

Liebe Messebesucher,  
liebe Gäste!

Regionalität, regionale Vermarktung und regionale Identität sind in den letzten Jahren zu Schlagwörtern in einer immer globaler werdenden Welt geworden. Die Qualität, die Frische, der gute Geschmack und die Natürlichkeit unserer Lebensmittel stehen dabei für diese Regionalität.



Vor rund 14 Jahren hat die Marktgemeinde Traisen diesen Trend, hin zur Regionalität, erkannt und die „Likör- und Edelbrandmesse – die goldene Dirndl“ ins Leben gerufen.

Heuer darf ich Sie bei der 12. Likör- und Edelbrandmesse auf das herzlichste begrüßen.

Ziel unserer Veranstaltung war und ist es, die Regionalität der Edelbrandtradition und –kultur zu erhalten bzw. weiter zu heben. Es gibt in ganz Europa wohl keine Region, die auf eine derartige Sortenvielfalt zurück greifen kann, wie die unsere.

Die Kostbarkeiten wie Dirndl-, Elsbeer-, Vogelkirsch- oder Vogelbeerbrand wird ebenso mit Akribie und Können hergestellt wie ein guter Birnen- und Zwetschkenbrand oder die vielen Variationen von Likören.

Wir möchten Ihnen, liebe Besucherinnen und Besucher, mit dieser Broschüre einen Leitfaden durch die Ausstellung, die Vielfalt der Produkte und die Produzenten bieten.

Wir hoffen, dass sie von diesem Angebot Gebrauch machen und sich von den Köstlichkeiten des Voralpenlandes überzeugen.

Mit freundlichen Grüßen

**LAbg. Herbert Thumpser**  
Bürgermeister d. Marktgemeinde Traisen

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Thumpser', written over the printed name.

## Vorwort

Die bereits sehr populäre Edelbrandmesse wird heuer in Traisen zum zwölften Male durchgeführt. Eine Messe, die schon weit verbreitet bekannt ist, hat sich bereits in bäuerlichen aber auch außerlandwirtschaftlichen Bereichen etabliert.

Viele Besucher, interessierte Genießer, aber auch geschulte Fachleute, informieren sich über den hervorragenden Qualitätsstandard und über die Vielfalt der prämierten Produkte.

Sie sind eine Bestätigung dafür, dass die Messe hervorragend organisiert wird, die prämierten Edelbrände und Liköre qualitativ hochwertig sind und das Ausstellerprogramm sehr vielfältig und ansprechend ist.

Vor allem sind es kleinere Edelbrenner, die bei dieser Edelbrand – Spezialitätenmesse ihre feinen Gustostückerl präsentieren können und auch die Veranstaltung prägen.

Diese typische Kultur der Veredelung heimischer, typischer, mühsam zu erntender Früchte, wird seit Jahrhunderten gepflegt. In vielen Bauernhäusern werden noch mit einfachen, kleinen Brenngeräten hochwertige Brände erzeugt. Diese Tradition wird, Gott sei Dank, noch in vielen Betrieben unseres schönen Voralpenlandes weiterhin mit viel Geschick, Freude und Erfolg gepflegt.

Vor allem sind es die vielen Beerensorten wie Mehl-, Vogel- Heidel- und Elsbeeren sowie die Dirndl, Kriecherl, Seiberl, Wildkirsche und viele andere spezielle, seltene Obstsorten welche in unserer Gegend zu wertvollen Edelbränden und Likören weiterverarbeitet werden.

Die Traisner Edelbrandmesse ist für die Brenner eine Plattform zur Qualitäts-Standortbestimmung und ein Anreiz bei den Prämierungen gut abzuschneiden

Ich darf den Organisatoren der Traisner Edelbrandmesse, den Familien Manuela und Thomas Hochebner, Uschi und Reinhard Wallentin sowie Bianca Bauer herzlichst für die viele, freiwillige Arbeit danken und sie weiterhin bitten, diese tolle Messe zu organisieren.

