

2026 Fisch-Kaiser



Prämierung von
Süßwasserfischen aus
bäuerlicher Produktion

SIEGERLISTE 2026

DIE PRÄMIERUNG

Der **Fisch-Kaiser** ist eine Produktprämierung von Süßwasserfischen aus bäuerlicher Produktion.

Der Wettbewerb schafft einen Anreiz zur Verbesserung der Qualität, Innovation und Effizienzsteigerung für die teilnehmenden Betriebe. Darüber hinaus dienen die Auszeichnungen als Vermarktungshilfe für die Produzent:innen und zeigen **die große Vielfalt regionaler Produkte** auf.

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

95 bis 100 Punkte	Fisch-Kaiser oder Goldmedaille
91 bis 94,9 Punkte	Silbermedaille
87 bis 90,9 Punkte	Bronzemedaille

Je Kategorie kann maximal ein **Fisch-Kaiser 2026** für das beste Produkt vergeben werden, wobei das Erreichen einer Goldmedaille Voraussetzung ist.

Nachstehend finden Sie die ausgezeichneten Produkte und ihre Produzent:innen. Diese sind in den jeweiligen Kategorien nach Rängen und Postleitzahl geordnet.

HIGHLIGHTS

Bei der 17. Auflage der Produktprämierung **Fisch-Kaiser** wurden 94 Proben von 24 Teilnehmer:innen aus 7 Bundesländern eingereicht. Damit konnte der Probenrekord vom Vorjahr deutlich überstiegen werden.

Die begehrten Trophäen gehen an Produzent:innen aus Oberösterreich, Tirol, Steiermark und Kärnten.

Die steigenden Einreichzahlen bestätigen die Qualität und die Bedeutung dieser österreichweiten Prämierung.

Der oder die Produzent:in aus der nachstehenden Liste erreichte mit seinem/ihrer Produkt die angeführte Medaille. Dieses Produkt und damit dessen Produzent:in stehen für ausgezeichnete Qualität.

Presstexte und Bilder finden Sie unter:
www.messewieselburg.at

KALT GERÄUCHERT – SIEGER

Schlein Fisch, 8483 Weixelbaum/Deutsch Goritz,
0664/4128625, fische@fischzucht-schlein.at
• **Räucherlachsforelle**

