

Erste Alpenländische Lammwurstprämierung

Am 31. Mai 2017 vergab der Tiroler Schafzuchtverband im Forum LK in Innsbruck die Siegermedaillen der ersten Alpenländischen Lammwurstprämierung. Eine Jury beurteilte verschiedene Wurstproben von 12 Betrieben. Gold holten der Öztaler Mathias Wilhelm (Kaminwurze), Christian Tasch aus der Steiermark (Grillwurst) und die Milser Familie Knoflach (Bergwurze).



Die delikatsten Lammwurst-Kostproben kamen aus den unterschiedlichsten Regionen Österreichs sowie aus Bayern und Südtirol. In sechs Unterkategorien (Salami, Käsekrainer, Hauswurst, Kaminwurze, Grill- und Dauerwurst) vergab die Expertenjury wertvolle Punkte. Das Hauptaugenmerk der Bewertung lag auf den Kategorien Farbe, Konsistenz, Geruch

und Geschmack (höchster Faktor). Der Obmann-Stellvertreter des Tiroler Schafzuchtverbandes, Hubert Brem, lobte die hohe Qualität der Kostproben: „Durch die unterschiedlichen Gewürze und Zutaten der einzelnen Regionen, schmeckte jede Wurst einzigartig“. Landeshauptmann-Stellvertreter Josef Geisler gratulierte den Wurstproduzenten anlässlich der Prämierung: „Dieses länderübergreifende Projekt ist sehr lobenswert. Die hohe Qualität der heimischen Produkte sichert einen langfristigen Erfolg für unsere Schafbauern“.

Mittels eines vorgegebenen Beurteilungsbogen gab es insgesamt 50 Punkte zu erreichen. Im Notenschlüssel-System vergaben die Preisrichter anschließend die begehrten Gold-, Silber- und Bronzemedailles. Von den 22 eingereichten Produkten wurden elf Würste ausgezeichnet. Die Tiroler Wurstproduzenten bestachen dabei mit hochwertiger Qualität ihrer Lammprodukte. Der Öztaler Mathias Wilhelm, mit einer überzeugenden Kaminwurze, und die Familie Knoflach aus Mils bei Innsbruck, mit einer aromatischen Bergwurze, gewannen Gold. Johann Pichler aus Telfs eroberte in der Kategorie Hauswurst die bronzene Medaille. Für Johannes Fitsch, Geschäftsführer des Tiroler Schafzuchtverbandes, keine große Überraschung: „Unsere Tiroler Schafbauern verarbeiten Lammfleisch der besten Güteklasse. Außerdem verfügen sie über jahrelange Erfahrung in der Wurstproduktion“. Aufgrund des großen Erfolges wird der Verband ab nun regelmäßig eine Prämierung alpenländischer Lammwürste organisieren, informierte Fitsch anlässlich der Preisverleihung.

Gold

Wilhelm Mathias, Sölden (Tirol) Kaminwurze

Tasch Christian, Stein an der Enns (Steiermark) Grillwurst

Familie Knoflach, Mils (Tirol) Bergwurze

Silber

Vonblon-Bürkle Sabrina und Christoph, Bürs (Vorarlberg)
Käsekraider

Neureiter Rupert, Golling (Salzburg) Käsekraider

Bronze

Schafzucht Hautzinger, Tadten (Burgenland) Bio-Schafwürstel

Donner Manfred, Pellendorf (Niederösterreich) Schafsalami

Pichler Johann, Telfs (Tirol) Hauswurst

Wilhelm Mathias, Sölden (Tirol) Hauswurst

2 x Überbacher Josef, Rodeneck (Südtirol) Kaminwurze

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at