Viele Besucher, zufriedene Probeneinreicher und einen tollen Messeverlauf wünscht

**Ing. Karl Hofecker**, Lehrer in der LFS Pyhra  
Vorsitzender der Verkosterjury



**SAMSTAG, 13.11.2010, um 14.00 Uhr**

*Eröffnung und Ehrung der Preisträger*

**SAMSTAG, 13.11.2010, von 15.00 bis 19.00 Uhr**

**SONNTAG, 14.11.2010, von 10.00 bis 18.00 Uhr**

**Samstag, 13.11.2010**

- ab 14.00 Uhr: Prämierung der Edelbrand- und Likörerzeugnisse  
15.00 Uhr: Filmvorführung „Die Elsbeere – eine Tradition blüht auf“  
16.00 Uhr: Kommentierte Destillatverkostung mit Ing. Karl Hofecker, LFS Pyhra  
16.00-17.00 Uhr: Schauschafwollspinnen  
17.00 Uhr: Filmvorführung „Die Elsbeere – eine Tradition blüht auf“

**Sonntag, 14.11.2010**

- 10.00-17.00 Uhr: Korbflecht-Workshop für Kinder und Erwachsene mit Erich Bendl  
10.30 Uhr: Vorführung der Kindervolkstanzgruppe Schwarzenbach  
11.00 Uhr: Filmvorführung „Die Elsbeere – eine Tradition blüht auf“  
14.00 Uhr: Filmvorführung „Die Elsbeere – eine Tradition blüht auf“  
ab ca. 14.00 Uhr: St. Aegyder Stubenmusi  
16.00 Uhr: Filmvorführung „Die Elsbeere – eine Tradition blüht auf“

*Jause, Most, Brot, Fleisch, Säfte, Edelbrand, Likör, Mehlspeisen, Brennereizubehör,  
Bücher, Obstbäume, Geschenkartikel, Naturkosmetik*

**Kommen. Kosten! Kaufen?**

**Ausstellerverzeichnis**

**BAUMSCHULE & GARTENGESTALTUNG GÜNTER KIRNER**, Kammerhof 83, 3202 Hofstetten (02723/2110)

**BRENNEREIGEMEINSCHAFT BERGLAND**, p.A. Leopold Lehrbaumer, Steinwandleiten 7, 3160 Traisen (02762/65480)

**BRENNEREI FUXSTEINER**, Tradigistgegend 17, 3204 Kirchberg (02722/7408)

**GÖLSENTALER BAUERNLADEN**, p.A. Elfriede Knoll, Hauptstr. 32, 3161 St. Veit/Gölsen

**HANDL LEOPOLD**, Nadelbach 16, 3106 St.Pölten (02742/78155)

**HOLLAUS FRANZ UND MARIA**, Grillenberg 1, 3160 Traisen (02762/65341)

**JESSERNIGG & CO GMBH.**, Josef Jessernigg-Straße 6, 2000 Stockerau (02266/62772)

**PH. & R. KOUPILEK**, Feldgasse 2, 3170 Hainfeld (02764/2650)

**LEOPOLD STOCKER VERLAG**, Hofgasse 5, 8011 Graz (0316/821636)

**MAYER VERONIKA**, Mayerhöfen 1, 3074 Michelbach (02744/8256)

**VEREIN ZUR ERHALTUNG, PFLEGE UND VERMARKTUNG DER ELSBEERE**, p.A. Veronika Mayer, Mayerhöfen 1, 3074 Michelbach (02744/8256)

**WAGNER MICHAEL**, Weidenaurotte 1, 3184 Türnitz (0664/2805111)

## **Edelbrand-Kostbarkeiten aus unserer Region**

### **Die Quitte (*Cydonia oblonga*)**

Die Quitte gehört zu den Rosengewächsen, genauer zu den Kernobstsorten und ist daher recht nahe mit Apfel und Birne verwandt. Sie stammt vermutlich aus Zentralasien und kam ursprünglich nach Westen bis in den Iran vor. Da es sich um eine uralte Kulturpflanze handelt, ist die genaue Herkunft allerdings unsicher. Fest steht, dass sie beispielsweise im Mittelmeerraum und Südengland seit Menschengedenken kultiviert und genutzt wird. Die Pflanze ist Wärme liebend, wird im Weinbaugebiet häufiger angebaut und erreicht in unserem Gebiet ihre Verbreitungsgrenze gegen die Alpen.

