

Bleiburger Schinkenfest: Tradition und Genuss beim Ostermarkt am 17. März

Bleiburg feiert die Ostertradition mit einem florierenden Schinkenmarkt. Bis zu 10.000 Gäste pilgern jährlich zur Wahl des Schinkenkaisers und dem Ostermarkt, um die besten Beinschinken Österreichs zu kosten.



Richtiger Osterschinken wird aus dem Schweineschlegel gemacht. Das Fleisch ist rosa, saftig und ohne grobe Fasern. © Unsplash / Karo Kujanapaa

In Bleiburg/Pliberk findet heuer einmal mehr das traditionelle **Schinkenfest** mit Ostermarkt statt. Dieses Event lockt jährlich bis zu 10.000 Besucher aus ganz Kärnten an und hat sich als erfolgreiches Geschäftsmodell etabliert. Im Zentrum des Geschehens steht die Wahl des Schinkenkaisers, eine Tradition, die seit über zwei Jahrzehnten für Begeisterung sorgt. Die Prämierung erfolgt durch eine anonyme Jury, die die von regionalen Selbstvermarktern und Fleischhauern eingereichten Schinken bewertet. Der aktuelle Schinkenkaiser, **Wolfgang**

Stefitz, betont den Wert des Titels sowohl für die Bekanntheit als auch für den Umsatz. Der Ostermarkt am 17. März bietet zudem die Möglichkeit, direkt bei den Herstellern die Schinkenkeulen für die **Osterjause** zu bestellen.

Tradition und Qualität im Wettbewerb

Hinter der Wahl des Schinkenkaisers in Bleiburg steht eine lange Tradition und eine starke Gemeinschaft **lokaler Produzenten**, die durch den Wettbewerb stetig zur Steigerung der Qualität ihrer Produkte angespornt werden. Der Initiator des Festes, Stefan Breznik, weist darauf hin, dass die Qualität der Beinschinken inzwischen so hoch ist, dass sie zu den besten Österreichs zählt. Diese Entwicklung ist bemerkenswert, wenn man berücksichtigt, dass die Idee zu diesem Event aus einer lebhaften Diskussion über die Qualität von Osterschinken entstanden ist.

Wahl des Schinkenkaisers belebt die regionale Wirtschaft

Die Wahl des Schinkenkaisers und der Ostermarkt hat nicht nur kulturelle, sondern auch wirtschaftliche Bedeutung für die Region. Der Titel Schinkenkaiser bringt nicht nur Prestige, sondern kann auch zu einer deutlichen Umsatzsteigerung führen. Produzenten wie Wolfgang Stefitz bereiten sich wochenlang auf das Event vor, indem sie ihre Schinken traditionell räuchern und mit Buchenholz und Wacholder verfeinern. Die Qualitätskriterien sind streng und setzen auf traditionelle Herstellungsverfahren ohne künstliche Zusätze.

Das Schinkenfest ist Ausdruck der lokalen Identität und des kulturellen Erbes von Bleiburg. Es verdeutlicht, wie Traditionen und modernes Marketing erfolgreich verbunden werden können, um regionale Produkte zu fördern und gleichzeitig den Tourismus in der Region anzukurbeln. Die Veranstaltung ist damit ein Musterbeispiel dafür, wie lokales Engagement und die

Bewahrung von Tradition die regionale Wirtschaft stärken können.

Veranstaltungsdetails

Wann?	Sonntag, 17. März
Wo?	Bleiburg, 10.-Oktober-Platz (Hauptplatz)
Programm	Gottesdienste, Hemmabier- Anstich, Schinkenanschnitt, Besuch des Osterhasen, Schlussverlosung, Bekanntgabe des neuen Schinkenkaisers

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at