

Lukullus–Award 2013

Den Preis für das beste Fleischerfachgeschäft holte sich die Metzgerei Ortner (Osttirol), den Goldenen Lukullus für besondere Verdienste bekamen Mikinovic und Stabauer



Als Sieger in der Kategorie „Kulinarische Konzepte“ gingen die Betriebe Hütthaler, Berger (1. Platz) und Hofmann hervor

Der Moderator der Veranstaltung, Werner Prill, gratuliert Dr. Stephan Mikinovic und Ehefrau Dr. Christina Mikinovic zum Goldenen Lukullus

© Dall/AMA

© Dall/AMA

Alles, was in der österreichischen Fleisch- und Wurstbranche Rang und Namen hat, traf sich am 7. November im Salzburg Congress zum 15. AMA-Fleischforum. Tagsüber konnten die rund 280 Besucher Vorträgen über aktuelle Themen der Branche beiwohnen, bei denen u. a. Foodtrendforscherin und Ernährungswissenschaftlerin Mag. Hanni Rützler, DI Werner Gruber, (Physiker und Kabarettist) oder Schirnhofen-Geschäftsführer Christian Laschet ihr Wissen zum Besten gaben. Und im Rahmen der anschließenden Gala vergab die AMA-Marketing die höchsten Auszeichnungen der Fleischbranche, die Austrian Meat Awards.

Austrian Meat Awards

Diese umfassen den Lukullus für den besten Point of Sale (Nominierungen erfolgen je nach Geschäftsgröße), den Goldenen Lukullus für verdiente Persönlichkeiten und Initiativen sowie den Silbernen Lukullus für innovatives Qualitätsmanagement im Fleischbereich.

Außerdem werden im Rahmen dessen auch die Produkt-Champions vergeben: Dies sind Auszeichnungen für konkrete Einreichungen aus dem Bereich Fleisch- und Wurstwaren, der in den vier Kategorien Geflügel, Klassik, Selbstbedienung und Theke vergeben wurde

„Die Prämierungen mit den Lukulli sowie den Produkt-Champions sind sichtbare Anerkennungen für die Fleischwirtschaft und ihr tagtägliches Streben nach höchster Qualität. Das stärkt das Image der Branche, vor allem aber stärkt es das Vertrauen der Konsumenten“, gratulierte Michael Blass, Geschäftsführer der AMA-Marketing, den Gewinnern.

PoS-Lukullus

Mehr als achtzig Geschäfte bewarben sich in sechs Kategorien um die diesjährigen Lukulli für den besten Point of Sale. Nach einer Vorauswahl durch eine Jury kamen 21 Filialen ins Finale. Über den Sieg entschieden schließlich anonyme, unangemeldete Überprüfungen und Dokumentationen durch drei voneinander unabhängige Personen. Anhand von einer Checkliste wurden 84 Einzelkriterien bewertet: darunter

der Gesamteindruck des Sortiments, die Präsentation der Produkte, der Umgang mit der Ware und die Fachkompetenz des Personals. Des Weiteren wurden mehrere Testkäufe durchgeführt.

Fleischerfachgeschäft & Kulinarische Konzepte

In der Kategorie des klassischen Fleischerfachgeschäftes tat sich die Lienzener Metzgerei Ortner als Sieger hervor. Ebenfalls in dieser Kategorie nominiert und unter den drei Bestplatzierten waren die Kitzbühler Metzgerei Huber und die Wiener Fleischerei Bauer.

Heuer erstmalig ausgezeichnet wurde die Kategorie „Kulinarische Konzepte“. Im Vordergrund stehen hier Fachgeschäfte, die nebst Thekenverkauf auch im größeren Stil Mittagsmenüs und andere, vorwiegend warme Mahlzeiten bieten. Hier wurde die Vöcklabrucker Filiale des Familienunternehmens Hütthaler vor Fleischwaren Berger (Sieghartskirchen) und der Weinviertler Fleischerei Hofmann mit der begehrten Trophäe ausgezeichnet. In diesen Kategorien kam auch der Österreichischen Fleischerzeitung als exklusiver Medienpartner eine besondere Rolle zu. Zahlreiche Metzger aus ganz Österreich folgten dem Aufruf in der ÖFZ und nominierten sich für diesen Wettbewerb.

Lebensmitteleinzelhandel

Sieger in der Kategorie Lebensmittel-einzelhandel bis 450 m² wurde Spar Salzburg Universitätsplatz. In der Kategorie bis 900 m² Verkaufsfläche gewann der Sutterlüty-Markt in Dornbirn, in der Kategorie bis 2.000 m² Merkur am Hohen Markt in Wien. Bei den Verbrauchermärkten mit mehr als 2.000 m² holte sich Interspar Meidling den heurigen PoS-Lukullus.

Goldener Lukullus

Die höchste Auszeichnung, die die AMA im Fleischbereich vergeben kann, ist der Goldene Lukullus. Damit werden jene Persönlichkeiten ausgezeichnet, die sich durch ihr außergewöhnliches Engagement besondere Verdienste erworben haben.

