

*Das goldene*  
**Stanitzel**  
*2025*



Prämierung von Speiseeis  
aus bäuerlicher und  
gewerblicher Produktion

# Das goldene Stanitzel 2025



Ziel dieser einzigen, österreichweiten Prämierung ist es, eine objektive Möglichkeit für einen Produktvergleich zu bieten. **Das goldene Stanitzel 2025** 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 2025** – 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 **WIESELBURGER MESSE: LAND - FORST - JAGD von 22. bis 25. Mai 2025** 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, Topfeneis, 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 2025



Prämierung von Speiseeis  
aus bäuerlicher und  
gewerblicher Produktion

**Lebensmitteltechnologisches Zentrum  
Wechlinger Straße 19  
3250 Wieselburg**

Bei Postversand ist auf entsprechende qualitätserhaltende Verpackung (inkl. Polsterung gg. Transportschäden und entsprechende Kühlung) zu achten.

Die **Teilnahmegebühr von EUR 44,00** pro angemeldetem Produkt ist auf folgendes Konto zu überweisen:

Raiffeisenbank Mittleres Mostviertel  
IBAN: AT94 3293 9000 0000 3590  
BIC: RLNWATWW939  
Verwendungszweck: „Stanitzel 2025“

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](http://www.messewieselburg.at).

**6. PREISVERLEIHUNG / SONSTIGE BEDINGUNGEN**

Die Teilnehmer 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 2025** im Rahmen der Eröffnungsfeier am Donnerstag, 22. Mai 2025 der **WIESELBURGER MESSE: LAND - FORST - JAGD** - Fachmesse für Land- und Forstwirtschaft 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 am 22. und 23. Mai 2025 abzuholen. Zusätzlich werden die Preisträger:innen in verschiedenen Medien veröffentlicht. Eine Veröffentlichung eines allfälligen Preises vor dem ersten Messtag (22. Mai 2025) 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.

**3. BEURTEILUNGSKRITERIEN / JURY**

Die Fachjury setzt sich aus Expert:innen der Lebensmittelsensorik 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 Punkteanzahl 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, 16. April 2025** an folgende Adresse eingesandt werden:

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

oder per E-Mail: SB@messewieselburg.at

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 **Dienstag, 22. April und Mittwoch, 23. April 2025 (jeweils 08:00 bis 16:00 Uhr)** im LMTZ Francisco Josephinum **abgegeben werden oder dort einlangen**.

**TEILNAHMEKARTE 2025**

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!

Vor- und Nachname\*:

Straße:

PLZ / Ort\*:

Telefon:

E-Mail:

anerkannter Biobetrieb

Bio-Kontrollnummer:

Unbedingt ankreuzen!  Gewerbe  Landwirtschaft

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

- Kategorie:**
1. Milchsaftsais
  2. MilchOben-Eiscreme oder-Cremes
  3. Speiseeis auf Basis fermentierter Milchzerzeugnisse
  4. Eispezialitäten
  5. vegane Eispezialitäten

Weitere Angaben/Besonderheiten (Produktbeschreibung, spezielle Zusätze)

\* wird auf der Urkunde verwendet



Ich nehme die angeführten Ausschreibungsbestimmungen vollinhaltlich zur Kenntnis und akzeptiere diese. Mit meiner Unterschrift garantiere ich, dass die von mir zur Präsentation 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 6 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 Produktkategorien 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](http://www.messewieselburg.at/datenschutz)

## Messeangebot: Laboruntersuchung

### Allgemeines und Leistungen

Zur Erfüllung Ihrer jährlich vorgeschriebenen Untersuchungen aufgrund der EU-VO 2073/2005 gibt es im Rahmen des Kasermandls 2025 die einfache Möglichkeit, gemeinsam mit Ihrer Einreichung für die Prämierung entsprechende Proben zur Analyse in einem akkreditierten Labor in Auftrag zu geben.

