

Von Kaisern und goldenen Kranzln

Der Run auf die Auszeichnung zum „Speck-Kaiser“ hält unverändert an: 527 Proben bedeuten einmal mehr eine Rekordteilnahme. Erfolgreiche Premiere auch für das „Goldene Blunz'nkranzl“.



Alle anzeigen

Wieselburg und seine beiden „fleischigen“ Prämierungen „Speck-Kaiser“ und „Goldenes Blunz'nkranz“ eilen Jahr für Jahr von Rekord zu Rekord: Exakt 600 Exponate aus dem gesamten österreichischen Bundesgebiet und dem angrenzenden Ausland (Deutschland, Italien) wurden zu den beiden Verkostungen eingereicht. Das ist neuer Rekord beim Speck-Kaiser mit 527 Produkten, gleichzeitig auch eine gelungene Premiere der neuen Prämierung „Goldenes Blunz'nkranz“ mit 73 Einsendungen.

Die insgesamt 18 vergebenen Speck-Kaiser-Auszeichnungen teilen sich auf vier Bundesländer auf. Die Produzenten aus Niederösterreich waren dabei mit neun Auszeichnungen besonders erfolgreich. Je drei Auszeichnungen gehen in die Steiermark, nach Kärnten und nach Oberösterreich. Den Produzenten wird nicht nur im Detail das Ergebnis der Verkostung in den einzelnen Beurteilungskriterien mitgeteilt, sondern auch eine Fehlerbeschreibung der Probe und auf Wunsch das Ergebnis einer Untersuchung auf wichtige Hygieneparameter übermittelt.

Viele verschiedene Kategorien

Neben den Kategorien „Aufstriche“, „Kochpökelwaren“ und „Kochschinken“ wurden Proben in folgenden Kategorien eingesendet: Bauchspeck, Karreespeck und Schinkenspeck vom Schwein (unterteilt in „geräuchert“ und „ungeräuchert“), sonstige Rohpökel-Spezialitäten vom Schwein (regionale Besonderheiten oder spezielle Würzungen), Rohpökelwaren vom

Rind, sonstige Rohpökelfleischewaren (Lamm, Geflügel, Wild etc.), Rohwürste und Hauswürstl. Die enorme Probenanzahl ist ein Beweis für die Qualität dieses Wettbewerbs und zeigt, dass sowohl bäuerliche als auch gewerbliche Produzenten die Idee des objektiven Produktvergleiches als Vermarktungshilfe erkannt haben.

Österreichs bester Blunz'nstricker

Ihre Premiere erlebte heuer anlässlich der Ab-Hof-Messe in Wieselburg eine Verkostung von Blutwurst unter dem Titel „Das goldene Blunz'nkranz“. Ziel des neuen Wettbewerbes war es, einen Produktvergleich durch eine unabhängige Fachjury anzubieten. Durch die Prämierung der unterschiedlichen Produkte sollen neue Impulse in Richtung Qualitätsbewusstsein bei dieser Spezialität gesetzt und eine Hilfestellung für die beste Vermarktung geboten werden. Die Bewertung erfolgte in den Kategorien „Blutwürste deutsch-österreichische Art“ (schnittfest, kalt zu verzehren) und Blut-Zungenwürste (Rotwurst), „Blutwürste französische Art“ (schnittfest, warm zu verzehren) und „kreative Blutwürste im Darm“. Die Prämierung war in Anlehnung an den seit Jahren erfolgreichen „Speck-Kaiser“ für die bäuerlichen und gewerblichen Produzenten offen – der Wettbewerb fand allerdings getrennt für beide Arten von Betrieben statt. Bei der Premiere wurden 73 Proben eingesendet, was die Erwartungen des Veranstalters mehr als bestätigt hat. Als erster handwerklicher Gewinner ging Fleischermeister Herbert Lechner mit seinem erfolgreichen Unternehmen „s'Blunz'nsemmerl“ aus Scheibbs aus dem Wettbewerb hervor. Dementsprechend begeistert war der Premiersieger: „Damit habe ich nur im Insgeheimen gerechnet. Die Freude ist riesengroß.“

Die Blutwurst genießt in Fachkreisen den Status als Kultobjekt. In Frankreich gibt es sogar eine eigene Blutwurstbruderschaft (Confrérie des Chevaliers du Goûte-Boudin), und auch in Österreich gewinnt diese hervorragende Spezialität zunehmend an Bedeutung. Ein Team aus neun Experten hat die

Bewertung durchgeführt, und es wurden im Endeffekt drei Goldene Blunz'nkranz - zwei aus dem landwirtschaftlichen Sektor und eines aus dem gewerblichen Umfeld - gekürt. Alle drei Kategorie-Siege gingen übrigens an Niederösterreich.

Goldenes Blunz'nkranz 2019

- Blutwürste deutsch-österreichische Art - landwirtschaftliche Produktion: Anna und Josef Wieser, Euratsfeld
- Blutwürste deutsch-österreichische Art - gewerbliche Produktion: **s'Blunz'nsemmerl - Herbert Lechner, Scheibbs**
- Kreative Blutwürste im Darm - landwirtschaftliche Produktion: Johann Heinrich, Traismauer

„Speck-Kaiser“-Gewinner 2019

- Bauchspeck geräuchert - landwirtschaftliche Produktion: **Land- u. Forstwirtschaftl. Fachschule Hatzendorf, Hatzendorf**
- Bauchspeck ungeräuchert - landwirtschaftliche Produktion: **Christian und Kerstin Waldhauser, Liebenfels**
- Karreespeck geräuchert - landwirtschaftliche Produktion: **Thomas Friedl, Weißkirchen**
- Karreespeck geräuchert - gewerbliche Produktion: **Friedrich Pöll GmbH. + Co KG, Vorchdorf**
- Karreespeck ungeräuchert - gewerbliche Produktion: **Josef Alexander Lechner, Kilb**

- Schinkenspeck geräuchert – landwirtschaftliche Produktion: **Karl Kirnbauer, Prigglitz**
- Sonstige Rohpökel-Spezialitäten vom Schwein – landwirtschaftliche Produktion: **Franz und Monika Mitteregger, Mautern**
- Rohpökelwaren vom Rind – gewerbliche Produktion: **s'Blunz'nsemmerl – Herbert Lechner, Scheibbs**
- Sonstige Rohpökelwaren – landwirtschaftliche Produktion: **Andrea Rameder, Martinsberg**
- Rohwürste – landwirtschaftliche Produktion: **Glennard Grillitsch, St. Gertraud**
- Rohwürste – gewerbliche Produktion: **Fleischerei Rainer Binder, Hofkirchen**
- Hauswürstel – landwirtschaftliche Produktion: **Josef Wiesböck, Wildungsmauer**
- Hauswürstel – gewerbliche Produktion: **Fleischerfachgeschäft Doris Steiner, Sollenau**
- Kochpökelwaren essfertig – landwirtschaftliche Produktion: **Franz und Monika Mitteregger, Mautern**
- Kochpökelwaren essfertig – gewerbliche Produktion: **Landfleischerei Rudolf Fruhmann, Wernberg**
- Kochschinken – gewerbliche Produktion: **Doris Steiner, Sollenau**
- Aufstriche – landwirtschaftliche Produktion: **Markus Riegler, Emmersdorf**

- Aufstriche – gewerbliche Produktion: **s'Blunz'nsemmerl**
- **Herbert Lechner, Scheibbs**

Autor: Johannes Rottensteiner

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at