Die Quitte wächst ausladend als kleiner Baum oder Großstrauch und wird bis maximal 8 Meter hoch. Die recht großen eiförmigen Blätter sind unterseits filzig behaart. Die rosafarbenen Blüten werden bis 5 cm groß und öffnen sich im Mai.

Das wirklich besondere an der Quitte ist allerdings die Frucht: eine große, feste, tiefgelbe und filzige Frucht mit intensivem Aroma. Es gibt apfel- und birnenförmige Sorten.



Wegen ihres typischen Aromas legte man die Früchte früher in die Kleiderschränke, um der Wäsche einen guten Duft zu verleihen und Textilschädlinge abzuhalten.

Darüberhinaus wird die Frucht als Geliemittel, für die Herstellung von „Quittenkäse“, Marmelade, Edelbrand und als Heilpflanze verwendet.

Der Quittenbrand, von dem in diesem Jahr mehrere ausgezeichnete Produkte vorliegen, zeichnet sich durch sein intensives, sortentypisches und leicht grasiges Aroma mit leichten Zitrusanklängen aus.

### **Der Spänling (*Prunus domesticus pomariorum*)**

Der in die Verwandtschaft der Kriecherl gehörige Spänling wird auch Spenling oder Spilling genannt. Dieses Rosengewächs wurde bereits in der Römerzeit kultiviert.

Der Spänling kann bis zu 8 Metern Höhe erreichen, ist dornenlos und blüht etwas früher als die Zwetschke im gleichen Gebiet. Die Zweige sind filzig behaart, die Äste streben steil nach oben.

Die bereits im August reife Frucht ist klein, länglich und meist gelb gefärbt, es kommen aber auch blaue Farbtypen vor. Die Schale ist leicht abziehbar, das Fruchtfleisch süß und es löst sich gut vom Kern.

Verwendet wird der Spänling vor allem zur Marmeladen- und Edelbranderzeugung.

## ***Prämierung von bäuerlichen Edelbränden und Likören - „Die goldene Dirndl“***

Die bäuerlichen Edelbrände und Liköre wurden von einer unabhängigen Fachjury blind und nach dem in Österreich üblichen 20-Punktesystem nach folgenden Kriterien bewertet:

- Sauberkeit – frei von Fehlern
- Aroma – Intensität, Typizität in Nase und Mund
- Mundgefühl – am Gaumen, Körper, Schärfe
- Persistenz – Empfinden danach, Länge, Intensität, Komplexität

Dabei wurden die Brände und Liköre in Kategorien eingeteilt, wobei in jeder Kategorie mindestens 4 Produkte eingereicht sein

mussten. Nur das beste Destillat bzw. der beste Likör einer Kategorie, der die Punkteanzahl von mindestens 18 bei einer Höchstpunktezahl von 20 erreichte, wird mit „Der goldenen Dirndl“ ausgezeichnet. Alle übrigen Bewerber mit mindestens 18 Punkten erhalten eine Goldmedaille. Bränden und Likören mit 16 und 17 Punkten wird eine Silbermedaille verliehen, ab einer Mindestpunktezahl von 14 Punkten erhalten die Teilnehmer eine Anerkennungsurkunde. Der Sieger einer Kategorie erhält eine Goldmedaille oder eine Silbermedaille, wenn auch die ansonst geforderte Punktezahl für „Gold“ und „Silber“ nicht ganz erreicht wurde. Für die Verleihung einer Goldmedaille ist trotzdem eine Anzahl von 16 Punkten und für die Verleihung einer Silbermedaille von 15 Punkten erforderlich. Die Verleihung einer „Goldenen Dirndl“ ist in jedem Falle an eine Mindestanzahl von 18 Punkten gebunden!

Der Veranstalter überreicht die Preise im Rahmen der Eröffnungsfeier der Traisner Edelbrandmesse mit Bauernmarkt am 13. November 2010.

