



Schon am ersten Messetag zeigten sich die Aussteller mit dem Interesse der Besucher zufrieden.



Über die Auszeichnung „Produzent des Jahres“ freuten sich die Familien Pohler (links) und Datzberger.

Fotos: M. Puppe

Neues von der Ab Hof

Zum 17. Mal fand vom 25. bis 28. Februar 2011 die Direktvermarktermesse „Ab Hof“ im niederösterreichischen Wieselburg statt. Welche Neuheiten die Aussteller im Gepäck hatten, lesen Sie hier.

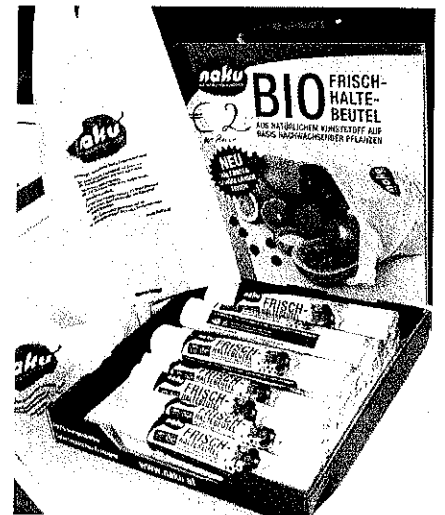
U nheimlich gute Stimmung herrschte in diesem Jahr auf der „Ab Hof“, der Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter. Mehr als 35 500 Besucher kamen an den vier Messetagen ins niederösterreichische Wieselburg, um sich bei den etwa 280 Ausstellern aus acht europäischen Ländern zu informieren. „Wir sind zum ersten Mal in diesem Jahr auf der Messe vertreten. Aber ich hatte schon einige interessante Gespräche“, meinte ein Verpackungsaussteller bereits am ersten Messetag.

Natürlich durften auch in diesem Jahr die Qualitätswettbewerbe im Vorfeld der Messe nicht fehlen. Mehr als 4100 Produktproben wurden eingereicht – darunter Brände, Liköre, Marmeladen, Rohwürste sowie Brot und Fisch aus bäuerlicher Produktion und vieles mehr. Die Auszeichnung „Produzent des Jahres“ – von der Fachzeitschrift Hof direkt mit jeweils 750 € dotiert – bekamen auch

in diesem Jahr wieder wegen gleicher Punktzahl zwei Direktvermarkter: das Obstkulinarium Pohler und Seppelbauers Obstparadies. Das Obstkulinarium von Wilhelm und Margarete Pohler aus dem niederösterreichischen Raasdorf bekam die Auszeichnung zum dritten Mal in Folge. Bernhard und Brigitte Datzberger von Seppelbauers Obstparadies aus dem niederösterreichischen Amstetten freuten sich zum vierten Mal über diese Auszeichnung.

Beim Hof-Direkt-Gewinnspiel am Messestand des Landwirtschaftsverlags hat Martina Moser aus St. Stefan ob Stainz den 500-€-Gutschein des österreichischen Unternehmens Propack Verpackungstechnik aus St. Margarethen gewonnen.

Wer in diesem Jahr auf Neuheiten-suche aus war, wurde garantiert fündig. Denn die Aussteller ließen sich im Vorfeld einiges einfallen. Mareike Puppe



Natürlicher Frischhaltebeutel

Zu 100 % kompostierbar ist der natürliche Frischhaltebeutel des österreichischen Unternehmens Naku aus Wien. Die atmungsaktive Hemdchentasche besteht aus Maisstärke und wird nicht wie andere Plastiktüten aus Erdöl hergestellt. Studien haben gezeigt, dass die atmungsaktiven Beutel Obst, Gemüse, Pilze, Brot und Käse länger frisch halten als herkömmliche Plastiktüten. Erhältlich sind die Beutel in zwei verschiedenen Größen lose, geblockt oder im 10er-Pack zum Weiterverkaufen. Von den kleinen Tüten (320 x 440 mm) kosten 1 000 Stück 247,33 € zzgl. MwSt. Staffelpreise auf Anfrage; ab 5 000 Stück eigenes Logo möglich.

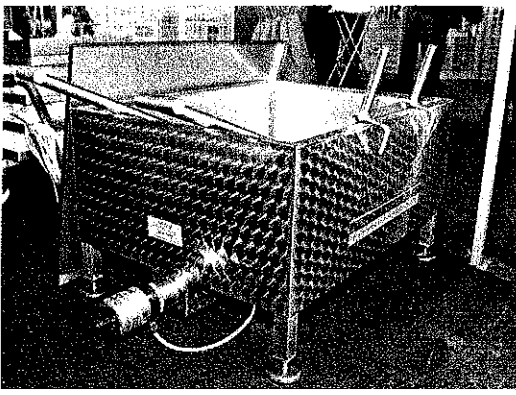
Näheres bei: Naku, Tel. (00 43/660) 5 51 77 89, www.naku.at.

