

Culinarix: 18 Mal Gold für heimische Speckproduzenten

Die Landwirtschaftskammer OÖ und die Landesinnung der Lebensmittelgewerbe der Wirtschaftskammer OÖ organisierten 2019 bereits zum sechsten Mal die Culinarix Speck-Prämierung



18 Produkte in sieben Kategorien mit Gold ausgezeichnet

Beim oberösterreichischen Speck handelt es sich um ein authentisches Produkt mit unverfälschtem Geschmack. Auf Basis erstklassiger Rohstoffe werden in Oberösterreich in gewerblicher und bäuerlicher Tradition hervorragende Rohpökelerwaren-Spezialitäten produziert. Der Speck ist somit ein Vorzeigebispiel für eine erfolgreiche Zusammenarbeit entlang der Wertschöpfungskette vom Feld bis zum Teller. Die Landwirtschaftskammer OÖ und die Landesinnung der

Lebensmittelgewerbe der Wirtschaftskammer OÖ organisierten 2019 bereits zum sechsten Mal die Culinarix Speck-Prämierung, eine Prämierung von Rohpökelfleisch, insbesondere Speck.

37 bäuerliche und gewerbliche Betriebe nutzten die Möglichkeit, sich mit 113 Produkten dem Wettbewerb zu stellen. „Das Qualitätsniveau war äußerst hoch, was sich darin ausdrückt, dass wir 18 Produkte in sieben Kategorien mit dem Culinarix in Gold auszeichnen konnten.

Zusätzlich haben wir 29 Silber-Prämierungen und 31 in Bronze. Diese Prämierung hat für mich vor allem deswegen einen besonderen Wert, weil sie ein herausragendes Beispiel für die gute Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaftskammer OÖ und Wirtschaftskammer OÖ ist. Bei der Vermarktung von heimischen Lebensmitteln sind wir dann erfolgreich, wenn alle an der Wertschöpfungskette beteiligten Partner an einem Strang ziehen“, ist Karl Grabmayr, Vizepräsident der Landwirtschaftskammer OÖ, der heute die Auszeichnungen verleihen wird, überzeugt.

Die meisten Auszeichnungen in Gold, nämlich sieben, erreichten Walpurga und Josef Rogl aus Neuzeug im Bezirk Steyr. Familie Rogl beschäftigt sich auf ihrem bäuerlichen Betrieb schon seit 50 Jahren mit der Direktvermarktung und seit vielen Jahren mit Erzeugung von Rohpökelfleisch auf qualitativ höchstem Niveau.

Rohpökelfleisch von Schwein und Rind

Vom Schwein wurden die Klassiker Bauchspeck, Karreespeck und Schinkenspeck prämiert, ebenso wie Rohschinken und sonstige Spezialitäten. Vom Rind wurden geräucherte Spezialitäten ausgezeichnet. Teilnahmeberechtigt waren die bäuerlichen oberösterreichischen Direktvermarkter, alle Mitglieder der oberösterreichischen Landesinnung der Fleischer und der Fleischwarenindustrie, sowie erstmalig auch Betriebe aus Salzburg, die die zur Beurteilung eingesandten Erzeugnisse

im eigenen Betrieb hergestellt haben und die Fleischrohstoffe aus Oberösterreich oder Salzburg beziehen.

Strenge Prüfung

Im Mai wurden die Spezialitäten vom Schwein und Rind einer strengen Juryprüfung unterzogen. Dabei handelte sich um eine professionelle sensorische Verkostung mit geschulten Experten. Beurteilt wurden die Produkte nach einem nominierten Bewertungsschema bezüglich Äußeres, Aussehen, Farbhaltung, Zusammensetzung, Konsistenz, Geruch und Geschmack. Jeder Produzent bekam eine Mitteilung über die Beurteilung seines Produktes. Allfällige Fehler wurden von der Fachjury detailliert aufgeführt und bieten wichtige Rückschlüsse für die weitere Produktion. „Für alle Prozenten ist die Teilnahme an der Prämierung damit die ideale Möglichkeit zur individuellen Standortbestimmung und Qualitätsüberprüfung“, ist Grabmayr überzeugt.

Culinarix Preisträger 2019

Auszeichnung in GOLD

Gaßner Erika und Manfred, Bad Kreuzen -Bio-Rindfleisch geräuchert

Kalkí's Hausfleischerei, Vorchdorf -Spezialität: Lardo

Leibetseder Gastronomie & Fleischwaren GmbH, Rohrbach
-Spezialität: Kräuterlardo

Luftensteiner Christa und Alfred, Mitterkirchen -Karreespeck

Nowak Monika und Thomas, Steyr/Gleink -Karreespeck

Nowak Monika und Thomas, Steyr/Gleink -Schinkenspeck

Rogl Walpurga und Josef, Neuzeug -Schinkenspeck:

Frikandeau

Rogl Walpurga und Josef, Neuzeug - Bauchspeck

Rogl Walpurga und Josef, Neuzeug -Karreespeck

Rogl Walpurga und Josef, Neuzeug -Schinkenspeck: Schlußspeck

Rogl Walpurga und Josef, Neuzeug-Schinkenspeck: Schlußspeck

Rogl Walpurga und Josef, Neuzeug - Rohschinken

Rogl Walpurga und Josef, Neuzeug- Rohschinken

Hofmetzger Schießl, Kirchdorf am Inn- Rohschinken

Spitzbart Stephanie und Dominik, Laakirchen -Karreespeck vom Mangalitz

Spitzbart Stephanie und Dominik, Laakirchen -Spezialität:

