3500 Krems an der Donau,
0676 / 50 25 922, konditorei@hagmann.co.at

- **Banane Pur - zuckerfrei**

Eisbiene by Raimitz - Sabine Raimitz,
3500 Krems an der Donau,

0664 / 533 21 16, info@raimitz.at

- **Coco Nuts**

Mühlbacher Café Konditorei, 4843 Ampflwang,
0699/11 72 61 76, info@konditorei-muehlbacher.at

- **Kokos-Sorbet**

Eismanufaktur Kolibri GmbH, 6911 Lochau,
0699/11817448, office@eismanufaktur-kolibri.at

- **Himbeere mit rosa Pfeffer (v)**
- **Sachertorte (v)**

VEGANE SPEZIALITÄTEN – SILBER

Hasic Nihad, 3380 Pöchlarn,
0660 / 54 54 738, office@intaktcafe.at
• **Himbeer mit Rosa Pfefferbeeren**

Donauprinzessin GmbH, 3620 Spitz,
02713/2100, info@donauprinzessin.at
• **Grapefruit Sarti Eis**

Scheiberei - Vordermayer Stefanie, 5091 Unken,
0664/88427623, Bernd.flatscher@sbg.at
• **schwarze Johannisbeere**

VEGANE SPEZIALITÄTEN – BRONZE

Cafe Maria Theresia, Gerald Braun, 3672 Maria Taferl,
0664/3512881, cafe-maria-theresia@gmx.at
• **Frühlingsboten**

Ergebniswelt Gallien, 3753 Pernegg,
0660/6010935, manuela@gallien.at
• **Hawaii-Ananas**

Missi Eis GmbH & Co. KG, 5760 Saalfelden,
0664/5125175, office@missi.at
• **Orangencreme vegan**

Einfach Fitz GmbH, 8330 Feldbach,
03152/2478, office@einfach-fitz.at
• **Isabellatrauben-Sorbet**

Pobaschnig Krappfeldereis KG, 9321 Kappel/Krappfeld,
0664/5731573, office@krappfeldereis.at
• **Schokoladeeis vegan**

ANZEIGE

Wieselburger VOLKSFEST

MESSE WIESELBURG

24. bis 28. Juni 2026

ANZEIGE

BAU. ENERGIE. WOHNEN.
Wieselburg

MESSE WIESELBURG

DEIN Projekt.
DEINE Ideen.
DEINE Messe.

16. bis 18. Okt. 2026

ANZEIGE

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
WIR leben Land
Gemeinsam Agrarpolitik Österreich

MESSE WIESELBURG

TAG DER GOLDENEN HONIGWABE
MIT IMKER-FACHTAG

**FASZINATION IMKEREI:
WISSEN & GENUSS.**

13. und 14. November 2026