



Prämierung von  
Süßwasserfischen aus  
bäuerlicher Produktion

Österreichische Post AG  
Info.Mail. Werbung Entgelt bezahlt

Messe Wieselburg GmbH  
Volksfestplatz 3, 3250 Wieselburg



## Prämierung von Süßwasser- fischen aus bäuerlicher Produktion

Ziel dieser österreichweiten Fischprämierung ist es, bäuerlichen Produzent:innen von Süßwasserfischen eine objektive Möglichkeit für einen Produktvergleich zu bieten. Der **Fisch-Kaiser** soll eine Vermarktungshilfe für die teilnehmenden Betriebe sein und als Anreiz für die weitere Qualitätsverbesserung der Produkte fungieren.

### 1. AUSZEICHNUNG

Die Produkte werden nach einem 100-Punkte-Schema von einer Fachjury bewertet. Folgende Auszeichnungen werden vergeben:

Für 95 – 100 Punkte:

Goldmedaille (1. Preis), Urkunde

Für 91 – 94,9 Punkte:

Silbermedaille (2. Preis), Urkunde

Für 87 – 90,9 Punkte:

Bronzemedaille (3.Preis), Urkunde

Je Kategorie kann maximal ein **Fisch-Kaiser (Sieger)** für das beste Produkt vergeben werden, wobei das Erreichen einer Goldmedaille Voraussetzung ist.

### 2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

Die Bewertung erfolgt in den Kategorien

- geräuchert (kalt oder heiß)
- gebeizt oder mariniert
- sonstige (Fischzubereitungen...)
- Frischfisch

Es sind ausschließlich Süßwasser-Fischprodukte aus bäuerlicher Produktion zur Prämierung zugelassen. Eine weitere Unterteilung der Kategorien nach Fischarten (Forellenartige, Karpfen, Reinanken...) bzw. eine Zusammenlegung der Kategorien obliegt der Juryleitung.

### 3. BEURTEILUNGSKRITERIEN

Die sensorische Beurteilung durch eine Fachjury erstreckt sich nach dem Vorbild des DLG-Schemas auf folgende Kriterien:

#### Kategorie „geräuchert“ & „gebeizt oder mariniert“

- Äußere Beschaffenheit
- Inneres Aussehen
- Konsistenz
- Geruch
- Geschmack

#### Kategorie „sonstige“

- Äußere Beschaffenheit
- Konsistenz
- Geruch
- Geschmack

#### Kategorie „Frischfisch“

- siehe Informationsblatt auf der Rückseite

Pro Kriterium können maximal 5 Punkte erreicht werden. Weiters werden die Kriterien gewichtet, wobei Geschmack die stärkste Gewichtung erhält. Eine Auszeichnung kann nur dann erreicht werden, wenn die Produktprobe in allen Kriterien mindestens 3 Punkte erreicht.

#### Produktbeschreibung

Bitte führen Sie von der „Norm“ abweichende Produkteigenschaften, wie z. B. lokale Besonderheiten, spezielle Zutaten, Zubereitungsarten, Formen, Verpackungsarten usw. genau an!

Diese Beschreibung wird der Jury neutral weitergegeben und soll jene Informationen enthalten, die Jurymitglieder nicht wissen können, aber für eine faire und objektive Produktbewertung wissen müssen!

### 4. JURY

Die Fachjury setzt sich aus Expert:innen aus dem sensorischen Bereich und dem Produktionsumfeld zusammen. Der Juryvorsitz liegt in den Händen des LMTZ Francisco Josephinum.

### 5. TEILNAHMEBEDINGUNGEN / EINREICHUNG

Zugelassen sind ausschließlich Süßwasserfische aus bäuerlicher Produktion. Die Teilnehmer:innen sind zur Einhaltung aller einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen verpflichtet.

#### Einreichmenge

Es ist eine Einreichmenge von mind. 500 g erforderlich. Größe und Form der Probe sollten dem marktüblichen Angebot entsprechen.

#### Teilnahmegebühr

Die Teilnahmegebühr beträgt € 55,- je Probe, diese ist bis zum 11. November 2025 an folgendes Konto zu überweisen:

Empfänger: Messe Wieselburg GmbH

Sparkasse Wieselburg

BIC: SPSBAT 21XXX

IBAN: AT78 2025 7004 0000 1004

Verwendungszweck: „Fisch-Kaiser 2026 + Name Produzent:in“

## Anmeldung

Die beigefügte Teilnahmekarte muss bis spätestens **11. November 2025** an die Messe Wieselburg GmbH, Volksfestplatz 3, A-3250 Wieselburg oder per E-Mail an Sabrina Baumgartner unter:

**SB@messewieselburg.at**  
eingesandt werden.

## Proben-Abgabe/Einlang-Tage

Die Proben können per Post/Paketdienst oder persönlich abgegeben werden.

Dienstag, 18. und Mittwoch, 19. November 2025 jeweils 8.00–16.00 Uhr.

Für die Kategorie „Frischfisch“ gilt der Anliefertermin laut Informationsblatt auf der Rückseite.

