

Wurst-WM: Ehrenpreise für breite handwerkliche Meisterleistung

Utl.: Auszeichnung für 8 heimische Betriebe im Bereich Fleischwaren
- herausragende Leistung beim Legen von Platten =

Wien (OTS) - Am 9. Oktober fand in der Festhalle Hollabrunn die Verleihung der Ehrenpreise an diejenigen Unternehmen statt, die beim 22. Internationalen Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren (IFFW) quer durch die Kategorien Spitzenleistung geboten haben. 8 Betriebe wurden für den Bereich Fleischwaren ausgezeichnet, ein Betrieb erhielt den Ehrenpreis für herausragende Leistung beim Legen von Platten (Schinken, Braten, Buffet und Käse).

Um einen Ehrenpreis zu erhalten müssen die Unternehmen im Bereich Fleischwaren in 4 Kategorien mindestens 12 Produkte einreichen, von denen mindestens 10 Produkte die Goldmedaille erreichen müssen, die beiden anderen nicht schlechter bewertet, als mit Silber. Bei den Platten müssen 4 unterschiedliche Platten gelegt werden, von denen im Minimum 3 Platten ebenfalls die Goldmedaille und eine Platte mindestens Silber erreichen müssen.

Die Ehrenpreisträger finden sich quer durch das Bundesgebiet:

Zwtl.: Platten-Serie

Fleischerei Höller Karl e.U., A-2871 Zöbern | NÖ

Zwtl.: Serie der Fleisch- und Wurstwaren

~

- * Hutegger KG, A-5630 Bad Hofgastein | S
- * Ellegast GmbH, A-3300 Amstetten | NÖ
- * REWE Austria Fleischwaren GmbH, Betrieb Radstadt | S
- * "Gissinger" Schinken-, Wurst- und Fleischspezialitäten GmbH, A-1160 Wien | W
- * SEIDL FLEISCHERHANDWERK GmbH, A-2620 Neunkirchen | NÖ
- * Rudolf Frieress & Söhne Ges.m.b.H., A-9500 Villach | K
- * Robert Hündler e.U., A-3714 Sitzendorf | NÖ
- * Horngacher GmbH, A-6391 Fieberbrunn | T

~

„Das konstante Spitzenniveau der Betriebe zeigt einmal mehr die herausragende Qualität des österreichischen Fleischer-Handwerks. Unsere duale Ausbildung, um die uns viele Länder beneiden, sowie die Qualitätssicherung durch die Meisterprüfung sind Garant für die Leistungen, die auch international ihresgleichen suchen!“ freut sich Bundesspartenobfrau KommR Ing. Scheichelbauer-Schuster, die die Siegerehrung gemeinsam mit dem Innungsmeister des österreichischen Fleischergewerbes KommR Menzl und Oberjuror KommR Seidl vornahm. „Die soeben erfolgte Einstufung des Meisters auf Niveau 6 des Nationalen Qualifikationsrahmens und damit äquivalent zum universitären Bachelor-Abschluss bringt dem Meister nun endlich auch formal den Stellenwert, der ihm – nicht zuletzt auch in der Wahrnehmung der Österreicherinnen und Österreicher – zusteht.“

Auch der Innungsmeister des österreichischen Fleischergewerbes, KommR Menzl gratuliert den Ehrenpreisträgern aufs Herzlichste: „Die hohe Zahl der heuer vergebenen Ehrenpreise spiegelt auch die Veränderung in der Fleischbranche wider: Die Betriebe, die bleiben, bieten eine tolle handwerkliche Verarbeitung und quer durch das Sortiment ausgezeichnete Produkte“.

Einmal mehr betont er die Einzigartigkeit der österreichischen Fleischerkunst: „Traditionelles Handwerk gepaart mit tollem Innovationsgeist sind die Grundlage. Fleisch aus der Region und eigens entwickelten Rezepte bieten den Konsumentinnen und Konsumenten genau die Qualität und Regionalität, nach der heute Alle suchen. Das haben nicht zuletzt die Ehrenpreisträger des heurigen Wettbewerbs eindrucksvoll unter Beweis gestellt.“, so Menzl.

Insgesamt reichten österreichische und internationale Fleischerbetriebe 756 Produkte ein, von denen 538 den Goldmedaillenrang (maximal 1 Punkt Abzug von 50 möglichen Punkten) erreichen konnten. Sowohl die 20 Experten der internationalen Fachjury unter der bewährten Leitung von Oberjuror Seidl, als auch die Mitglieder der Promi-Jury, bestehend aus Propst Prälat des Stifts Herzogenburg KR Mag. Maximilian Fürnsinn, Dr. vet.med. Christina Riedl, Land NÖ Abteilung Veterinär-angelegenheiten und Lebensmittelkontrolle, Chefredakteur von Das Lebensmittelhandwerk Johannes Rottensteiner und dem Hollabrunner Bürgermeister Erwin Bernreiter zeigten sich vom hohen Qualitätsniveau begeistert.

Extrawürste, Knacker, Gebackener Leberkäse, Chilischinken, Honigkrustenschicken, Bauernschinken, Beinschinken, Blutwürste,

Wildbratwürste, Wildpastete, 36 Monate gereifter Rohschinken, Zwiebelstreichwürste, Leberstreichwürste, Schinkenspeck, Jausenspeck und dazwischen konzentrierte Blicke, tiefes Atmen, herzhaftes Beißen und eine Vielzahl an Bewertungslisten, so gestaltet sich der Eindruck bei Betreten des Juryraums.

Von 28. bis 30. August fand die sogenannte Wurst-WM wieder in Hollabrunn statt. Alle zwei Jahre bietet der Bewerb Fleischerfachbetrieben aus aller Welt die Möglichkeit, die Qualität ihrer Produkte bewerten zu lassen und sich von Fachexpertinnen und -experten Feedback zu holen. Heuer nutzten mehr als 60 Fleischerinnen und Fleischer aus Österreich, Schweiz und Luxemburg die Gelegenheit, sich mit ihren Top-Produkten dem strengen Urteil der internationalen Jury zu stellen. (PWK681/US)

~

Rückfragehinweis:

Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes
Julia Kranawetter
Telefon: (0)5 90 900 - 3634
Email: lm-akademie@wko.at

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/240/aom>

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT ***

OTS0094 2018-10-11/11:17

111117 Okt 18

Link zur Aussendung:

https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20181011_OTS0094