Hier wurden der ehemalige Geschäftsführer der AMA-Marketing, Dr. Stephan Mikinovic, der Initiator von „Ennstal Lamm“, Ökonomierat Walter Schmiedhofer, und Metzgermeister, Schulungsleiter für Fleischsommeliers und Bonusfleischer Johann Stabauer mit Preisen geehrt. „Johann Stabauer hat sein gesamtes Berufsleben dem

Lebensmittel Fleisch gewidmet. Als absoluter Freund des heißen Rostes hatte er viele Jahre die Präsidentschaft der Austrian Barbecue Association inne. Ihm ist es auch zu verdanken, dass heimische Griller auch bei internationalen Grillmeisterschaften stetig punkten und beste Plätze belegen“, heißt es in der Begründung der AMA. Und was sagt der – sichtlich gerührte – Preisträger selbst dazu? „Was für einen Sportler die Wahl zum Sportler des Jahres oder für einen Schauspieler der Oscar ist, das ist für mich der Goldene Lukullus“, meint Stabauer zur ÖFZ.

Stephan Mikinovic hingegen leitete zwanzig Jahre die Geschicke der AMA-Marketing. „Er hat die AMA-Marketing aufgebaut und zu dem gemacht, was sie heute ist – ein Kompetenzzentrum für Produktmarketing und Qualitätssicherung von Lebensmitteln vom Feld und Stall bis zum Teller“, so die Laudatio für den ehemaligen Geschäftsführer. „Die Auszeichnung gebührt Stephan Mikinovic für seine umfassenden Leistungen für die Landwirtschaft und die nachgelagerten Bereiche, die von der steten Qualitäts-orientierung des Unternehmens stark profitiert haben“, bedankt sich der jetzige Geschäftsführer Michael Blass bei seinem Vorgänger.

„Mister Schaf“

„Er kann von Schafen nicht genug bekommen“, sagen die Weggefährten von Walter Schmiedhofer, der von ihnen auch als „Mister Schaf“ bezeichnet wird. Schmiedhofer war vor fünf Jahren die treibende Kraft, als das Projekt „Ennstal Lamm“ ins Leben gerufen wurde.

Diese Initiative unterstützt die steirischen Schafbauern bei der Produktion, um mit Lammfleisch in Spitzenqualität am Markt zu punkten. „Mit diesem Projekt trägt Schmiedhofer maßgeblich dazu bei, dass kleine bäuerliche Strukturen und die Almwirtschaft gepflegt werden“, begründet der LK-Präsident Gerhard Wlodkowski die Entscheidung für diese Auszeichnung.

Silberner Lukullus & Produkt-Champions

In diesem Jahr ebenso vergeben wurde der Silberne Lukullus, eine Anerkennung für innovatives Qualitätsmanagement. Diese Auszeichnung ging an Franz Tiefenthaller, Initiator des fahrenden Mischfutterwerkes in Ober-österreich und dem Qualitätsprogramm „Rindfleisch à la carte“ von der Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf und Spar.

Mit dem Produkt-Champion werden die innovativen Fleischerzeugnisse des Landes prämiert. 31 Einreichungen qualifizierten sich in vier Kategorien – Geflügel, Klassik, Selbstbedienung und Theke – für das Finale. Über die Sieger bestimmte eine hochkarätige Fachjury nach Kriterien wie Innovationsgrad, Sensorik, optische Erscheinung, Schnittbild und Konsistenz. Mit in die Bewertung einfließen das Potenzial für Verpackung, Präsentation, Marktchancen und Marketingaktivitäten.

Die Kategorie Klassik stand heuer ganz im Zeichen der Frankfurter- und Sacherwürstel. Der Sieg in dieser Disziplin ging an die Frankfurter von Schirnhofner. Diese traditionellen Würstel im knackigen Naturdarm überzeugten die Jury durch eine besonders ansprechende Textur, ihren ausgewogenen Geschmack und die kräftige, aber nicht zu dominante Räucherung.

Der zweite Platz ging an die Wiener Sacherwürstel von Trunkel, und über den Produkt-Champion in Bronze freuen sich ex aequo die Firma Moser und die Firma Sorger – beide für Frankfurter.

Den ersten Platz in der Kategorie Selbstbedienung sicherte sich die „Anno dazumal Salami“ von Sorger. Der südsteirische Salamiproduzent unterstreicht mit der neuen Anno-dazumal-Range seine lange Tradition. Die Salami zeichnet sich durch Naturbelassenheit und feine Körnung aus. Sie wird nach einer Reifungszeit von rund zwölf Wochen geschält und in Scheiben für den SB-Verkauf geschnitten. Der zweite Platz wurde an die „Premium-Röllchen“ von da' Waldviertler vergeben. Mit dem dritten Platz wurde die „Kleiner Strizzi Cabanossi“ von Stastnik ausgezeichnet.

In der Kategorie Theke ging der Sieg an den „Naturschinken Venezia“ aus dem Hause Frierss. Der Schinken des Kärntner Unternehmens besteht ausschließlich aus österreichischem Schweinefleisch und wird nach italienischem Vorbild hergestellt. Dieses Konzept und die Produktqualität erhielten von den Jurymitgliedern durchgängig Bestnoten. Über die Silbermedaille darf sich die Firma Berger für ihren „Regional Optimal Wiesenkräuter-Schinken“ freuen.

Den dritten Platz belegte die Firma Wiesbauer mit der „Pastrami“ als Thekenstück.

Die Kategorie Geflügel entschied die „Steirerhuhn Leberpastete“ von

Lugitsch für sich. Diese Feinkost-Innovation punktete aufgrund ihrer cremigen Konsistenz und ihres Geschmacks. Auch optisch überzeugte die Kreation, die im Glas mit eleganter Etikette angeboten wird. Der zweite Stockerlplatz gebührt dem „Gänsegrammelschmalz von der südburgenländischen Weidegans“ aus dem Hause Hink. Über den dritten Platz freut sich die Firma Pöttelsdorfer Putenspezialitäten für die „Edelputen Salami Pfeffer“. (PM/AMA)

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at