

Bundessieger der GenussKrone Österreich 2016/2017

Brot

Klassisches Bauernbrot:

Bauernbrot vom Holzofen - Familie Maria und Franz Nigitz, Takern II 47, 8321 St. Margarethen, Steiermark

Vollkornbrot:

Roggen-Dinkelvollkornbrot – Familie Silvia und Markus Lanz, Jägertoni, Nestelbachberg 27, 8302 Nestelbach, Steiermark

Ölsaatenbrot:

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

Fischprodukte

Geräucherter Fisch:

Lachsforellenfilet geräuchert – Familie Marzi, Forellenhof Marzi, Völking 4, 9431 St. Marein, Kärnten

Gebeizter Fisch:

Graved Lachsforelle „classic“ – Andreas Kuttner & Robert Rester, Nibelungenfisch, Melker Straße 24, 3380 Pöchlarn, Niederösterreich

Fischzubereitung:

Forellenroulade – Familie Marzi, Forellenhof Marzi, Völking 4, 9431 St. Marein, Kärnten

Obstprodukte

Obstmost trocken:

Apfel-Birnen Most – Christine und Andreas Moser, Radlerbauernhof Moser, Mitterkirchen 27, 4343 Mitterkirchen, Oberösterreich

Obstmost mit Restzucker:

Rosenprinz – Herr Manfred Fauster, Fauser's Früchtchen, Föllingerstraße 102, 8044 Graz, Steiermark

Sonstige Obstweine:

Most wanted – Apfel trifft Vogelbeer – Herr Josef Nestelberger, Nestelberger Most & mehr, Auersbach 58, 8333 Riegersburg, Steiermark

Reinartige Fruchtsäfte:

Traubensaft – Maria und Johann Temmel, Weingut Felberjörgl, Höch 47, 8442 Kitzeck, Steiermark

Mischsäfte:

Bio Apfel-Birnensaft November – Familie Stefanie und Johann Steiner, Schönbichler, Unterpabneukirchen 13, 4363 Pabneukirchen, Oberösterreich

Nektar:

Erdbeernektar – Familie Brigitta und DI Hans Mikl, Hart 4, 9587 Riegersdorf, Kärnten

Essig:

Walnussessig – Familie Christine und Franz Farmer-Rabensteiner, Farmer-Rabensteiner vulgo Graf, Furth 8, 8524 Bad Gams, Steiermark

Käse

Frischkäse aus Kuhmilch:

Topfenzauber Apfel – Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Lienz, Josef- Müller-Straße 1, 9900 Lienz, Tirol

Weichkäse aus Kuhmilch:

Bio Rotkäppchen – Familie Maria und Peter Lercher, Mitteruralsberg, Hasling 4a, 5622 Goldegg, Salzburg

Schnittkäse aus Kuhmilch:

Lavanttaler Jausenprinz würzig – Hofkäserei Rutrecht, Schwarzer Weg 19, 9412 St.Margarethen, Kärnten

Hartkäse aus Kuhmilch:

Alpkäse – Familie Kaspar Domig, Alpe Steris, Buchholz 47, 6731 Sonntag, Vorarlberg

Frisch- und Weichkäse aus Schaf- oder Ziegenmilch:

Schaffrischkäsewürfel in Öl mit Knoblauch – Familie Stephan Oberlerchner, Krossbauer, Altersberg 3, 9852 Trebesing, Kärnten

Schnitt- und Hartkäse aus Schaf- oder Ziegenmilch:

Wäldar Edelziege Schnittkäse – Familie Magdalena und Manuel Metzler, Metzler Käse-Molke GmbH, Bruggan 1025, 6863 Egg, Vorarlberg

Rohpökelwaren

Bauchspeck:

Paprikaspeck – Familie Anita Thamhesl, Thamhesl's Hofladen, Bachstraße 4, 7563 Königsdorf, Burgenland

Karreespeck:

Karreespeck - Familie Stoff, Buschenschank, Brudersegg 6, 8441 Freising-Kitzeck, Steiermark

Schinkenspeck:

Deml's Schinkenspeck – Familie Manfred Peer, Demlhof, Kirchweg 14, 6070 Ampass, Tirol

Luftgetrocknete Rohpökelwaren:

Rohschinken – Familie Walburga und Josef Rogl, Pachsallernstraße 9, 4523 Neuzeug bei Steyr, Oberösterreich

Rohpökelwaren anderer Tierarten:

Rinderschinken vom Hübelbauer – Familie Karin und Erwin Walder, Hübelbauer, Untertschner Weg 26, 9546 Bad Kleinkirchheim, Kärnten

Rohwürste:

Kletzerl scharf – Familie Monika und Thomas Nowak, Klement, Hausleitnerstraße 5, 4407 Steyr-Gleink, Oberösterreich

Beste Landwirtschaftliche Fachschule

Beste Landwirtschaftliche Fachschule im Bereich Direktvermarktung:

Landwirtschaftliche Fachschule Winklhof – Winklhofstraße 10, 5411 Oberalm, Salzburg

Rückfragehinweis

DI Desirée Bruhin

Tel: 01-332 1338-12

Email: desiree.bruhin@agrarpunktverein.at

Dresdner Straße 68a, 1200 Wien