

# Pressemitteilung

Wien, am 15. Juni 2010

## GenussKrone Österreich 2010/2011: 27 Sieger ausgezeichnet

„Wie vielfältig die kulinarische Landschaft Österreichs ist, wird mit der GenussKrone Österreich, der höchsten Auszeichnung für regionale Lebensmittel, deutlich. Mit der Orientierung an Qualität und Regionalität verfolgen wir den richtigen Weg. Die Genusskrone steht für Klasse statt Masse und für eine Politik, die eine regionale Produktvielfalt in einer kleinstrukturierten Landwirtschaft statt einer industriellen Massenproduktion zum Ziel hat,“ betonte Landwirtschaftsminister Niki Berlakovich bei der Prämierung der Sieger in Wieselburg. „Prämierungen sind wichtige Maßnahmen, um die Produktqualität zu steigern, Innovationen zu fördern und das Bewusstsein für Qualität und Herkunft der Lebensmittel bei den Konsumenten zu stärken“, ergänzte dabei LK Österreich-Präsident Gerhard Wlodkowski.

„Qualität, Regionalität, heimische Herkunft, Vertrauen. Das sind die wichtigsten Parameter für hochwertige Lebensmittel geworden. Unsere bäuerlichen Produzentinnen und Produzenten haben seit jeher die Nase ganz weit vorne. Sie setzen mit ihren ehrlichen, hochwertigen Produkten dem Genuss wahrhaft die Krone auf“, hebt Stephan Mikinovic, Geschäftsführer der AMA Marketing, die Bedeutung der GenussKrone hervor.

### GenussKrone: Alle 2 Jahre

Die GenussKrone Österreich wird vom Agrar.Projekt.Verein jedes zweite Jahr an die Besten der Besten in den Kategorien Brot, Käse, Obstprodukte, Rohpökelwaren und heuer erstmals auch in der Kategorie Fisch verliehen. Kooperationspartner dabei sind die Landwirtschaftskammern und die Genuss Region Österreich, Unterstützung kommt vom Lebensministerium und der AMA Marketing GmbH.

### 137 Finalisten: 27 Sieger

In 27 Unterkategorien, vom Apfelmost bis zum Weichkäse, wurden vom Landwirtschaftsminister die besten Lebensmittel Österreichs prämiert. Großer Abräumer des Abends war Oberösterreich, das mit neun Produkten siegreich war, gefolgt von der Steiermark mit sechs, Kärnten mit vier und Niederösterreich mit drei Auszeichnungen. Vorarlberg und Tirol durften sich über jeweils zwei Trophäen freuen und eine GenussKrone ging erstmals auch ins Burgenland. Die Qualifizierung zur Teilnahme an der GenussKrone erfolgte in allen Kategorien über die Länderprämierungen. Allen ausgezeichneten Produkten ist gemeinsam, dass die Rohstoffe aus Österreich stammen und hier verarbeitet wurden. Klar definierte Kriterien, garantieren regionale Herkunft und die hohe Qualität dieser bäuerlichen Spezialitäten.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

## **Hochrangige Gratulation**

Die Laudatoren des Abends, neben dem Landwirtschaftsminister und dem LK Österreich-Präsident waren das die Landesräte Josef Stockinger und Stephan Pernkopf, AMA-Marketing-Geschäftsführer Stephan Mikinovic und Projektleiter Anton Heritzer, gratulierten den Gewinnern zu ihren hervorragenden Produkten und strichen einmal mehr die Bedeutung der Arbeit österreichischer Lebensmittelproduzenten hervor.

## **Sieger der GenussKrone Österreich 2010/2011**

### **Brot**

#### **Klassisches Bauernbrot**

Holzofenbrot - Familie Lanz, Nestelbachberg 27, 8302 Nestelbach, Steiermark

#### **Ölsaatenbrot**

Walnussbrot - Familie Tengg, Kainachstraße 70, 8501 Lieboch, Steiermark

#### **Vollkornbrot**

Vollkornbrot - Familie Berger, Reith 2, 4081 Hartkirchen, Oberösterreich

### **Fischprodukte**

#### **Geräucheter Fisch**

Kaiserforelle light - Forellenhof Marzi, Völking 4, 9431 St. Stefan, Kärnten

#### **Gebeizter Fisch**

Bio-Lachsforelle gebeizt - Familie Haider, Haselbach 1, 4283 Bad Zell, Oberösterreich