KALT GERÄUCHERT – GOLD

Schaumberger Christian Ing.-Freiwald Fisch,

4263 Windhaag, 0664/1049411, hallo@freiwald-fisch.at

- Lachsforelle

Fischzucht Moser-Brindlinger Franz Josef,

6274 Aschau, 0664/1532148, info@fischzucht-moser.at

- kaltgeräucherte Lachsforelle

Schlein Fisch, 8483 Weixelbaum/Deutsch Goritz,

0664/4128625, fische@fischzucht-schlein.at

- Arctic Char kaltgeräuchert

Forellenhof Joglland, Erich Tösch, 8674 Rettenegg,

0664/8710505, office@jobi-fischgenuss.at

- Kaltgeräucherte Jobi-Lachsforelle

Forellen Jobst, 9761 Greifenburg,

0664/2227247, kontakt@forellen-jobst.at

- Quelforelle kalt geräuchert

KALT GERÄUCHERT – SILBER

Biofisch-Marc Mößmer, 1120 Wien,

0699/10003122, marc.moessmer@biofisch.at

- Lachsforelle geräuchert

Fischzucht Oberwasser-Oberwasser Pelagus GmbH,

2662 Schwarza, 0676/3448255, office@oberwasserfisch.at

- Lachsforelle kalt geräuchert

Ebner Leopold u. Bernadette, 4364 St. Thomas/Bl.,

07265/5376, st.bernadette@gmx.at

- Wels-Speck

Gölzner Patrick und Julia, 4431 Haidershofen,

0650/3735693, juliapreuer@gmx.at

- Wels-Speck

Trixl Leonhard Josef, 6391 Fieberbrunn,

0664/4534117, info@fischundschnaps.at

- Lachsforelle gebeizt u. kalt geräuchert

KALT GERÄUCHERT – BRONZE

Rogatschnig Claudia u. Peter, 9122 St. Kanzian,

0664/1067716, dieforelle@gmx.at

- kaltgeräucherte Lachsforelle

HEISS GERÄUCHERT – SIEGER

Fischzucht Moser-Brindlinger Franz Josef,

6274 Aschau, 0664/1532148, info@fischzucht-moser.at

- Forelle natur, heiß geräuchert

HEISS GERÄUCHERT – GOLD

Fischzucht Florian Sigl, 3163 Kleinzell,

0681/10347469, florian-sigl@gmx.at

- Forelle geräuchert pikant

Waldland Tierveredelungs GmbH, 3533 Friedersbach,

02826/7443-0, tierveredelung@waldland.at

- Forellenfilet geräuchert
- Karpfenfilet geräuchert

Willingstorfer Barbara, 4240 Waldburg,

0699/11011940, b.willingstorfer@gmail.com

- Lachsforelle im Ganzen heiß geräuchert

Schaumberger Christian Ing.-Freiwald Fisch,

4263 Windhaag, 0664/1049411, hallo@freiwald-fisch.at

- Bachforelle

Kronawitter Fischveredelung, 4644 Scharnstein,

0664/5011887, office@kronawitter.at

- Saibling geräuchert

Trixl Leonhard Josef, 6391 Fieberbrunn,

0664/4534117, info@fischundschnaps.at

- Regenbogenforelle heiß geräuchert
- Seesaibling heiß geräuchert

HEISS GERÄUCHERT – SILBER

Biofisch-Marc Mößmer, 1120 Wien,

0699/10003122, marc.moessmer@biofisch.at

- Karpfenroller geräuchert

Fischzucht Oberwasser-Oberwasser Pelagus GmbH,

2662 Schwarza, 0676/3448255, office@oberwasserfisch.at

- Regenbogenforelle im Ganzen geräuchert

Fischzucht Florian Sigl, 3163 Kleinzell,

0681/10347469, florian-sigl@gmx.at

- Forelle geräuchert Kräuter

Ab Hof Witzlinger, 3354 Wolfsbach,

0664/6550849, info@abhof-witzlinger.at

- Welsfilet geräuchert

PROFarm GmbH, 4063 Hörsching,

0720/72097780, info@pro-farm.at

- Heißgeräuchertes Filet vom Afrikanischen Wels

Schaumberger Christian Ing.-Freiwald Fisch,

4263 Windhaag, 0664/1049411, hallo@freiwald-fisch.at

- Lachs Forelle
- Eismeer-Saibling „Elsässer“

Kronawitter Fischveredelung, 4644 Scharnstein,

0664/5011887, office@kronawitter.at

- Forelle geräuchert

Huber Marlene, 5161 Elixhausen,

0664/5280418, info@gut-muehllehen.at

- Räucherfisch

Fischzucht Moser-Brindlinger Franz Josef,

6274 Aschau, 0664/1532148, info@fischzucht-moser.at

- Saibling natur, heiß geräuchert

HEISS GERÄUCHERT – BRONZE

Waldland Tierveredelungs GmbH, 3533 Friedersbach,

02826/7443-0, tierveredelung@waldland.at

- Welsfilet geräuchert

Schaumberger Christian Ing.-Freiwald Fisch,

4263 Windhaag, 0664/1049411, hallo@freiwald-fisch.at

- Reinanke Gr. Maräne
- Regenbogenforelle

Die Räucherjungs - Lienbacher M. & Bart P.,

5424 Bad Vigaun,

0664/8155473, martin.lienbacher@die-salzburg.at

- Saiblingsfilet geräuchert

Fischzucht Kofler, 6156 Gries a. Br.,
0664/9905531, alfredkofler@hotmail.com
• **Kwell-Saibling**

Fischzucht Vötter, 6156 Gries am Brenner,
0664/1023233, info@saibling.tirol
• **Kwell-Saibling geräuchert**

Forellen Jobst, 9761 Greifenburg,
0664/2227247, kontakt@forellen-jobst.at
• **Räucherwangen in Öl**