Die Kostkommission stand unter der Leitung von Ing. Karl HOFHECKER, Landwirtschaftliche Fachschule Pyhra

Weiters gehörten der Kostkommission an:  
Mag. Christian HAYDN, Kilb, Konsument  
Georg HIEBL, Haag, Produzent  
Hans HIEBL, Haag, Produzent



## ***Brennerliste 2010***

Auer Josef, Trumauer Straße 28, 2522 Oberwaltersdorf, Tel. 02253/6200  
Auer Karl und Christine, Thenneberg 30, 2571 Altenmarkt, Tel. 02673/2605  
Bertl/Renz Fam., Sommersberg 2, 3153 Eschenau, Tel. 0664/5358507  
Buchegger Friedrich u. Claudia, Zeill-Pöllau 88, 8225 Pöllauberg, Tel. 03335/3188  
Büchinger Fam., Perschnegg 5, 3144 Wald, Tel. 02745/2108  
Buchmayer Fam., Altendorf 4, 3242 Texing, Tel. 02755/7523  
Daxböck Friedrich u. Viktoria, Schlossgegend 13, 3204 Kirchberg, Tel. 02722/2141  
Fuchssteiner Adele, Sonnleitgraben 4, 3153 Eschenau, Tel. 02762/67645  
Fuxsteiner Josef, Tradigistgegend 17, 3204 Kirchberg, Tel. 02722/7408  
Gattermayer Dipl.-Ing. Ernst, Hofbauergasse 1, 3133 Traismauer, Tel. 0676/4050694  
Gruber Fam., Sonnleitgraben 6, 3153 Eschenau, Tel. 02762/67660  
Gruber Franz, Thalheim 19, 3141 Kapelln, Tel. 0676/3003713  
Haas Friedrich, Dörfel 8, 3108 St.Pölten Unterwagram, Tel. 0650/2211551  
Hollaus Franz u. Maria, Grillenberg 1, 3160 Traisen, Tel. 0276265341  
Humpelstetter Peter, Plambacheck 9, 3202 Hofstetten, Tel. 02723/8269  
Janker Fritz, Rametzberg 3, 3233 Kilb, Tel. 02748/7334  
Kaiser Irene, Einöder Ortsstraße 34, 3130 Herzogenburg, Tel. 02782/82820  
Kickingner Engelbert und Waltraud, Stössing 32, 3073 Stössing, Tel. 02744/7234  
Klein Marion, Ob. Ödlitzerstraße 24, 2560 Berndorf, Tel. 0676/9513592  
Landwirtschaftliche Fachschule Pyhra, Kyrnbergstraße 4, 3143 Pyhra, Tel. 02745/2393  
Lehrbaumer Fam., Steinwandleiten 7, 3160 Traisen, Tel. 02762/65480  
Lind Gebhard, Wiesnergasse 4, 3100 St. Pölten, Tel. 02742/239363  
Magerl Christine, Harth 29, 3753 Hötzelndorf, Tel. 0664/1968638  
Mayer Veronika, Mayerhöfen 1, 3074 Michelbach, Tel. 02744/8256  
Möslinger Gertrude, , 3962 Heinrichs 24, Tel. 02856/8551  
Prammer Fam., Perersdorf 1, 3143 Pyhra, Tel. 02745/2909  
Raser Josef u. Sabine, Burgenlandstraße 51/1/1/4, 2410 Hainburg/Donau, Tel. 0676/5450972  
Rotteneder Ernst, Kropfsdorf 9, 3074 Michelbach, Tel. 02744/8577  
Schädl Wolfgang, Gölsensiedlung 20, 3160 Traisen, Tel. 0664/8144811  
Schiefer Margit, Salzerbad 46, 3171 Kleinzell, Tel. 02766/623  
Schmidt Andreas, Altenburg 24, 3150 Wilhelmsburg, Tel. 0664/8144811  
Skryanz Leopold, Hauptstr. 18, 2511 Pfaffstätten, Tel. 0699/11401706  
Steigenberger Maria, Sulzbach 31, 3184 Türnitz, Tel. 02769/7468  
Steiner Bernhard, Krustetten 16, 3508 Paudorf, Tel. 02739/2435  
Sulzer Josef u. Eva, Steubach 21, 3153 Eschenau, Tel. 02762/67610  
Vonwald Johann, Kropfsdorf 14, 3074 Michelbach, Tel. 02744/8216  
Vonwald Karl u. Rosa, Hochstrass 38, 3074 Michelbach, Tel. 02744/8425  
Wallentin Reinhard, Kulmhof 1, 3160 Traisen, Tel. 02762/62900  
Zöchling Fam., Klein-Durlaß 11, 3074 Michelbach, Tel. 02744/8289