#### **Fischzubereitung**

Räucherforellensulze - Familie Rogatschnig, Seidendorf 27, 9122 St. Kanzian, Kärnten

### **Obstprodukte**

#### **Apfelmost**

Apfelmost Jonagold - Familie Eder, Lugendorf 7, 4284 Tragwein, Oberösterreich

#### **Birnenmost**

Birnen Cuvee - Familie Lindinger, St. Thomas 6, 4732 St. Thomas, Oberösterreich

#### **Restzuckerhaltiger Most**

Apfelmost halbtrocken Caldera-RubINETTE - Obstbau Boden, Zehensdorf 42, 8093 St. Peter/Ottersbach, Steiermark

#### **Innovativer Most**

Apfelschaumwein „Michel“ - Mostgut Kuchlbauer - Familie Haspl, Riegersbach 33, 8250 Vornau, Steiermark

#### **Essig**

Apfel-Balsamessig - Obsthof Neumeister, Wieden 17, 8345 Straden, Steiermark

#### **Reinartige Fruchtsäfte**

Birnsaft - Familie Grün, Granitztal Schildberg 18, 9470 St. Paul, Kärnten

#### **Mischsäfte**

Apfelsaft mit Himbeere - Franz Gruber, Kirchensteig 35, 2203 Putzing, Niederösterreich

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

### **Nektar**

Marillennektar - Maria Rögner, Großebersdorferstr. 26, 2203 Eibesbrunn, Niederösterreich

### **Innovative Säfte**

Apfel-Holunderblütensaft - Familie Niedermayer, Aichedt 2, 4775 Taufkirchen, Oberösterreich

### **Käse**

#### **Frischkäse aus Kuhmilch**

Frischkäse im Rohschinken - Familie Bracher, Viehofnerstraße 5, 3107 St. Pölten, Niederösterreich

#### **Weichkäse aus Kuhmilch**

Weißlahner - Milko Feinkäserei, Spitzarche 1, 6123 Terfens, Tirol

#### **Schnittkäse aus Kuhmilch**

Wälderkäse - Sennerei Huban - Senn Hans Kempf, Huban 139, 6933 Doren, Vorarlberg

#### **Hartkäse aus Kuhmilch**

g. U. Vorarlberger Alpkäse - Alpe Sera - Kaspar Domig, Kirchberg 33, 6733 Fontanella, Vorarlberg

#### **Frisch- und Weichkäse aus Schaf- oder Ziegenmilch**

Steinbacher Schafgupf - Familie Haslehner, Pieslwang 19, 4594 Steinbach/Steyr, Oberösterreich

#### **Schnitt- und Hartkäse aus Schaf- oder Ziegenmilch**

Heublütenkäse mit Rotkultur - Familie Nuart, Waisenberg 6, 9102 Mittertrixen, Kärnten

### **Rohpökelwaren**

#### **Bauchspeck**

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

#### **Karreespeck**

Karreespeck - Familie Moser, Zimmermoos 23, 6230 Brixlegg, Tirol

#### **Schinkenspeck**

Schinkenspeck - Familie Nowak, Hausleitnerstraße 5, 4407 Steyr/Gleink, Oberösterreich

#### **Luftgetrocknete Rohpökelwaren**

Rohschinken nach Prosciutto-Art - Johann Winter, Erlach 3, 5223 Pfaffstätt, Oberösterreich

#### **Rohpökelwaren anderer Tierarten**

Edelschinken vom Strauß - Familie Kowald, Bundesstraße 56, 8410 Neudorf ob Wildon, Steiermark

#### **Rohwürste**

Knoblauchwürstl - Riedlingsdorfer Bauernladen-Familie Zapfel, Sägegasse 6, 7422 Riedlingsdorf, Burgenland

**Kontakt Agrar.Projekt.Verein:** DI Birgit Roitner-Schobesberger, Tel +43/1/3321338-12, E-Mail [birgit.roitner-schobesberger@agrarprojektverein.at](mailto:birgit.roitner-schobesberger@agrarprojektverein.at)