**Lebensmitteltechnologisches Zentrum,  
Wechlingerstraße 19  
3250 Wieselburg**

oder auch

**Bezirkshammer Weststeiermark,  
z. H. Daniel Hörner, BSc  
Kinoplatz 2  
8501 Lieboch  
Telefon: +43 664 6025966042  
E-Mail: daniel.hoerner@lk-stmk.at**

Die Einsendungen bitte außen entsprechend kennzeichnen und mit dem Kennwort „Fisch-Kaiser“ versehen. Im LMTZ & in der BK - West wird die sachgemäße Lagerung und Kühlung der Produkte garantiert.

Für das rechtzeitige und ordnungsgemäße Einlangen der Proben – in einer qualitätserhaltenden Verpackung und gekühlt (max. 6° C) – tragen die Teilnehmer:innen selbst die Verantwortung.

**Jeder Sendung ist eine Kopie der ausgefüllten Teilnahmekarte sowie eine Zahlungsbestätigung der Teilnahmegebühr beizulegen.**

Jede/r Einsender:in erhält eine Benachrichtigung über die Jurybewertung ihrer/seiner Produkte.

## 6. ABHOLUNG DES PREISES

Den Gewinner:innen eines **Fisch-Kaisers 2026** wird ihr Preis im Rahmen der AB HOF Eröffnungsfeier am 6. März 2026 übergeben.

Alle weiteren Medaillen und Urkunden sind während der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung von 6. bis 9. März 2026** am Stand **Prämierungen** abzuholen.

Unsere Auszeichnungen sorgen bei Ihren Kund:innen, Mitarbeiter:innen und Lieferant:innen sowie

in der Presse für große Aufmerksamkeit. Die Messe Wieselburg GmbH begleitet den Wettbewerb durch umfassende Presse- und Öffentlichkeitsarbeit in der regionalen und überregionalen Presse, auf der Webseite [www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at) sowie in den sozialen Medien (Facebook, Instagram, ...). Zudem werden alle Preisträger:innen in einer Broschüre zusammengefasst, die während der **AB HOF** für Besucher:innen aufliegt.

## 7. LABORUNTERSUCHUNG

Wünschen Sie eine freiwillige bakteriologische Untersuchung? Nehmen Sie direkt mit unserem Partner Fa. Lewacon GmbH Kontakt auf und senden Sie die Probe für die Analyse direkt an:

**Lewacon GmbH,  
Linzerstraße 1, 3350 Haag  
Telefon: +43 (0) 720 270 053  
E-Mail: [office@lewacon.com](mailto:office@lewacon.com)**

Aufgrund der verlängerten Logistik und der damit verbundenen möglichen Beeinflussung der Ergebnisse werden vom LMTZ Wieselburg keine Proben mehr für die bakteriologische Untersuchung übernommen.

## 8. SONSTIGE BEDINGUNGEN

Die Teilnehmer:innen verpflichten sich zur Einhaltung aller gesetzlichen Bestimmungen und garantieren, dass die eingereichten Proben der regulären Produktion entnommen wurden, diese verbleiben beim Veranstalter. Missbrauch und widerrechtliche Verwendung der Auszeichnung werden durch den Veranstalter gerichtlich verfolgt.

Die Veröffentlichung eines allfälligen Gewinnes ist erst ab dem 6. März 2026 gestattet. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge.

### Veranstalter:

Messe Wieselburg GmbH  
Volksfestplatz 3, A-3250 Wieselburg

Telefon: 0 74 16 / 502 - 0  
E-Mail: [info@messewieselburg.at](mailto:info@messewieselburg.at)  
Web: [www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at)

### Direkte Ansprechperson:

Sabrina Baumgartner  
Telefon: 0 74 16 / 502 - 23  
E-Mail: [SB@messewieselburg.at](mailto:SB@messewieselburg.at)

2026  
Fisch  
Kaiser

**Genaue Produktbeschreibungen erleichtern die Beurteilung und ermöglichen zudem eine exakte, objektive Produktprüfung! Nähere Infos siehe Punkt 3.**

**Für das rechtzeitige und ordnungsgemäße Einlangen der Proben – in einer qualitätserhaltenden Verpackung und gekühlt (max. 6° C) – trägt der/die Teilnehmer:in selbst die Verantwortung (siehe Punkt 5).**

## KATEGORIE FRISCHFISCH

Für die Kategorie „Frischfisch“ gelten die allgemeinen Teilnahmebedingungen der Prämierung „Fischkaiser“ - siehe Innenseiten dieses Dokumentes. Folgende Abweichungen bzw. besondere Bedingungen sind zu beachten:

### PRÜFUNG

Die Prüfung der eingesendeten Proben erfolgt in 2 Stufen:

#### A) Beurteilung „frisch“

- Geruch (v. a. Kopf, Kiemendeckel, Bauchhöhle)
- Konsistenz (Druckprobe)
- Aussehen (Haut, Schleim, Schuppen, Augen, Kiemen, Flossen, Bauchhöhle, Farbe)

#### B) Beurteilung „gegart“

(standardisiert gegart, Filetstück mit Haut, ungewürzt)

- Konsistenz
- Geruch und Geschmack

### PROBENEINREICHUNG

Der Frischfisch muss ausgenommen sein (mit Kopf und Kiemen, nicht geschuppt, ...).