Benötigt werden hierfür **fünf Teilproben zu jeweils mindestens 200 Gramm** in einem von der Prämierung **gesonderten Gebinde** unter Angabe Ihrer Kundendaten inkl. **Telefonnummer** und **Emailadresse**.

Link zu unserem Formular **Probenbegleitschein**:

<https://www.labor1.eu/lebensmitteluntersuchung/analyseangebot/direktvermarkter/>

Für **Fragen** wenden Sie sich bitte an [office@labor1.eu](mailto:office@labor1.eu) oder tel. unter 02852/52702-43.

Die Proben werden in der Messe Wieselburg gekühlt aufbewahrt und gekühlt zum Qualitätslabor Niederösterreich in Gmünd transportiert. Die Übermittlung von Prüfbericht und Rechnung erfolgt vom Labor direkt an den einreichenden Betrieb.

Nicht in den Paketpreisen inkludiert sind allfällige Differenzierungen einzelner Parameter aufgrund verdächtigen Wachstums.

Einzelpreise Differenzierung:

Listeria monocytogenes	EUR 32,00
Salmonellen	EUR 26,60
Koagulase positive Staphylokokken	EUR 12,00

Alle Preise sind angegeben netto zzgl. 20% USt und gültig für das Kasermandl 2025.

### Produktkategorien und Preise

#### Frischkäse und ungeriffte Weichkäse, Weichkäse gereift, Schnittkäse, Hartkäse, Sauermilchkäse

**aus Rohmilch** **EUR 347**  
Listeria monocytogenes, Salmonellen  
Koagulase positive Staphylokokken

**aus thermisierter Milch** **EUR 398**  
Listeria monocytogenes, Salmonellen  
Koagulase positive Staphylokokken, Escherichia coli

#### **aus pasteurisierter Milch** **EUR 265**

Listeria monocytogenes  
Koagulase positive Staphylokokken, Escherichia coli

#### Gereifte Käse mit besonderen Zutaten

##### **siehe jeweiliger Käse (Weichkäse, Schnittkäse, Hartkäse)**

Je nach Behandlung/Verfeinerung ist es sinnvoll weitere Parameter anzusetzen. Dazu bitten wir Sie Kontakt mit uns aufzunehmen, um die spezielle Vorgehensweise zu besprechen.

#### Sonstige – z.B. Frischkäsezubereitungen, in Öl eingelegte Produkte, Salzlakenkäse, Sauermilchkäse, ...

bei Frischkäsezubereitungen: siehe Frischkäse  
Sauermilchkäse: siehe vorige Seite

#### Sauermilchprodukte & Desserts – z.B. Joghurt, Fruchtjoghurt, Sauermilch, Sauerrahm, Joghurt drinks, süße Topfencreme, ...

**fermentierte Milcherzeugnisse und Milchmischerzeugnisse aus Rohmilch bzw. thermisierter Milch bzw. pasteurisierter Milch** **EUR 139**  
Listeria monocytogenes

#### Milch/Milchmischgetränke – z.B. Trinkmilch, Kakaomilch, Eiskaffee, Fruchtmilch, Molke drinks, ... – nur wärmebehandelte Produkte

**Trinkmilch / -molke und nicht fermentierte Milch- / Molkemischerzeugnisse aus pasteurisierter bzw. hocherhitzter Milch / Molke inklusive Rahm** **EUR 183**  
Listeria monocytogenes  
Enterobacteriaceae

**UHT-Trinkmilch / -Molke und nicht fermentierte UHT-Milch- / Molkemischerzeugnisse inklusive Rahm** **EUR 139**  
Listeria monocytogenes

#### Butter

**Süßrahm- / Sauerrahmbutter aus Rohrahm bzw. thermisiertem Rahm** **EUR 334**  
Listeria monocytogenes, Salmonellen  
Escherichia coli

**Süßrahm / Sauerrahmbutter aus pasteurisiertem Rahm** **EUR 139**  
Listeria monocytogenes