

Medaillenregen bei der Wurst-WM

Von den 900 eingesendeten Produkten erlangten 558 eine Goldmedaille – jede dritte davon geht an einen niederösterreichischen Betrieb. „Das Niveau der eingesendeten Produkte war sehr hoch“, berichtet Bundesinnungsmeister der Fleischer, Rudolf Menzl.



Von 29. bis 31. August fand die sogenannte Wurst-WM erstmals in Niederösterreich statt. Alle zwei Jahre bietet der Bewerb Fleischerfachbetrieben aus aller Welt die Möglichkeit, die Qualität ihrer Produkte bewerten zu lassen. Rund 80 Fleischerinnen und Fleischer aus Österreich, Italien, Ungarn, Tschechien und Deutschland stellen sich dem strengen Urteil der Jury. Auch internationale Experten wie Klaus Gerlach, Vizepräsident des Deutschen Fleischerverbands und Jean-Marie Oswald, Präsident des Internationalen Metzgermeister-Verbandes, befanden sich

unten den Juroren. An drei Tagen wurden in Hollabrunn rund 900 Produkte auf Herz und Nieren getestet, verkostet und prämiert. Veranstaltet wird die Wurst-WM von der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe und der Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes.

Die Wurst-WM ist ein Produktwettbewerb, bei dem jedes der eingereichten Produkte eine Medaille erringen kann. Das Gesamtergebnis beläuft sich auf 558 Gold-, 195 Silber- und 54 Bronzemedailles. Besonders hervorstechen konnten die großen österreichischen Bundesländer. Am meisten Goldmedaillen gingen an Niederösterreich, gefolgt von Oberösterreich und der Steiermark. Auch die internationalen Teilnehmer punkteten bei der Jury: So errungen alle acht eingereichten tschechischen Produkte eine Goldmedaille.

„Die Produkte der heimischen Fleischermeister sind etwas ganz Besonderes: Hier trifft traditionelle Handwerkskunst auf Innovationsgeist. Zusammen mit Fleisch aus der Region und neu entwickelten Rezepten ergibt das besonders innovative und hochwertige Produkte. Der Medaillenspiegel spricht für sich selbst“, freut sich Innungsmeister Rudolf Menzl.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at