

Wurst-WM: Gaumenfreuden und hohe Qualität

Zum 22. Internationalen Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren reichten österreichische und internationale Fleischerbetriebe 756 Produkte ein. Insgesamt vergab die Jury 538 Goldmedaillen. Sowohl Expertinnen und Experten als auch Promi-Jury zeigten sich begeistert.



Von 28. bis 30. August fand die sogenannte Wurst-WM zum zweiten Mal in Hollabrunn statt. Alle zwei Jahre bietet der Bewerb Fleischerfachbetrieben aus aller Welt die Möglichkeit, die Qualität ihrer Produkte bewerten zu lassen und sich von Fachexpertinnen und -experten Feedback zu holen. Mehr als 60 Fleischerinnen und Fleischer aus Österreich, Schweiz und Luxemburg stellen sich dem strengen Urteil der internationalen Jury. An zwei Tagen wurden 756 Produkte auf Herz und Nieren

getestet, verkostet und prämiert.

Extrawürste, Knacker, Gebackener Leberkäse, Chilischinken, Honigkrustenschicken, Bauernschinken, Beinschinken, Blutwürste, Wildbratwürste, Wildpastete, 36 Monate gereifter Rohschinken, Zwiebelstreichwürste, Leberstreichwürste, Schinkenspeck, Jausenspeck und dazwischen konzentrierte Blicke, tiefes Atmen, herzhaftes Beißen und eine Vielzahl an Bewertungslisten, so gestaltet sich der Eindruck bei Betreten des Juryraums.

„Die Qualität wird von Jahr zu Jahr besser. Dies spiegelt auch die Veränderung in unserer Branche wider: Die Betriebe, die bleiben, bieten eine tolle handwerkliche Verarbeitung und ausgezeichnete Produkte“, erklärt DI Anka Lorencz, Geschäftsführerin der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe in der Wirtschaftskammer.

Hier die Preisträger aller Kategorien:

Firmenergebnisse

Ehrenpreise

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at