GEBEIZT OD. MARINIERT – GOLD

Fischzucht Oberwasser-Oberwasser Pelagus GmbH,
2662 Schwarza, 0676/3448255, office@oberwasserfisch.at
• **Jasminsaibling**

Fischzucht Florian Sigl, 3163 Kleinzell,
0681/10347469, florian-sigl@gmx.at
• **Graved Lachsforelle**

Willingstorfer Barbara, 4240 Waldburg,
0699/11011940, b.willingstorfer@gmail.com
• **Lachsforellenfilet gebeizt**

GEBEIZT OD. MARINIERT – SILBER

Fischzucht Oberwasser-Oberwasser Pelagus GmbH,
2662 Schwarza, 0676/3448255, office@oberwasserfisch.at
• **Lachsforelle graved Art**

SONSTIGE – SIEGER

Rogatschnig Claudia u. Peter, 9122 St. Kanzian,
0664/1067716, dieforelle@gmx.at
• **lustig-saure Forelle**

SONSTIGE – GOLD

Fischzucht Florian Sigl, 3163 Kleinzell,
0681/10347469, florian-sigl@gmx.at
• **Räucherforellen-Aufstrich**

Ab Hof Witzlinger, 3354 Wolfsbach,
0664/6550849, info@abhof-witzlinger.at
• **Welsschinken**

Fishlovers - Payrleitner, 3351 Weistrach,
0680/1309508, office@fishlovers.at
• **Fisch im Glas, Sugo**
• **Wels-Bratwürste**
• **Fisch Speckweckerl**

PROFarm GmbH, 4063 Hörsching,
0720/72097780, info@pro-farm.at
• **Bratwürstel vom Afrikanischen Wels**
• **Leberkäse vom Afrikanischen Wels**
• **Extrawurst vom Afrikanischen Wels**
• **Schinkenwurst vom Afrikanischen Wels**

Schaumberger Christian Ing.-Freiwald Fisch,
4263 Windhaag, 0664/1049411, hallo@freiwald-fisch.at
• **Seesaibling-Saiblingskaviar**

Gölzner Patrick und Julia, 4431 Haidershofen,
0650/3735693, juliapreuer@gmx.at
• **Fischsuppe (pannonische Art)**

Kronawitter Fischveredelung, 4644 Scharnstein,
0664/5011887, office@kronawitter.at
• **Kronawitters süß&sauer**

Sulzwerkstatt - Hans-Peter Feichtinger, 4820 Bad Ischl,
0699/18126670, office@sulzwerkstatt
• **Saiblingssulz**

Die Räucherjungs - Lienbacher M. & Bart P.,
5424 Bad Vigaun,
0664/8155473, martin.lienbacher@die-salzburg.at
• **Saiblingsaufstrich mediterran**
• **Saiblingsaufstrich**
• **geräucherter Saibling in Öl**

Schlein Fisch, 8483 Weixelbaum/Deutsch Goritz,
0664/4128625, fische@fischzucht-schlein.at
• **Räucherfischaufstrich**

Forellenhof Joglland, Erich Tösch, 8674 Rettenegg,
0664/8710505, office@jobi-fischgenuss.at
• **Jobi-Räucherfischaufstrich**

Rogatschnig Claudia u. Peter, 9122 St. Kanzian,
0664/1067716, dieforelle@gmx.at
• **Kaviar von der Lachsforelle**

Forellen Jobst, 9761 Greifenburg,
0664/2227247, kontakt@forellen-jobst.at
• **Dry aged Lachsforelle Sashimi**

SONSTIGE – SILBER

Biofisch-Marc Mößmer, 1120 Wien,
0699/10003122, marc.moessmer@biofisch.at
• **Räucherfisch-Aufstrich**

Fischzucht Oberwasser-Oberwasser Pelagus GmbH,
2662 Schwarza, 0676/3448255, office@oberwasserfisch.at
• **Kaviar-Lachsforelle**
• **Fisch-Bratwurst**
• **Räucherfisch-Aufstrich**

Fishlovers - Payrleitner, 3351 Weistrach,
0680/1309508, office@fishlovers.at
• **Fisch im Glas, rote Currysoße**
• **Dumplings/Teigtaschen**

