

Goldregen bei der Wurst WM

Der Internationale Fleisch- und Wurstwettbewerb, auch als Wurst-WM bekannt, zeigt alle zwei Jahre, wie hoch der Qualitätsstandard der Fleisch- und Wurstwarenproduktion in Österreich, aber auch international ist.



Der Internationale Fleisch- und Wurstwettbewerb, auch als Wurst-WM bekannt, zeigt alle zwei Jahre, wie hoch der Qualitätsstandard der Fleisch- und Wurstwarenproduktion in Österreich, aber auch international ist. Eine Woche lang wurde auf Herz und Nieren getestet, gekostet und gerochen. Wie hoch das Niveau der eingereichten Produkte war, zeigt ein Blick auf den Medaillenspiegel: Weit mehr als die Hälfte der eingereichten Produkte wurden mit der Bestnote prämiert. Von den rund 1.300 eingereichten Produkten errangen 800 eine Goldmedaille. Wie bereits vor zwei Jahren setzten sich auch diesmal die

Niederösterreicher durch und übertrafen mit 229 Goldenen ihr Spitzenergebnis von 2012. Dahinter folgen, wie auch zuletzt, die oberösterreichischen Fleischer, diesmal mit 120 Mal Gold. Die niederösterreichischen Fleischermeister konnten noch weiteres Edelmetall für sich verbuchen: 120 Silbermedaillen und 36 Bronzemedaillen.

Eine der Preisträgerinnen ist Doris Steiner aus Sollenau. Sie errang mit ihren Produkten insgesamt 19 Goldmedaillen für Beinschinken, Curryschinken, Knoblauchschinken, Blutwurst, Zwiebelleberstreichwurst, Haussulz mit Lauch, milde Debreziner, würzig scharfe Debreziner, herzhaft Polnische, Spanferkel gefüllt mit himmlischer Semmelfülle, hausgemachte Lasagne und Schinkenlauchstrudel. Goldmedaillen heimsten die Sollenauer auch für die herzhaften Schinkenplatten, die Buffetplatte, die Kanapeeplatte und die Bratenplatte ein.

Den gesamten Medaillenspiegel finden Sie **hier**.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at