Die Anlieferung muss gut gekühlt (+2°C) erfolgen, idealerweise auf Eis, nicht vakuumiert. Bei Sammellieferungen ist auf zuordenbare Kennzeichnung der Proben zu achten.

#### Einreichmenge

- kleine bis mittelgroße heimische Fischarten (Forelle, Saibling, ...)
  - ) mindestens 1 Fisch im Ganzen, in Summe mindestens 0,6 kg
  - ) zusätzlich 2 rechteckige Filetstücke (mit Haut, entgrätet) in einer Größe von je ca. 40 cm<sup>2</sup> für die Garprüfung (separat verpackt).
- größere heimische Fischarten (Wels, Stör, ...):
  - ) 1/2 Stück (Teilung an der Rückengräte) oder mindestens 1 kg
  - ) zusätzlich 1 rechteckiges Filetstück (mit Haut, entgrätet) in einer Größe von je ca. 60 cm<sup>2</sup> für die Garprüfung (separat verpackt).

### Produktbeschreibung

Bitte führen Sie von der „Norm“ abweichende Produkteigenschaften, wie z. B. Besonderheiten, der Fischart an (bitte einen Probenbegleitschein beilegen!).

Diese Beschreibung wird der Jury neutral weitergegeben und soll jene Informationen enthalten, die Jurymitglieder nicht wissen können aber für eine faire und objektive Produktbewertung wissen müssen.

### Proben-Abgabe/Einlang-Tage

Die Proben können per Post/Paketdienst oder persönlich abgegeben werden.

Mittwoch, 19. November 2025  
von 8.00–16.00 Uhr

**Lebensmitteltechnologisches Zentrum,  
Wechlingerstraße 19  
3250 Wieselburg**

oder

**Bezirkshammer Weststeiermark,  
z. H. Daniel Hörner, BSc  
Kinoplatz 2  
8501 Lieboch  
Telefon: +43 664 6025966042  
E-Mail: daniel.hoerner@lk-stmk.at**

### INFORMATIONEN LAUT DSGVO

Ihre Daten werden erfasst, elektronisch verarbeitet und damit in die Liste der Teilnehmer:innen zum Wettbewerb **Fisch-Kaiser** aufgenommen. Zweck der Datenverarbeitung ist die Abwicklung der Prämierung einschließlich Veröffentlichung der Ergebnisse. Die Daten werden grundsätzlich gespeichert bis Sie die Löschung fordern.

Durch Nachricht an die Adresse [info@messewieselburg.at](mailto:info@messewieselburg.at) können Sie jederzeit Information über die von uns gespeicherten Daten anfordern, Änderungen, Einschränkungen oder die Löschung der Daten fordern.

Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass die Bestimmungen der DSGVO (Datenschutzgrundverordnung) eingehalten werden. Mit der Anmeldung zum Wettbewerb erteilen Sie die Zustimmung zur Datenverarbeitung.

# TEILNAHMEKARTE FRISCHFISCH '26



MESSE  
MIESELBURG



Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!

Name: \_\_\_\_\_  
(wird auf der Urkunde verwendet)

Tel.: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
☐ Ich gebe meine Probe(n) persönlich in der BK-West ab.

Straße: \_\_\_\_\_ Bundesland: \_\_\_\_\_

Plz: \_\_\_\_\_ Ort: \_\_\_\_\_ e-mail: \_\_\_\_\_  
(wird auf der Urkunde verwendet)

| Bitte<br>freihalten! | Produktbezeichnung<br>(Handelsname, Sachbezeichnung) | Fischart | Alter des Fisches<br>(in Monaten) | Datum des Fangs<br>bzw. Auswässerns |
|----------------------|------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------|-------------------------------------|
|                      |                                                      |          |                                   |                                     |
|                      |                                                      |          |                                   |                                     |
|                      |                                                      |          |                                   |                                     |
|                      |                                                      |          |                                   |                                     |

Ich nehme die angeführten Ausschreibungsbestimmungen vollinhaltlich zur Kenntnis und akzeptiere diese.

Teilnahmegebühr wurde überwiesen am \_\_\_\_\_ (Kopie der Überweisung liegt bei)

**Genaue Produktbeschreibungen erleichtern die Beurteilung und ermöglichen zudem eine exakte, objektive Produktprüfung! Nähere Infos siehe Punkt 3.**

**Für das rechtzeitige und ordnungsgemäße Einlangen der Proben – in einer qualitätserhaltenden Verpackung und gekühlt (max. 2° C) – trägt der/die Teilnehmer:in selbst die Verantwortung (siehe Punkt 5).**

Datum \_\_\_\_\_ Unterschrift \_\_\_\_\_