Hofbauer's Waldviertler Fische, 3860 Heidenreichstein,
0676/6069080, altmann.michi100@gmx.at
• **Karpfen-Topfenbällchen eingelegt in Öl mit Kräutern**

Ebner Leopold u. Bernadette, 4364 St. Thomas/Bl.,
07265/5376, st.bernadette@gmx.at
• **Fisch-Leberkäse**

Kronawitter Fischveredelung, 4644 Scharnstein,
0664/5011887, office@kronawitter.at
• **Räucherforellen-Aufstrich**

Die Räucherjungs - Lienbacher M. & Bart P.,
5424 Bad Vigaun,
0664/8155473, martin.lienbacher@die-salzburg.at
• **Sulze vom Räuchersaibling**

SONSTIGE – BRONZE

Kronawitter Fischveredelung, 4644 Scharnstein,
0664/5011887, office@kronawitter.at
• **Haussalat nach Matjes Art**
• **Kronawitters Tomaten-Fisch**

Rogatschnig Claudia u. Peter, 9122 St. Kanzian,
0664/1067716, dieforelle@gmx.at
• **lustig-saure Forelle Winter-Edition**

FRISCHFISCH – SIEGER

Schaumberger Christian Ing.-Freiwald Fisch,
4263 Windhaag, 0664/1049411, hallo@freiwald-fisch.at
• **Bachforelle**

FRISCHFISCH – GOLD

Fischzucht Oberwasser-Oberwasser Pelagus GmbH,
2662 Schwarzaub,
0676/3448255, office@oberwasserfisch.at
• **Lachsforelle**
• **Falkensteiner Gebirgssaibling**
Waldland Tierveredelungs GmbH, 3533 Friedersbach,
02826/7443-0, tierveredelung@waldland.at
• **Wels, ausgenommen**
Gözlner Patrick und Julia, 4431 Haidershofen,
0650/3735693, juliapreuer@gmx.at
• **Welsfilet**

Schaumberger Christian Ing.-Freiwald Fisch,
4263 Windhaag,
0664/1049411, hallo@freiwald-fisch.at
• **Eismeer-Saibling „Elsässer“**
• **Reinanke Gr. Maräne**
• **Lachsforelle**
• **Seeforelle „MV Laxn“**
• **Regenbogen-Forelle**
• **Seesaibling**

Fischzucht Kofler, 6156 Gries a. Br.,
0664/9905531, alfredkofler@hotmail.com
• **Kwell-Saibling**

Fischzucht Vötter, 6156 Gries am Brenner,
0664/1023233, info@saibling.tirol
• **Kwell-Saibling aus eigener Aufzucht**
Schlein Fisch, 8483 Weixelbaum/Deutsch Goritz,
0664/4128625, fische@fischzucht-schlein.at
• **Karpfenfilet geschräpft**
Forellen Jobst, 9761 Greifenburg,
0664/2227247, kontakt@forellen-jobst.at
• **Quellforelle**



+43 7244 / 80871
office@verpackungsstadl.at
www.verpackungsstadl.at

Dein Produkt überzeugt in Qualität und Geschmack
– Wir unterstützen dich dabei, deine Auszeichnung
perfekt zu präsentieren.

Verpackungen für Direktvermarkter:

- Glas, Karton, Papier & mehr – für Öle, Honig, Schnaps, Fisch, Brot,...
- Persönliche Betreuung & schnelle Lieferung
- Nachhaltig & praktisch – ideal für Hofläden, Märkte & Genussmärkte

**Weil dein Produkt
mehr als nur gut ist.**



ANZEIGE

IMPRESSUM

Messe Wieselburg GmbH
Volksfestplatz 3, 3250 Wieselburg, Österreich
Telefon: +43 (0) 74 16 / 502 - 0
E-Mail: info@messewieselburg.at
Web: www.messewieselburg.at

Seite 4

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Herausgeber & Verleger:
Messe Wieselburg GmbH, 3250 Wieselburg
Druck: Queiser GmbH, 3300 Amstetten
Grafik: Werbecluster, 3261 Steinakirchen am Forst
Satz und Druckfehler vorbehalten.