

AMA krönte die besten Fleischer

Die AMA hat wieder die besten Fleischer mit dem Lukullus ausgezeichnet. Erstmals wurde auch der Sommelier des Jahres gewürdigt – und dieser ging an einen großen Fleischermeister aus Graz.



Der **Goldene Lukullus** ist die höchste Auszeichnung der AMA für Persönlichkeiten, die sich durch ihr außergewöhnliches Engagement besonders verdient gemacht haben. Die Ehrungen werden alle zwei Jahre vergeben. Eine Statue ging heuer an die Grande Dame der österreichischen Fleischwirtschaft, Kommerzialrätin Elfrieda Reiter, Unternehmensgründerin von **Reiter Innviertel Fleischwaren**.

Die zweite „Goldene“ bekam der Visionär und anerkannte Fleischfachmann Hubert Stritzinger, ehemaligen Konzernleiter der Spar-Marke Tann, der seit Jahrzehnten nicht nur vom AMA-Gremium hoch geschätzt wird.

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Silberner Lukullus**
- **SILBERNER LUKULLUS**
- **Bronzener Lukullus**
- **Erfolgreiche Premiere**

Silberner Lukullus

Knapp hundert Geschäfte bewarben sich in vier Kategorien um den Silbernen Lukullus für das beste Fleischfachgeschäft bzw. die besten Fleisch- und Wurstabteilungen im Lebensmittelhandel. Der Vergabe ging ein österreichweiter Wettbewerb voran. 34 Experten (mit dabei auch das Fleisch & Co-Team) beurteilten dabei die Ergebnisse unangemeldeter Store-Checks. Anhand einer Checkliste bewerteten sie den Gesamteindruck des Sortiments, die Präsentation der Produkte, den Umgang mit der Ware sowie die Fachkompetenz des Personals. In der Kategorie Fachgeschäft freute sich die Metzgerei Rettensteiner-Scharfetter über den Lukullus. Mit in der Wertung waren auch die **Fleischerei J. Lauss** und die **Metzgerei Schöch**.

SILBERNER LUKULLUS

- Fachgeschäft: **Metzgerei Rettensteiner-Scharfetter**, St. Johann im Pongau
- LEH bis 900 m²: **Spar Gourmet**, Taborstraße, Wien
- LEH bis 2.000 m²: **Merkur**, Hoher Markt, Wien
- LEH über 2.000 m² ex aequo: **Merkur, Krottenbachstraße, Wien** & **Interspar, Deutschlandsberg**

Bronzener Lukullus

Drei Lukulli wurden auch an Persönlichkeiten überreicht, die durch ihre jahrelange Tätigkeit die Qualitätsentwicklung von Fleisch und Fleischwaren geprägt haben: Es freuten sich Alois Michlmayr, ehemaliger Sortimentsmanager für Fleisch und Wurst bei Maximarkt. Wilhelm

Götschl, ehemaliger Betriebsleiter Rewe Fleischwaren Radstadt und Ernst Marte, ehemaliger Betriebsleiter Tann Dornbirn.

Erfolgreiche Premiere

Erstmals wurde auch der Diplom-Fleischsommelier des Jahres gewürdigt. Die eigens dafür kreierte Bronze-Plastik symbolisiert einen Fleischerhackstock und geht für das Jahr 2019 an **Josef Moßhammer**, Fleischermeister aus Graz. Er hat sich als Botschafter für die Förderung der Fleischkultur im heurigen Jahr besondere Verdienste erworben.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at