

AB HOF – MESSE WIESELBURG

Erfolgreiche „Ab Hof“: 120 Siegerprodukte und eine Hofübergabe

250 Aussteller präsentierten bei der 29. Auflage der „Ab Hof“ in Wieselburg ihre bäuerlichen Produkte. An die 30.000 Besucher kamen zu letzten Messeveranstaltung von Langzeit-Messedirektor Werner Roher.

VON CLAUDIA CHRIST

WIESELBURG Seit nahezu drei Jahrzehnten ist die Ab Hof – die führende Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung – ein jährliches Highlight am Wieselburger Messestandort. Vier Tage lang verwandelte die Messe das bis auf den letzten Platz ausgebuchte Messegelände in eine Drehscheibe für Produzenten und Konsumenten.

Bundesminister Norbert Totschnig betonte bei der offiziellen Eröffnung am Freitag die Bedeutung der Direktvermarktung: „Unsere bäuerlichen Direktvermarkter leisten einen unverzichtbaren Beitrag für das gesamte Land. Sie bringen nicht nur frische Produkte auf unsere Teller, sondern schaffen auch Verständnis für den Wert regionaler Lebensmittel, das Handwerk und die harte Arbeit, die dahintersteckt. Hier in Wieselburg findet jedes Jahr eine wah-

re Leistungsschau der Direktvermarktung statt. Ich bin stolz, mit welcher Leidenschaft unsere Bäuerinnen und Bauern ihre Produkte herstellen, wie professionell sie diese präsentieren und über die Vielfalt an Innovationen, die sie an den Tag legen.“

Dieses Jahr standen Themen wie Fleischverarbeitung, Milchverarbeitung und der Einsatz von Social Media in der Direktvermarktung im Vordergrund. LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf unterstrich die Bedeutung der Hofnachfolge für die Zukunft der heimischen Landwirtschaft: „Unsere Jungbäuerinnen und Jungbauern sind top ausgebildet und bringen Unternehmergeist, Fleiß und Interesse an Innovationen mit. Sie brauchen Perspektiven und die richtigen Rahmenbedingungen, um für die Zukunft arbeiten zu können. Deshalb

spreche ich mich gegen das Freihandelsabkommen sowie für mehr Landwirtschaft und weniger Zettelwirtschaft aus. Wir müssen die Lebensfreude an der Landwirtschaft erhalten.“

Der Eröffnungstag begann traditionell mit der Preisverleihung für herausragende Produkte. In acht verschiedenen Kategorien wurden 120 Siegerprodukte gekürt, wobei der Titel „Produzent:in des Jahres“, an zwei Betriebe mit exakt gleicher Punkteanzahl verliehen wurde: Obstkulinarium Familie Pohler aus Raasdorf (NÖ) und Firlingerrhof aus Scharten (OÖ). Josef Moosbrugger, Präsident der Landwirtschaftskammer Österreich, überreichte die Preise und lobte die Qualität und das Engagement der heimischen Produzenten. „Die rund 30.000 Direktvermarkterinnen und Direktvermarkter stehen für großartige regionale Produkte, die genauso vielfältig sind wie

die bäuerlichen Familienunternehmen selbst. Die Ab Hof erweist sich einmal mehr als wertvolles Schaufenster heimischer Qualität.“

Ausgezeichnete Produzenten im Bezirk

Auch zahlreiche Scheibbser Produzenten haben ihre Produktproben eingesendet. 13 von ihnen haben die Jury besonders überzeugt und dürfen Gold-, Silber- und Bronzemedailles mit nach Hause nehmen.

Für drei gab es sogar die höchsten Auszeichnungen. Die Familien Adelsberger aus Randegg und Wagenhofer aus Reinsberg holten jeweils eine Goldene Birne. Als wahrer „Medaillenhamster“ erwies sich einmal mehr die Fleischerei Lechner aus Scheibbs. Ein Speck-Kaiser, ein Goldenes Blunz'nkranzl sowie weitere 19 Gold- und sechs Silbermedaillen darf die Familie Lechner mit nach Scheibbs nehmen. „Wir sind jetzt schon das 21. Mal mit unseren Produkten dabei und haben immer einen Kaiser-Titel gewonnen“, freut sich Bettina Lechner über die Auszeichnungen.

Offizielle Hofübergabe bei der Ab Hof

Für Werner Roher, den langjährigen Geschäftsführer der Messe Wieselburg, war diese „Ab Hof“-Messe heuer eine ganz besondere, denn er übergab mit Anfang März offiziell seine Funktion an Nachfolgerin Marion Heim. „Die Ab Hof ist dein Baby, ein Format, das mit einer Idee vor 29 Jahren begann und



Bei der Prämierung von Familie Lechner: LK-NÖ Präsident Johannes Schmuckenschlager, Jury-Vorsitzender Martin Rogenhofer, LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf, Jonas, Elias, Bettina und Herbert Lechner sowie Minister Norbert Totschnig und LK Präsident Josef Moosbrugger.
Fotos: Claudia Christ



▲ Leopoldine und Adolf Adelsberger aus Randegg erhielten für ihren „Schmiedl-Apfel-Birnensaft“ eine „Goldene Birne“.

zum Erfolg wurde“; dankte der Vorsitzende des Verkehrsvereines Wieselburg Franz Rafetzeder dem scheidenden Werner Roher für 18-jährige Geschäftsführung des Unternehmens. Dankesworte folgten auch von LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf: „Du hast es geschafft, dass die Messe Wieselburg in Form von Medaillen und Auszeichnungen in den Bauernhöfen in ganz Österreich zu Hause ist.“

Roher wiederum bedankte sich allen voran bei seiner Frau Elisabeth sowie bei allen Partnern, Ausstellern, Kammern und politischen Vertretern für die gute Zusammenarbeit. Seiner Nachfolgerin Marion Heim

überreichte er symbolisch einen Apfelbaum und einen Kompass. „Damit du nie das Ziel und die Richtung verlierst“, meinte Roher.

