



Bundessieger der GenussKrone Österreich 2014/2015

Brot

Klassisches Bauernbrot:

Bauernbrot - Familie Wieser, Trölsberg 10, 4240 Freistadt, Oberösterreich

Vollkornbrot:

Vollkornbrot mit Sonnenblumenkernen – Sigrid Berger, Reith 2, 4081 Hartkirchen, Oberösterreich

Ölsaatenbrot:

Steirerherz – Andrea Potzinger-Wurzer, Andrea´s Backstube, Gschmaier 79, 8265 Groß Steinbach, Steiermark

Fischprodukte

Geräucherter Fisch:

Forelle geräuchert filetiert – Gundula Sigl, Fischzucht Sigl, Brillergaben 8, 3161 St. Veit/Gölsen, Niederösterreich

Gebeizter Fisch:

Kaiserforelle graved - Familie Marzi, Fischzucht Marzi vulgo Knapp, Völking 4, 9431 St. Marein, Kärnten

Fischzubereitung:

Pastete von der Lachsforellenleber – Familie Hiesmayr, Kiebach 6, 4491 Hofkirchen, Oberösterreich

Obstprodukte

Obstmost trocken:

Apfelwein VMCC Lavantaler Banane – Günther Sorger, Rabensteingreuth 19, 9473 Lavamünd, Kärnten

Obstmost mit Restzucker:

Amadeus-Speckbirne lieblich – Familie Oberaigner-Binder, Zur Steinernen Birne, St. Johann 155, 3352 St. Peter/Au, Niederösterreich



Sonstige Obstweine:

Birnencider – Johannes Schedlberger, Haagen 19, 4421 Aschach/Steyr, Oberösterreich

Reinartige Fruchtsäfte:

Jonagold blank (Apfelsaft blank) – Wilfried Hirschvogel, vulgo Egger in Schauersfreiling, Mittlere Kranholzstraße 14, 4062 Thening, Oberösterreich

Mischsäfte:

Apfel-Quittensaft – Landwirtschaftliche Fachschule Eisenstadt, Martin Novak, Neusiedlerstraße 6, 7000 Eisenstadt, Burgenland

Nektare:

Schwarzer Johannisbeer Nektar – Martin Winder, Winder Beeren, Sebastianstraße 7, 6850 Dornbirn, Vorarlberg

Essig:

Nussessig – Franz Rabensteiner, Farmer-Rabensteiner vulgo Graf, Furth 8, 8524 Bad Gams, Steiermark

Käse

Frischkäse aus Kuhmilch:

Grantnschleck – Familie Gruber, Brochendorf 4, 9853 Gmünd, Kärnten

Weichkäse aus Kuhmilch:

Lauchspitz – Familie Resch, Erbhof Schwoicherbauer, Mühlestatt 4, 6300 Wörgl, Tirol

Schnittkäse aus Kuhmilch:

Rohmilchtilsiter im Kräutermantel – Georg Wimmer, Handkäserei Wimmer, Winkelhofstraße 10, 5411 Oberalm, Salzburg

Hartkäse aus Kuhmilch:

Alpkäse – Wilfried Kaufmann, Alpe Sack, Au, Stangenach 151, 6867 Schwarzenberg, Vorarlberg

Frisch- und Weichkäse aus Schaf- oder Ziegenmilch:

Melktaler Schafkäse – Familie Enner, Melktaler Hofkäserei, Grub 6, 3281 Oberndorf, Niederösterreich

Schnitt- und Hartkäse aus Schaf- oder Ziegenmilch:

Steinbacher Schafbaron – Familie Haslehner, Pieslwang 19, 4596 Steinbach/Steyr, Oberösterreich





Rohpökelerwaren

Bauchspeck:

Bauchspeck – Martin Alber, Dismas, Zein 118, 6414 Mieming, Tirol

Karreespeck:

Karreespeck - Familie Rogl, Pachsallernstraße 9, 4523 Neuzeug, Oberösterreich

Schinkenspeck:

Schinkenspeck – Andreas Hammer, Mantscha 2, 8054 Attendorf, Steiermark

Luftgetrocknete Rohpökelerwaren:

Gurktaler Luftgeselchter Bauchspeck – Familie Kraßnig, Hanebauer, Edling 4, 9344 St. Veit, Kärnten

Rohpökelerwaren anderer Tierarten:

Wildschinken geräuchert vom Rothirsch – Familie Schleiner, Matl Sepp, Rottensteinerweg 35/36, 9546 Bad Kleinkirchheim, Kärnten

Rohwürste:

Kaminwürzen – Familie Buchauer, Schererhof, Walchseestraße 27, 6342, Niederndorf, Tirol

Beste Landwirtschaftliche Fachschule

Landwirtschaftliche Fachschule:

Landwirtschaftliche Fachschule Pyhra – Kyrnbergstraße 4, 3143 Pyhra, Niederösterreich

Rückfragehinweis

DI Desirée Bruhin

Tel: 01-332 1338-12

Email: desiree.bruhin@agrarpromjektverein.at

Dresdner Straße 68a, 1200 Wien