



**Mühlviertler Kernland**

Mensch . Wert . LEADER-Region

### **Baiernaz zum Speckkaiser 2012 in Gold gekrönt**

Fünf Medaillen für fünf eingereichte Produkte: Der Kernländer Direktvermarkter Johann Rudlstorfer räumte bei der „Ab Hof“-Messe in Wieselburg ordentlich ab.

MÜHLVIERTLER KERNTLAND/RAINBACH. Für seinen zarten Karreespeck wurde der zertifizierte Bio-Landwirt aus dem Mühlviertler Kernland mit Gold geadelt und sicherte sich damit in der Kategorie „Speckkaiser“ den begehrten Titel. Seinem Mühlviertler Bündnerfleisch vom Rind zeichnete die Expertenjury mit einer Silbermedaille aus. Zum ersten Mal in der Messegeschichte konnten die bäuerlichen und gewerblichen Wettbewerbsteilnehmer in Wieselburg auch Schinkenprodukte einreichen. Der Pfefferkarree-Schinken und der Krenschinken vom Biohofladen Baiernaz wurden ebenso mit Silber und Bronze ausgezeichnet. Beim Wettbewerb „Goldenes Stamperl“ konnte Johann Rudlstorfer, der seit 25 Jahren Schnaps brennt, mit seinem „Kornschnaps“ Silber erreichen.

„Dass wir mit unserem Karreespeck unter rund 400 bäuerlichen und gewerblichen Einreichungen aus ganz Österreich in der Kategorie „Speckkaiser“ ganz vorne dabei sind, freut mich besonders“, erklärt Rudlstorfer, der heuer das zweite Mal an der „Ab Hof“ teilnahm.

Das Erfolgsrezept verrät der Bio-Landwirt gerne: Eine motivierte Mannschaft und die Urproduktion am eigenen Bauernhof. „Unsere 220 Schweine leben artgerecht mit genug Platz, Auslauf, Licht und hochwertigem Futter. Auch die Schlachtung erfolgt ohne Stress direkt am Hof. Das Ergebnis ist beste Qualität, die man natürlich schmeckt“, erklärt Johann Rudlstorfer, der Mitglied der Bioregion Mühlviertel und seit 19 Jahren im Verband „Bio Austria“ ist. Mit seinen hochwertigen Produkten hat sich der Bio-Betrieb weit über die Grenzen des Mühlviertels hinaus einen Namen gemacht. Zu seinen Stammkunden zählen unter anderem das Romantikhof Guglwald, die Landesküchen in den Berufsschulen und zahlreiche Bio-Mostheurige.

### **Zertifiziertes Bio-Catering**

Neben Fleisch und Edelbrände betreibt Rudlstorfer das erste Bio-Catering im Mühlviertel.

„Von den Semmelknödeln bis hin zum Kraut ist alles zertifiziert. Wir können 1.000 Personen verköstigen“, freut sich der Rainbacher. Schinken, Schnaps & Co vom „Baiernaz“ sind u. a. im Hofladen in Summerau und im Bauernladen in Freistadt erhältlich.



*Bildtext: Fünf Medaillen auf einen Schlag – da ist die Freude bei Familie Rudlstorfer groß. Im Bild (v.li.): Andreas Rudlstorfer, Mitarbeiterin Lenka Kozisek, Rosina und Johann Rudlstorfer und Mitarbeiter Vaelav Kozisek.  
Foto: FH Wiener Neustadt*