„Ich bin sehr froh darüber, die Herausforderung angenommen zu haben. Als neue Geschäftsführerin bin ich beeindruckt vom dynamischen Austausch und der inspirierenden Atmosphäre, die hier herrscht. Diese Energie bestärkt meine Vorfreude auf die kommenden Veranstaltungen und zeigt, dass die Messe der richtige Standort rund um hochwertige Lebensmittel, nachhaltige Landwirtschaft und effiziente Vermarktung ist“, betont Heim.



▲ Über eine „Goldene Birne“ konnten sich auch Christiane und Manfred Wagenhofer aus Reinsberg für ihren Bio Dirndl-Fruchtaufstrich freuen.



▲ Bedankten sich beim scheidenden Messedirektor Werner Roher (Mitte): LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf, Bürgermeister Josef Leitner, seine Nachfolgerin Marion Heim, Bürgermeister Karl Gerstl (Wieselburg Land) und Franz Rafetzeder (Vorsitzender Verkehrsverein Wieselburg).

Ab-Hof-Messe – Die Sieger

Goldenes Stamplerl & Goldene Birne

- **Bio Most und Saft Adelsberger, Randegg: Goldene Birne:** „Schmiedl“ Apfel-Birnensaft. **Goldmedaille:** Mostviertler Birnenmost Speckbirne, Bio-Topzapfelmmost, „Schmiedmost“ Apfel-Birnenmost. **Silbermedaille:** Bio Speckbirnenmost. **Bronzemedaille:** Bio-Grüne Winawitzbirnmost, Bio-Speckbirnenbrand.
- **Manfred und Christiane Wagenhofer, Reinsberg: Goldene Birne:** Bio Dirndl-Fruchtaufstrich. **Bronzemedaille:** Bio Brombeer-Fruchtaufstrich.
- **Mostheuriger Familie Wagner, Purgstall: Goldmedaille:** Gin. **Bronzemedaille:** Apfelsaft blank.

- **Mostlandhof, Purgstall: Goldmedaille:** Zigarrenbrand Alte Zwetschke. **Bronzemedaille:** Apfel-Pfirsich Saft.
- **Familie Buchinger Loising, Wolfpassing: Goldmedaille:** Nusslikör.
- **Martin und Heide Maria Heigl, Wang: Goldmedaille:** Dirndlcider, Birnencider.
- **Straußenhof-Café Andrea Halmer, Oberndorf: Silbermedaille:** Straußenschokoeierlikör.
- **Wurzlers Spezialitäten Manufaktur, Wieselburg: Silbermedaille:** Kürbiskern-Creme-Eierlikör. **Bronzemedaille:** Beerentraum Fruchtlikör.
- **Bowlingcenter Purgstall: Bronzemedaille:** Nusslikör.

Speck-Kaiser & Goldenes Blunz'nkranzl

- **Barbara Wagner, Purgstall: Goldmedaille:** Karreespeck geräuchert.
- **Doris Neumann, Steinakirchen: Goldmedaille:** Bio Leberaufstrich. **Bronzemedaille:** Bio Grammel-schmalz.
- **Bio Archehof Rasdorf, Steinkirchen: Silbermedaille:** Bio Bauchspeck vom Bio Mangalitzta.
- **Blunz'nsemmerl Herbert Lechner aus Scheibbs: Speck-Kaiser:** Mostviertler Rindersaftschinken. Mostviertler Speckwurst. **Goldenes Blunz'nkranzl:** Mostviertler Blunz'n. **Goldmedaille:** Mostviertler Dirndl-

schinken, Mostviertler Preiselbeerblunz'n, Mostviertler Bauernspeck, Mostviertler Wildkäsewurst, Mostviertler Bauernblunz'n geräuchert, Mostviertler Bauernblunz'n, Mostviertler Blunz'n geräuchert, Mostviertler Kürbiskernschinken, Mostviertler Zungenwurst, Mostviertler Rinderspeck, Erlauftaler-schinken, Mostviertler Beinschinken, Mostviertler pikanter Schweinebauch, Mostviertler Preiselbeerschinken, Mostviertler Marillenschinken, Mostviertler Honigkrustenschinken, Mostviertler Backofenschinken, Mostviertler Wildwurst, Mostviertler Cabanossi.

Silbermedaille: Mostlandschinken, Mostviertler Hirschrohschinken, Mostviertler Apfelschinken, Mostviertler Kletzenschinken, Mostviertler Schinkenspeck, Mostviertler Karreespeck.