

## Goldenes Stanitzel 2025: Die besten Eiskreationen des Landes wurden in Wieselburg ausgezeichnet

Die Café-Konditorei Hagmann aus Krems holt mit „Halleluja Wachau“ das Goldene Stanitzel 2025. Auch ein veganes Eis überzeugt beim wichtigsten Eiswettbewerb Österreichs.



Goldmedaille und Goldenes Eisstanitzel 2025 für „Halleluja Wachau“ von Café-Konditorei Hagmann ©Mike Raab

Bei der 9. Auflage des österreichweiten Eiswettbewerbs **Goldenes Stanitzel** wurden am 22. Mai 2025 im Rahmen der Wieselburger Messe die besten handwerklich produzierten Speiseeissorten des Landes prämiert. 22 Betriebe aus sieben Bundesländern reichten insgesamt 81 Eiskreationen ein – fünf davon wurden mit dem begehrten *Goldenen Stanitzel* ausgezeichnet. Das Urteil der Fachjury unter Vorsitz von DI Martin Rogenhofer (LMTZ Wieselburg) fiel eindeutig aus: Handwerk, Herkunft und Kreativität bestimmen den Geschmack.



©Mike Raab

## **Die fünf Hauptpreisträger im Porträt - Café-Konditorei Hagmann, Krems (NÖ) - „Halleluja Wachau“**

Mit ihrer Sorte „*Halleluja Wachau*“ sicherte sich die älteste Konditorei Niederösterreichs das Goldene Stanitzel in der Kategorie Milch-/Obers-Eiscreme. Die traditionsreiche Café-Konditorei **Hagmann**, gegründet 1836, überzeugte mit einer harmonischen Kombination aus Nougat, zartschmelzender Schokolade und hausgemachter Marillensauce – eine Hommage an die Wachau. Auch international sorgte das Eis für Furore: Bei der Fachmesse **SIGEP** in Rimini wurde es bereits im Jänner 2025 zum „Eis des Jahres“ gekürt.

Neben dem Hauptgewinn holte das Hagmann-Team auch Silber für die Sorte „*Germknödel-Eiscreme*“. Die Konditorei steht für feinste Patisserie, ehrliches Handwerk und die Verbindung von regionaler Tradition mit innovativem Genuss.



©Mike Raab

## **Robert Gansfuss, Eberau (Bgld) - „Aperol“**

Mit seiner veganen Sorte „*Aperol*“ setzte sich Konditormeister Robert **Gansfuss** in der Kategorie Vegane Spezialitäten durch. Seit über 30 Jahren steht er für eine konsequent nachhaltige, allergenfreundliche und kreative Konditorei. Seine Spezialitäten sind glutenfrei, laktosefrei oder rein pflanzlich – und stets mit Zutaten aus der Region. Der Leitsatz „Ich verwende nur, was ich selbst essen würde“ bestimmt sein Handwerk.

Neben dem Goldenen Stanitzel für *Aperol* wurden auch andere Sorten von Gansfuss prämiert – darunter *Dubaiii*, *Tiramisu*, *Avocado Kaffee*, *Halleluja*, *Joghurt Saltet Peanut* und *Salzburger Nockerl*. Damit zählt er zu den erfolgreichsten Teilnehmern des Wettbewerbs 2025.



© Mike Raab

## Landwirtschaftliche Fachschule Pyhra (NÖ) - „Heidelbeer-Joghurt“

Mit einer beeindruckenden Gesamtleistung holte die **LFS Pyhra** gleich fünf Auszeichnungen – darunter das *Goldene Stanitzel* für die Sorte *Heidelbeer-Joghurt*. Die Höchstwertung von 100 Punkten bestätigt die hohe Qualität der Schüler:innenarbeit im Unterrichtsfach Lebensmitteltechnik. Unter der Leitung von Fachlehrerin Ing. Martina Sieder stellten die Schüler:innen des zweiten Jahrgangs ihre Sorten mit Milch und Joghurt aus schuleigener Produktion her.

Ausgezeichnet wurden:

- *Heidelbeer-Joghurt* (Goldenes Stanitzel)
- *Bananeneis* (Gold)
- *Beeren-Sorbet* (Gold)
- *Mango-Joghurt* (Silber)
- *Zitroneneis* (Silber)

Direktor DI Josef Sieder betont: „Unsere Schüler:innen lernen, wie Qualität durch fundiertes Wissen, beste Zutaten und hygienische Produktion entsteht – das schmeckt man auch.“



©Mike Raab

## **Eisbiene by Raimitz, Krems (NÖ) - „Punschkraperl“**

Die Café-Konditorei Raimitz kann auf eine 140-jährige Handwerkstradition zurückblicken – und verbindet diese mit moderner Eisvielfalt. Unter dem Label **Eisbiene** entstehen klassische Sorten wie Vanille oder Erdbeere ebenso wie kreative Spezialitäten und vegane Eiskompositionen. Der Sieg in der Kategorie Milchspeiseeis (Gewerbe) mit der Sorte *Punschkraperl* ist Ausdruck dieser gelungenen Verbindung von Tradition und Innovation.

Neben dem prämierten Produkt wurde auch die Sorte *Zerquetschter Marillenknödel* (vegan) mit Gold ausgezeichnet. Die Raimitz-Familie betreibt in Krems mehrere stilvolle Standorte, darunter das traditionsreiche Kaffeehaus am Bahnhofplatz.