# Auszeichnungen

## Dirndlbrände

### Die goldene Dirndl

21 Gruber Franz, Kapelln Dirndlbrand 18 Punkte

### Silbermedaille

34 Fuxsteiner Josef, Kirchberg Dirndl Edelbrand (EE12J) 17 Punkte

40 Büchinger Fam., Wald Dirndlbrand 16 Punkte

26 Gruber Fam., Eschenau Dirndlbrand 16 Punkte

### Anerkennungsurkunde

25 Bertl/Renz Fam., Eschenau Dirndlbrand 15 Punkte

92 Steigenberger Maria, Türnitz Bio-Dirndlbrand 15 Punkte

112 Gattermayer Dipl.-Ing. Ernst, Traismauer Dirndl-Brand 14 Punkte

35 Fuxsteiner Josef, Kirchberg Dirndlbrand (12/1) 14 Punkte

90 Janker Fritz, Kilb Edelbrand Dirndl 14 Punkte

4 Daxböck Friedrich u. Viktoria, Kirchberg Dirndlbrand 14 Punkte

10 eingereichte Proben wurden nicht ausgezeichnet.

## Kirschbrände

### Die goldene Dirndl (Oberjury)

11 Auer Josef, Oberwaltersdorf Wildkirsche Edelbrand 18 Punkte

### Goldmedaille

32 Fuxsteiner Josef, Kirchberg Wildkirschen Edelbrand 18 Punkte

### Silbermedaille

30 Fuxsteiner Josef, Kirchberg Kirschen Edelbrand 17 Punkte

### Anerkennungsurkunde

106 Schmidt Andreas, Wilhelmsburg Kirsche Edelbrand 15 Punkte

50 Sulzer Josef u. Eva, Eschenau Kirschen-Brand 15 Punkte

2 eingereichte Proben wurden nicht ausgezeichnet.

## Zwetschkenbrände

### Goldmedaille

7 Lehrbaumer Fam., Traisen Zwetschkenbrand 16 Punkte

### Anerkennungsurkunde

9 Humpelstetter Peter, Hofstetten Zwetschkenbrand 15 Punkte

99 Auer Karl und Christine, Altenmarkt Zwetschkenbrand 14 Punkte

75 Vonwald Karl u. Rosa, Michelbach Edelbrand Zwetschke 14 Punkte

42 Mayer Veronika, Michelbach Zwetschke Edelbrand 14 Punkte

22 Gruber Franz, Kapelln Zwetschkenbrand 14 Punkte

6 eingereichte Proben wurden nicht ausgezeichnet.

## Kriecherlbrände

### Goldmedaille

33 Fuxsteiner Josef, Kirchberg Blau Kriecherl-Brand 16 Punkte

**Anerkennungsurkunde**

81	Möslinger Gertrude, Heinrichs	Feiner Kriecherlbrand	15 Punkte
----	-------------------------------	-----------------------	-----------

2 eingereichte Proben wurden nicht ausgezeichnet

**Marillenbrände****Die goldene Dirndl**

69	Klein Marion, Berndorf	Marillenbrand	18 Punkte
----	------------------------	---------------	-----------

**Silbermedaille**

82	Haas Friedrich, St.Pölten	Marillenbrand 2009	16 Punkte
----	---------------------------	--------------------	-----------

**Anerkennungsurkunde**

54	Raser Josef u. Sabine, Hainburg/Donau	Marillenbrand	14 Punkte
----	---------------------------------------	---------------	-----------

2 eingereichte Proben wurden nicht ausgezeichnet.