Weißer Rückenspeck

Spitzbart Stephanie und Dominik, Laakirchen -Kräuter

Mangalitz

Winter Johann, Pfaffstätt -Rohschinken

Winter Johann, Pfaffstätt -Spezialität: Jalapenospeck

Auszeichnung in SILBER

Aichberger Franz und Clemens, Altenberg -Bauchspeck

Aichberger Franz und Clemens, Altenberg -Karreespeck

Aichberger Franz und Clemens, Altenberg -Schinkenspeck

Aichhorn Doris und Martin, Hüttschlag -Bauchspeck

Dunzendorfer Martin, Oberneukirchen -Karreespeck

Friedl Karin und Thomas, Weißkirchen -Bauchspeck

Friedl Karin und Thomas, Weißkirchen -Karreespeck

Gaßner Erika und Manfred, Bad Kreuzen -Bio-Bauchspeck

Heiml Renate und Karl, Mitterkirchen -Schinkenspeck:

Schlußspeck

Heiml Renate und Karl, Mitterkirchen -Spezialität: Osso Collo

Kalki's Hausfleischerei, Vorchdorf-Karreespeck

Fleischhauerei Lampl, Gmunden -Spezialität: Osso Collo

Lehner GmbH, Scharn -Karreespeck

Lehner GmbH, Scharn -Schinkenspeck

Leibetseder Gastronomie & Fleischwaren GmbH, Rohrbach

-Schinkenspeck vom Mangalitz

Leibetseder Gastronomie & Fleischwaren GmbH, Rohrbach

-Karreespeck vom Duroc

Nowak Monika und Thomas, Steyr/Gleink-Karreespeck

Nowak Monika und Thomas, Steyr/Gleink -Schinkenspeck

Reisenberger Florian, Ohlsdorf-Karreespeck

Rogl Walpurga und Josef, Neuzeug-Bauchspeck

Rogl Walpurga und Josef, Neuzeug -Karreespeck

Hofmetzger Schießl, Kirchdorf am Inn -Spezialität:

Wollschweingeräuchertes

Spitzbart Stephanie und Dominik, Laakirchen-Schinkenspeck vom Mangalitz

Spitzbart Stephanie und Dominik, Laakirchen-Spezialität: Weißer Rückenspeck vom Mangalitz Knoblauch

Strasser Fleischwarenerzeugung GmbH, Sattledt -Karreespeck

Strasser Fleischwarenerzeugung GmbH, Sattledt -Bauchspeck: Hamburgerspeck

Sturbmayr Franz, Aichkirchen-Bauchspeck

Winter Johann, Pfaffstätt-Karreespeck

Winter Johann, Pfaffstätt -Spezialität: Schopfspeck

Auszeichnung in BRONZE

Aichhorn Doris und Martin, Hüttschlag -Karreespeck

Aichhorn Doris und Martin, Hüttschlag -Rindfleisch geräuchert

Gaßner Erika und Manfred, Bad Kreuzen -Bio-Karreespeck

Gaßner Erika und Manfred, Bad Kreuzen -Spezialität: Bio-Schopfspeck

Grinninger Karin, Altenberg -Bauchspeck -Karreespeck

Grinninger Karin, Altenberg -Karreespeck -Bauchspeck

Gschwantl Lydia und Ambros, Großarl -Karreespeck

Heiml Renate und Karl, Mitterkirchen-Karreespeck

Höglinger KG, Putzleinsdorf -Karreespeck

Höglinger KG, Putzleinsdorf-Bauchspeck

Kalkí's Hausfleischerei, Vorchdorf - Schinkenspeck

Leibetseder Gastronomie & Fleischwaren, Rohrbach

-Bauchspeck vom Duroc

Leibetseder Gastronomie & Fleischwaren, Rohrbach

-Karreespeck vom Duroc

Leibetseder Gastronomie & Fleischwaren, Rohrbach

-Schinkenspeck: Schlögelspeck vom Duroc

Leibetseder Gastronomie & Fleischwaren, Rohrbach -Spezialität.

Paprikalardo

Mugrauer Hermine und Leopold, Alberndorf -Karreespeck

Nowak Monika und Thomas, Steyr/Gleink-Karreespeck

Nowak Monika und Thomas, Steyr/Gleink - Schinkenspeck

Preinstorfer Renate und Hermann, Pettenbach -Bauchspeck

Reisenberger Elfriede und Josef, Ohlsdorf -Karreespeck

Scharnreithner Daniela und Markus, Steinbach/Steyr

-Bauchspeck

Hofmetzgeri Schießl, Kirchdorf am Inn -Karreespeck

Schinagl Isabella, Engerwitzdorf -Karreespeck

Schmitzberger Justine und Andreas, Gilgenberg

-Karreespeck

Spitzbart Stephanie und Dominik, Laakirchen

-Schinkenspeck vom Duroc Knoblauch

Sturbmayr Franz, Aichkirchen -Karreespeck

Sturbmayr Franz, Aichkirchen -Bauchspeck

Tremesberger Karl Christoph, Baumgartenberg -Bio-

Bauchspeck

Winter Johann, Pfaffstätt-Schinkenspeck

Winter Johann, Pfaffstätt - Spezialität: Schulterspeck

Zalto-Höglinger, Kirchberg o.d. Donau - Bauchspeck

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at