

Auszeichnung der Branchenbesten

Der Innovationswettbewerb „PRODUKT Champion“ für österreichische Fleisch- und Wurstwaren wurde im Rahmen des AMA Forums an die herausragendsten Markteinführungen verliehen.



PRODUKT Champion „Klassik“: Polnische Spezial

Die PRODUKT Champion-Kategorie „Klassik“ widmet sich jedes Jahr einem anderen Fleisch- oder Wurstprodukt österreichischer Tradition. Anders als in den übrigen Kategorien stehen hier nicht Neuprodukte, sondern die sensorische Qualität eines klassischen Erzeugnisses im Mittelpunkt des Interesses. Es geht also darum, jenes Produkt zu küren, das den typischen Geschmack – aber auch Konsistenz, Optik und andere Qualitätskriterien – eines kulinarischen Klassikers verkörpert. In einer strengen

Blindverkostung wurde diesmal nach der besten „Polnischen Spezial“ des Landes gesucht.

Den 1. Platz belegte das Wiener Unternehmen Hotwagner, dessen Geschäftsführer Wolfgang Hotwagner die Freude am Podium sichtlich ins Gesicht geschrieben stand. Der 2. Platz ging ebenfalls nach Wien, und zwar an Wiesbauer – Österreichische Wurstspezialitäten. Der 3. Platz wanderte nach Niederösterreich, und zwar an Berger Fleischwaren (Sieghartskirchen).

PRODUKT Champion „Selbstbedienung“

Die Kategorie „Selbstbedienung“ ist für Neuheiten der SB-Regale des Handels gedacht. Zugelassen sind verarbeitete, verpackte Fleisch- und Wursterzeugnisse, die in den vergangenen zwölf Monaten am heimischen Markt eingeführt wurden.

Der begehrte 1. Platz wurde heuer an ein kreatives Produkt aus der Steiermark vergeben. Die Vulcano Schinkenmanufaktur (Auersbach, Stmk.) ist bekannt für ihre Rohschinkenkreationen – die „Vulcano Crisps Rohschinken“ sind ein schmackhafter, moderner Snackartikel dieses Hauses. Die Fachjury begeisterte die Idee der fleischigen „Crisps“ sowie die ansprechende Aufmachung in der wiederverschließbaren Packung. Den 2. Platz trug das niederösterreichische Unternehmen Fleischwaren Berger davon: Das SB-Produkt „Beinschinken Selektion“ (wiederverschließbar, 100g-Packung) wurde Ende letzten Jahres anlässlich des 125-jährigen Firmenjubiläums auf den Markt gebracht. Den 3. Platz belegte die Wiener Pasteten Manufaktur Hink mit dem „Fleischladerl zum Streichen“ aus der Mitte 2016 eingeführten Heurigen-Edition.

PRODUKT Champion „Theke“

Eigens für die Bedientheke des Handels konzipierte Produkte kämpfen in der Kategorie „Theke“ um eine der drei Top-Platzierungen. In diesem Falle ging der 1. Platz an Fleischwaren Berger, das damit im Rahmen dieses Wettbewerbes für drei

verschiedene Neuprodukte mit einem Preis ausgezeichnet wurde. „Es freut uns sehr, so gut abgeschnitten zu haben. Denn der PRODUKT Champion ist für uns nicht nur aus Marketing-Gründen sehr positiv besetzt, sondern auch persönlich. Unsere PRODUKT Champion-Urkunden der vergangenen Jahre hängen in unserem Verkostungsraum und dienen uns und unseren Mitarbeitern als tägliche Motivation“, freut sich Dr. Rudolf Berger (Geschäftsführer Fleischwaren Berger), über seine Erfolge. Der „Antipasto Schinken“ (Kochschinken, veredelt mit Naturgewürzen und Paprika) bekam von der Jury nicht nur im Bewertungskriterium „Textur/Geschmack“ sehr hohe Punkte. Auch die Anmutung und das elegante Aussehen fanden besondere Wertschätzung. Die „Mosario“ von Moser Wurst (Wieselburg, NÖ) ist eine schimmelfreie Salami, die nach italienischer Art kalt geräuchert wird und belegte den guten 2. Platz. Der 3. Platz in dieser Kategorie ging an Wiesbauer, und zwar an den „Walnussschinken“ (Kochschinken mit Mantel aus gehackten, handverlesenen Walnüssen).

PRODUKT Champion „Geflügel“

Neue Geflügel-Produkte für die Theke oder den SB-Bereich des Handels wurden in der Kategorie „Geflügel“ ausgezeichnet. Der 1. Platz ging hier an ein neues Konzept des steirischen Geflügelspezialisten Herbert Lugitsch u. Söhne (Gniebing/Feldbach). Die „Steirerhahn Bio Bratwürstel“ werden rein aus Junghahn-Fleisch hergestellt. Im Rahmen dieses Projektes werden die Brüder von Legehennen aufgezogen, artgerecht gehalten und schließlich verarbeitet. Dieses nachhaltige Konzept sowie der sehr gute Geschmack der Würste überzeugten die Jury. „Wir legen stets darauf Wert, beste Qualität herzustellen, und es freut uns, dass uns das offensichtlich wieder gelungen ist“, sagt Geschäftsführer Dieter Lugitsch bei der Preisübergabe. Den 2. Platz sicherte sich mit dem Unternehmen Johann Titz (Rohr an der Raab) ebenfalls ein steirischer Geflügelspezialist. Der „Hendl Spieß“ mundete der Jury dank seinem frischen Gemüse und fein gewürzten Hühneroberkeulenfleisch. Die Pasteten Manufaktur Hink konnte

für das „Brathendl zum Streichen“ – ebenfalls aus der Heurigen-Edition – den PRODUKT Champion in Bronze mit nach Hause nehmen.

PRODUKT Champion „Convenience“

In der Kategorie „Convenience“ werden innovative Fertig- und Halbfertigprodukte, deren wesentlicher Bestandteil Fleisch ist, beurteilt und gekürt. Ein Sektor, der sowohl für den Handel als auch für die Konsumenten seit Jahren von wachsender Bedeutung ist. Auch für einen Innovationswettbewerb ungewöhnlich hohe Werte bekam im Bereich „Idee“ das Wiener Unternehmen Wiesbauer für das „Entenbrustfilet Barbarie“. Der Artikel aus der Fertiggerichte-Linie „Haubenküche für zuhause“ belegte damit den begehrten 1. Platz in dieser Kategorie. „Wir haben an der Entwicklung dieser Fertigproduktreihe ein Jahr lang gearbeitet und hier unserer Erfahrungen aus der Gastronomie mit eingearbeitet. Dieser Preis ist eine Bestätigung für uns, hier weiter zu machen“, freut sich Geschäftsführer Thomas Schmiedbauer über die Auszeichnung. Damit sicherte sich übrigens neben Berger auch das Wiener Unternehmen die dritte Auszeichnung innerhalb des diesjährigen Wettbewerbes. Eine stattliche Leistung, die nur selten gemeistert wird. Den 2. Platz machte Karnerta (Klagenfurt) mit dem „Smoked Pulled Pork“, einem Produkt mit dem trendige Pulled Pork-Burger im Handumdrehen gelingen. Und Platz 3 sicherte sich wiederum Johann Titz mit der „Hendlpfanne in Champignonsauce“ aus der Linie „Titz Schnelle Küche“.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at