

Franz und Michaela Prinz räumten wieder mit Likören ab.



Bettina Macho: Preise für Honig.

Top-Qualität "ab Hof"

Ab Hof-Messe | Messe fiel aus, doch beste Direktvermarkter wurden ausgezeichnet. Darunter sind auch einige Produzenten aus dem Bezirk.

Von Brigitte Kögler

BEZIRK GMÜND | Im Vorfeld der "Ab Hof-Messe" Wieselburg werden alljährlich Produktprämierungen als Qualitätssicherung für Direktvermarkter abgehalten. Da die "Ab Hof-Messe" heuer abgesagt werden musste, fand die Siegerehrung mit Landwirtschaftsministerin Elisabeth Köstinger und Landeshauptfrau-Stellvertreter Stephan Pernkopf online statt. Dabei wurden auch etliche Betriebe aus dem Bezirk Gmünd für ihre Produkte ausgezeichnet.

Große Freude am Biohof Weißensteiner in Pürbach. Bei der dritten Teilnahme am Bewerb wurden das Bio-Leindotteröl erstmals jeweils mit Gold ausgezeichnet. "Im Biobetrieb wird seit längerem Leinsamen angebaut. Zum Pressen entschieden wir uns vor etwa

sechs Jahren, da das gesunde Öl als regionales Produkt nachgefragt wurde. Zwei Jahre später kam das Leindotteröl dazu", erzählt Daniela Weißensteiner. Vor allem Kunden aus Niederösterreich und Wien schätzen die Bio-Öle, Fans gebe es aber auch in Kärnten.

Mit 30 Bienenvölkern zum Erfolg. Ebenfalls zum dritten Mal dem Vergleich gestellt hat sich Bettina Macho, die in Aalfang etwa 30 Bienenvölker führt. Sie kann sich über zwei Mal Gold für ihren Met und Cremehonig mit Orange sowie über Bronze für den Blüten-/Waldhonig freuen. Seit 2013 ist Macho, wie sie sagt, Imkerin mit ganzem Herzen: "Am wichtigsten ist mir, giftfrei mit meinen Bienen zu arbeiten."

Ausgezeichnete Liköre. Die größten Bewerbe mit über 3.000 Ein-

reichungen aus ganz Österreich und dem benachbarten Ausland sind das "Goldene Stamperl" und die "Goldene Birne", bei denen Brände, Liköre, Säfte, Essige, Marmeladen und Trockenobst bzw. -gemüseprodukte bewertet werden. Franz und Michaela Prinz aus Reichenau nehmen seit fast zwei Jahrzehnten erfolgreich am Wettbewerb ums Goldene Stamperl teil, in diesem Jahr wurde ihr Schlehenlikör mit Gold, der Wacholder mit Silber und der Zirbenlikör mit Bronze prämiert, weiters gab es zwei Anerkennungen für den Wallnuss- und Apfelstrudellikör.

Seit 1985 wird an den Ausläufern des Böhmerwaldes hauseigenes Obst zu qualitativ hochwertigen Bränden und Likören veredelt. Das gute Abschneiden der Liköre freut die beiden. Denn: "Sie erfreuen sich bei den Kunden immer größerer Beliebtheit", erzählt Franz Prinz.

Preisträger

Honig: Bettina Macho (Aalfang) Plätze 1 und 3, Eva Langsteiner (Fromberg) Platz 3 Met: Bettina Macho Platz 1 Öl: Biohof Weißensteiner (Pürbach) zweimal Platz 1 Pasta: Zimmermanns Teigwaren (Walterschlag) Plätze 1, 1 und 2 Speck: Fleischerei Fichtenbauer (Amaliendorf) Plätze 1 und 2 Stamperl & Birne: Edeltraud Brandstätter (Seyfrieds) zweimal Platz 3, Markus Peherstorfer (Mistelbach) Platz 1, Josef Mayer (Waldenstein) Platz 1, Michaela und Franz Prinz (Reichenau) Plätze 1, 2 und 3



Der Biohof von Wolfgang und Daniela Weißensteiner zeigte in der Kategorie Öl erneut auf. Fotos: privat

Die Teilnehmer des Regions-jour fixe in der digitalen Diskussionsrunde. Foto: Josef Strummer/NÖ.Regional

AUS DEM BEZIRK

Aktuelle Projekte bei Regions-jour fixe

BEZIRK GMÜND | Der Austausch zwischen unterschiedlichen Organisationen zum Thema Regionalentwicklung stand bei einem digitalen Regions-jour fixe im Mittelpunkt. Entsprechende Neuigkeiten werden dabei direkt von handelnden Personen präsentiert. Organisator Josef-Strummer (NÖ.Regional – Büro Waldviertel) führte durch die Programmpunkte, die die jewei-

ligen Organisationen vorab anmelden konnten. Zu Beginn berichtete die NÖ.Regional über das aktuelle Arbeitsprogramm und präsentierte Schwerpunktsetzungen im Bereich Radwegeförderung sowie Europa. Danach stellte Andreas Schwarzinger (Destination Waldviertel) die aktuelle Tourismusstrategie 2025 vor. Das Programm wurde durch Präsentationen von Nina Sillipp (Verein Interkomm) sowie Simone Brodesser (Waldviertel Akademie) vervollständigt.