



PRODUKTETEST

# Nemetz ist Speckkaiser

Produzenten aus der Region räumten bei der Ab-Hof-Messe in Wilhelmsburg ab. Böhheimkirchner überzeugte mit seinen Delux Hauswürstl vom Duroc Schwein.

VON MICHAEL FUSKO UND NADJA STRAUBINGER

**REGION ST. PÖLTEN** Ein wahrer Medaillenregen prasselte auf die Produzenten von Stadt und Region St. Pölten bei der diesjährigen Ab-Hof-Messe in Wieselburg herab (alle Medaillen in der Infobox). Eine Auszeichnung für seine Delux Hauswürstl vom Duroc-Schwein ging an Hans-Christian Nemetz. Er konnte als Speckkaiser überzeugen.

„Wir sind sehr stolz und dankbar für diese Auszeichnung. Unsere Produkte werden mit viel Liebe produziert“, betont Nemetz, der seinen Betrieb in Böhheimkirchen hat. In regelmäßigen Verkostungen mit Mitarbeitenden, Kundinnen und Kunden holt sich das Unternehmen Feedback. „Dann feilen wir gemeinsam am besten Geschmack. Wir freuen uns, sehr darüber, dass wir unser Produkt vor den Vorhang holen können.“



Auch heuer erhielt Hans-Christian Nemetz die Auszeichnung zum Speckkaiser für seine Delux Hauswürstl vom Duroc-Schwein.  
Foto: Privat

Einige altbekannte Produzenten aus Stadt und Region waren dieses Jahr nicht mit ihren Produkten vertreten. Dafür waren einige neue dabei.

Zwei der Bio-Obstproduzenten der Landeshauptstadt, Andreas Göttinger und Andreas Gunacker bekamen für ihre Säfte 100 Punkte und damit Gold-

Medaillen. „Goldene Birne“ und auch „Goldenes Stamerl“ gab es heuer keine in der Region St. Pölten.

Mit zahlreichen Produkten vertreten war die Landwirtschaftliche Fachschule Pyhra. Sie holte sich für den Birnencider und Apfel-Ingwer-Likör zwei Mal Gold.

## Ab-Hof-Medaillen

### Goldenes Stamerl und Goldene Birne

Bio-Obst Andrea Göttinger: zweimal Gold (Bio-Apfel-Karottensaft naturtrüb, Bio-Apfelcider), einmal Silber (Bio-Apfelsaft naturtrüb)  
Andreas Gunacker: einmal Gold (Bio-Apfel-Weichselsaft), einmal Silber (Bio-Apfel-Dirndlsaft), einmal Bronze (Bio-Apfel-Cider).  
Nikolaus Zichtl: einmal Gold (Kirschbrand), einmal Silber (Vodka aus Popcorn-Mais), zweimal Bronze (Nusslikör, Kriecherlbrand)

REGION Pyhra

Landwirtschaftliche Fachschule Pyhra: zweimal Gold (Birnencider, Apfel-Ingwer-Likör), einmal Silber (Himbeerbrand durch Mazeration und Destillation), dreimal Bronze (Apfel-Holundersaft, Eierlikör, Gin)  
Juniorfirma "Crispy Seeds" der LFS Pyhra: einmal Bronze (Dip-Sauce süß-sauer "Crispy-Dip")  
Stössing Claudia und Andreas Leodolter „Haglhof“: einmal Gold (Elsbeerbrand)  
Mario und Julia Leodolter: einmal Silber (Elsbeerbrand)  
Waltraud und Engelbert Kickingner: einmal Gold (Elsbeerbrand)

### Speckkaiser und Goldenes Blunznkranz

STADT Juniperhof - Edles vom Turopolje: drei mal Silber (Karreespeck, Speck nach Lardo Art, Hauswürstel nach Hof Art)

REGION Böhheimkirchen Nemetz Fleischhandles G.m.b.H.: einmal Speckkaiser (Delux Hauswürstl vom Duroc Schwein), viermal Gold (Pfeffersalami, Kantwurst, Kürbisbergwurzeln vom Duroc, Delux ungarische Kolbasz), zwei Mal Silber (Cervelat/Salami, Delux Bauchspeck vom Duroc Schwein)



Die Messe Wieselburg GmbH veranstaltet den Speck-Kaiser 2024

**Nemetz Fleischhandles G.m.b.H., Böhheimkirchen**  
wird auf Grund der hervorragenden Qualität des Produktes

**Delux Hauswürstl vom Duroc Schwein**  
in der Kategorie  
**Rohwürste**  
im Rahmen der  
**AB HOF**  
Spezialmesse für  
böuerliche Direktvermarktung  
**WIESELBURG**  
als **SIEGER** ausgezeichnet.

*Hans-Christian Nemetz*  
Vorsitzender der Jury

*Wieselburg, im Rahmen der Messe Wieselburg*