**Birnenbrände****Die goldene Dirndl**

3	Landwirtschaftliche Fachschule, Pyhra	Speckbirnenbrand	18 Punkte
---	---------------------------------------	------------------	-----------

**Silbermedaille**

20	Landwirtschaftliche Fachschule, Pyhra	Williamsbirne Brand	16 Punkte
17	Buchegger Friedrich u. Claudia, Pöllauberg	Hirschbirnbrand	16 Punkte
38	Büchinger Fam., Wald	Kongressbirnenbrand	16 Punkte

**Anerkennungsurkunde**

114	Gruber Franz, Kapelln	Mostbirnenbrand	14 Punkte
-----	-----------------------	-----------------	-----------

7 eingereichte Proben wurden nicht ausgezeichnet.

**Apfelbrände****Goldmedaille**

19	Buchegger Friedrich u. Claudia, Pöllauberg	Ilzer Rosenapfelbrand	17 Punkte
----	--	-----------------------	-----------

**Silbermedaille**

116	Landwirtschaftliche Fachschule Pyhra	Granny Smith Brand	16 Punkte
-----	--------------------------------------	--------------------	-----------

**Anerkennungsurkunde**

105	Schmidt Andreas, Wilhelmsburg	Apfel Edelbrand	15 Punkte
18	Buchegger Friedrich u. Claudia, Pöllauberg	Maschanskerbrand	15 Punkte
107	Wallentin Reinhard, Traisen	Apfelbrand	14 Punkte
100	Auer Karl und Christine, Altenmarkt	Apfelbrand Cox Orange	14 Punkte

1 eingereichte Probe wurde nicht ausgezeichnet.

**Quittenbrände****Die goldene Dirndl**

15	Auer Josef, Oberwaltersdorf	Quitte Edelbrand	18 Punkte
----	-----------------------------	------------------	-----------

**Silbermedaille**

27	Fuxsteiner Josef, Kirchberg	Quitten Edelbrand	17 Punkte
96	Lind Gebhard, St. Pölten	Birmenquitte 2007	17 Punkte

**Anerkennungsurkunde**

47	Fuchssteiner Adele, Eschenau	Quitten Brand	14 Punkte
----	------------------------------	---------------	-----------

2 eingereichte Proben wurden nicht ausgezeichnet.

## Asperlbrände

### Die goldene Dirndl

113 Gattermayer Dipl.-Ing. Ernst, Traismauer Asperl-Brand 18 Punkte

### Silbermedaille

78 Prammer Fam., Pyhra Asperl Edelbrand 16 Punkte

98 Lind Gebhard, St. Pölten Asperl 2004 16 Punkte

### Anerkennungsurkunde

5 Lehrbaumer Fam., Traisen Asperlbrand 14 Punkte

91 Janker Fritz, Kilb Edelbrand Asperl 14 Punkte

1 eingereichte Probe wurde nicht ausgezeichnet.