©Mike Raab

## **Klammer's Kuhmilcheis, Greifenburg (Kärnten) - „Vanille-Kürbiskernöl“**

Bei **Klammer's Kuhmilcheis** stammt die Hauptzutat direkt von den hofeigenen Kühen Lotte, Mia, Bella, Banni und Gerda - und das schmeckt man. Der Familienbetrieb in Greifenburg punktete mit der Sorte *Vanille-Kürbiskernöl* in der Kategorie Milchspeiseeis (Landwirtschaft). Das cremige Eis kombiniert feine Vanille mit dem nussigen Aroma steirischen Kürbiskernöls - eine ungewöhnliche, aber überzeugende Geschmackskombination.

Seit 2018 stellt Martin Klammer mit seiner Familie Eis nach bäuerlichen Kriterien her - mit hohem Fruchtanteil, ohne Rahmzusatz und unter Einhaltung strengster Hygienevorgaben. Auch in der veganen Kategorie konnte Klammer mit Zitroneneis und Schwarzbereis (aus Zwickenberger Beeren) bereits frühere Siege erringen.

Weitere Preisträger

### **Goldmedaillen (Auswahl):**

#### **Milchspeiseeis**

- LFS Pyhra: *Bananeneis*

- Günter Hansinger: *Brownies Eis*
- Bauernhofeis Gebetsberger: *Cookie-Eis*
- Robert Gansfuss: *Dubaiii, Tiramisu*
- Krappfeldereis KG: *Vollmilcheis Erdnuss*
- Gerald Unterkircher: *Brombeere Eis*
- Elisabeth Neuwirth: *Mohn*
- Weberhof: *Vollmilch-Mohn*

## **Vegane Spezialitäten**

- LFS Pyhra: *Beeren-Sorbet*
- Eisbiene by Raimitz: *Zerquetschter Marillenknödel*
- Donauprinzessin: *Zwetschkeneis*
- Maria Theresia: *Marille Sorbet*
- Gallien: *Erdbeer*
- Gansfuss: *Avocado Kaffee*

## **Fermentierte Milchprodukte**

- Bachinger Karl: *Topfen-Ribisel*
- Gebetsberger: *Jogurt-Himbeer*
- Gallien: *Joghurt Limette Passionsfrucht*
- Gansfuss: *Joghurt Saltet Peanut*
- Weberhof: *Topfen-Waldhonig*

## **Eisspezialitäten**

- Maria Theresia: *Himbeer mit roten Pfefferkörnern, Heidelbeer*
- Strobl Luise: *Himbeereis*
- Neuwirth: *KABUBA (Karotte-Buttermilch-Banane)*

---

## **☐☐ Silbermedaillen (Auswahl):**

### **Milchspeiseeis**

- Hansinger: *Gesalzenes Karamell mit Walnüssen*
- Hagmann: *Germknödel Eiscreme*
- Donauprinzessin: *Wachauer Goldhaubeneis*
- Maria Theresia: *Toffifee*
- Gallien: *Vanille*
- Eisl Eis: *Tiramisu (Schafmilch, bio)*
- Dolce Vita Eismanufaktur: *Haselnuss*
- Krappfeldereis: *Salted Caramel*
- Unterkircher: *Pina-Colada*
- Klammer: *Schoko*

- Weberhof: *Walnuss, Vanille*

## **Vegane Spezialitäten**

- Bachinger: *Brombeer-Sorbet*
- Kammerhofer: *Zitrone, Mango*
- Toblerhof Niedermair-Auer: *Erdbeer Sorbet vegan*
- Unterkircher: *Kiwi Eis*
- Klammer: *Zitroneneis*

## **Fermentierte Milchprodukte**

- LFS Pyhra: *Mango-Joghurt*
- Hansinger: *Joghurteis mit Kirsch*
- Stadler Sylvia: *Joghurt-Erdbeereis*
- Eder Sabine: *Joghurt-Zwetschkeeis*

## **Eisspezialitäten**

- Bachinger: *Haselnuss-Zimtschnecke*
- LFS Pyhra: *Zitroneneis*
- Strobl Luise: *Erdbeereis*

---

## **☐☐ Bronzemedailien (Auswahl):**

### **Milchspeiseeis**

- Gallien: *Germknödel*

### **Vegane Spezialitäten**

- Hansinger: *Mango*
- Gebetsberger: *Zitronen-Sorbet mit Rosenblüten*
- Donauprinzessin: *Weichseleis, Bloody Mary*
- Maria Theresia: *Zitrone Sorbet*
- Eisl Eis: *Hafereis Schoko Nuss - bio*

### **Eisspezialitäten**

- Maria Theresia: *„Dubai“ Maria Taferl Art*

---

Das Goldene Stanitzel 2025 zeigt eindrucksvoll, wie vielfältig und hochwertig Speiseeis in Österreich produziert wird – von traditionellen Familienbetrieben bis zu modernen Fachschulen. Ob klassisch, innovativ oder vegan: Die Sieger:innen beweisen, dass heimisches Eis auf höchstem Niveau überzeugt.

**Das goldene Stanitzel 2025 - alle Preisträger**

**Besuchen Sie uns auf: [baeckerzeitung.at](https://www.baeckerzeitung.at)**