Joghurtbecher für die Kleinen



190 ml Inhalt misst der Becher mit Originalitätsverschluss und Henkel des österreichischen Unternehmens Meier Verpackungen aus Hohenems. Er eignet sich für Joghurt, Quark oder Frischkäse. Der Becher kostet inklusive Deckel 0,15 € zzgl. MwSt. Mindestabnahme ist eine Palette. Das Unternehmen vertreibt zudem klassisches Butterpapier als Aluminiumverbund in Zuschnitten (mit und ohne Aufdruck). Mindestabnahme: 5 000 Stück.

Näheres bei: Meier Verpackungen, Tel. (00 43/55 76) 71 77-37, www.meierverpackungen.at.

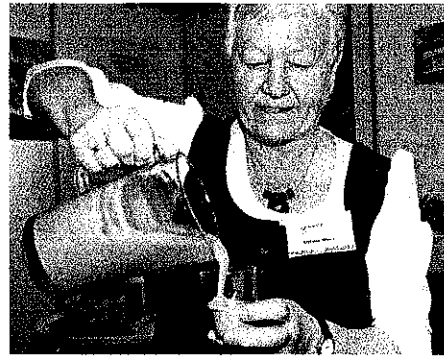


Käsekessel für Einsteiger

Wer sich langsam ans Käsen herantasten will, für den ist der kleine Käsekessel des Unternehmens Asta Eismann aus dem nordrhein-westfälischen Beckum interessant. Erhältlich ist der Kessel in drei unterschiedlichen Größen: für 50, 100 oder 200 l Milch. Mit dem rechteckigen Kessel lassen sich aus unpasteurisierter Milch Käse, Joghurt und Quark herstellen. Das Basismodell für 50 l Milch gibt es ab 1 000 €. Zusätzlich erhältlich ist eine Isolierung sowie ein Gestell mit Rädern.

Näheres bei: Asta Eismann GmbH, Tel. (0 25 25) 9306-13, www.asta-eismann.de.

Fruchtzubereitung für Sommerjoghurt



Eine Komposition aus Johannisbeeren und Holunderbeeren steckt in der neuen Fruchtzubereitung „Sommerjoghurt“ des österreichischen Unternehmens Mayer & Geyer aus Preding/Weiz. Die fertig gezuckerte Fruchtzubereitung lässt sich mit Molke, Joghurts und Joghurt-drinks mischen. Senior

chefin Elfriede Mayer empfiehlt für einen Joghurtdrink nicht Joghurt mit Wasser zu verrühren, sondern ein Milch-Molke-Gemisch zusammen zu erhitzen, um so einen cremigen und homogenen Joghurtdrink zu bekommen. Erhältlich ist die Sommerjoghurt-Fruchtzubereitung im 25-kg-Sack im Karton für 70 € zzgl. MwSt. Darüber hinaus vertreibt das Unternehmen zahlreiche weitere Fruchtzubereitungen und Fruchtsaftkonzentrate – zum Teil auch in Bioqualität.

Näheres bei: Mayer & Geyer, Tel. (00 43/31 72) 6 72 58-0, www.mayergeyer.at.

Eingetütet und eingeschrumpft

Kleine Mengen in Folie einschrumpfen oder eintüten – das gelingt mit dem Saropacker Minima des österreichischen Unternehmens Saropack aus Götzis. Die Haubenschumpfmachine als Tischmodell hat eine Schweißrahmengröße von 38 x 25 cm, die Folie darf maximal 320 mm breit sein und einen Durchmesser von 250 mm messen. Mit der Maschine lassen sich per Hand Obst, Gemüse, Brot und Käse verpacken, aber auch Dosen, Treys oder Mehrfachverpackungen wie drei kleine Gläser übereinander. Erhältlich ist die Maschine für 1 890 € zzgl. MwSt.

Näheres bei: Saropack Handels GmbH, Tel. (00 43/55 23) 5 35 40, www.saropack.at.

es gut verpackt

ngskompetenz von Saropack



**leckere Äpfel
für
Ihren Hofladen**

**günstige Aktionsware
baumfallend**

Schumann's Obsthof

Hauptstrasse 58 67271 Obersülzen

Fax: 06359/961111 Tel.: 0173/3127301



**300 kg = 120,00 €
zuzüglich
Frachtkosten**