## Vogelbeerbrände

### Goldmedaille

49 Sulzer Josef u. Eva, Eschenau Vogelbeer-Brand 17 Punkte

### Anerkennungsurkunde

80 Möslinger Gertrude, Heinrichs Feiner Vogelbeerbrand 15 Punkte

13 Auer Josef, Oberwaltersdorf Vogelbeer Edelbrand 15 Punkte

111 Landwirtschaftliche Fachschule Pyhra Vogelbeerbrand 14 Punkte

117 Wallentin Reinhard, Traisen Vogelbeere-Edelbrand 14 Punkte

## Besonderheiten (Brände)

### Die goldene Dirndl

63 Raser Josef u. Sabine, Hainburg/Donau Liebstöckel Brand 18 Punkte

57 Raser Josef u. Sabine, Hainburg/Donau Trester Gelber Muskateller 18 Punkte

43 Zöchling Fam., Michelbach Elsbeere Edelbrand 18 Punkte

37 Büchinger Fam., Wald Spänlingbrand 18 Punkte

29 Fuxsteiner Josef, Kirchberg Riesling Edelbrand 18 Punkte

52 Sulzer Josef u. Eva, Eschenau Geläger-Brand 18 Punkte

### Silbermedaille

59 Raser Josef u. Sabine, Hainburg/Donau Trester Oliver Brand 17 Punkte

62 Raser Josef u. Sabine, Hainburg/Donau Paprika Brand 17 Punkte

110 Wallentin Reinhard, Traisen Holler-Edelbrand 17 Punkte

56 Raser Josef u. Sabine, Hainburg/Donau Himbeerbrand 16 Punkte

58 Raser Josef u. Sabine, Hainburg/Donau Trester Gelber Muskateller 16 Punkte

65 Raser Josef u. Sabine, Hainburg/Donau Kräuterbrand 16 Punkte

14 Auer Josef, Oberwaltersdorf Traubenkirsche Edelbrand 16 Punkte

12 Auer Josef, Oberwaltersdorf Elsbeere Edelbrand 16 Punkte

### Anerkennungsurkunde

23 Bertl/Renz Fam., Eschenau Wacholder 15 Punkte

88 Hollaus Franz u. Maria, Traisen Obstler mit Lärche 15 Punkte

87 Hollaus Franz u. Maria, Traisen Johannisbeerbrand 15 Punkte

24 Bertl/Renz Fam., Eschenau Obstbrand 15 Punkte

28 Fuxsteiner Josef, Kirchberg Wildbrombeer Edelbrand 15 Punkte

31 Fuxsteiner Josef, Kirchberg Topinambur Edelbrand 15 Punkte

61 Raser Josef u. Sabine, Hainburg/Donau Chili Brand 15 Punkte

76 Vonwald Karl u. Rosa, Michelbach Himbeerbrand 15 Punkte

46 Fuchssteiner Adele, Eschenau Zieberl-Brand 14 Punkte

44 Zöchling Fam., Michelbach Wacholder 14 Punkte

64 Raser Josef u. Sabine, Hainburg/Donau Holunderblüten Brand 14 Punkte

73 Vonwald Karl u. Rosa, Michelbach  
7 eingereichte Proben wurden nicht ausgezeichnet.

Hollerband 14 Punkte

### Likörbesonderheiten

#### Die goldene Dirndl

6	Magerl Christine, Hötzelsdorf	Wildweichsellikör	18 Punkte
15	Steiner Bernhard, Paudorf	Marillenlikör	18 Punkte

#### Silbermedaille

5	Magerl Christine, Hötzelsdorf	Edelweichsellikör	17 Punkte
8	Magerl Christine, Hötzelsdorf	Jostalikör	17 Punkte
1	Schädl Wolfgang, Traisen	Himbeerlikör	17 Punkte
23	Kaiser Irene, Herzogenburg	Brombeerlikör 2008	17 Punkte
12	Raser Josef u. Sabine, Hainburg/Donau	Limettenlikör mit Frucht	16 Punkte
11	Vonwald Johann, Michelbach	Elsbeer Edelbrandlikör	16 Punkte
18	Daxböck Friedrich u. Viktoria, Kirchberg	Dirndllikör	16 Punkte

#### Anerkennungsurkunde

16	Steiner Bernhard, Paudorf	Rotweinelikör	15 Punkte
9	Gruber Fam., Eschenau	Schlehenlikör	15 Punkte
21	Steigenberger Maria, Türrnitz	Hollerlikör	15 Punkte
22	Kaiser Irene, Herzogenburg	Nusslikör 2009	15 Punkte
4	Buchegger Friedrich u. Claudia, Pöllauberg	Johannisbeerlikör	15 Punkte
17	Hollaus Franz u. Maria, Traisen	Erdbeerlikör	14 Punkte
19	Buchmayer Fam., Texing	Marillenlikör	14 Punkte
10	Zöchling Fam., Michelbach	Elsbeerlikör	14 Punkte
7	Magerl Christine, Hötzelsdorf	Brombeerlikör	14 Punkte
3	Buchegger Friedrich u. Claudia, Pöllauberg	Waldheidelbeerlikör	14 Punkte
2	Lehrbaumer Fam., Traisen	Himbeerlikör	14 Punkte
13	Skryanz Leopold, Pfaffstätten	Nusslikör	14 Punkte

2 eingereichte Proben wurden nicht ausgezeichnet.