

Das sind die Produkt Champions 2022

Seit 2001 wird der Innovations- und Qualitätswettbewerb PRODUKT Champion vom Fachmagazin PRODUKT an heimische Fleisch- und Wurstwarenerzeuger verliehen. Zahlreiche Innovationen aus den Bereichen Fleisch- und Wurstwaren sowie Milchprodukte wurden im Rahmen des mehrstufigen Bewertungsverfahrens streng überprüft, um die besten Neuprodukte des Landes zu küren.



Stolze Sieger:innen der Kategorie Innovationen: Die Erlebnissenerei Zillertal. (©PRODUKT BrandNews GmbH)

Für Fleisch- und Wurstprodukte stehen vier Kategorien zur Einreichung zur Verfügung, nämlich „Selbstbedienung“, „Theke“, „Convenience“ und „Klassik“. Molkereiprodukte können in den Kategorien „Innovationen“ sowie „Klassik“ für eine Teilnahme nominiert werden. Das Qualitätsniveau war in allen

Wettbewerbs-Sparten wieder auffallend hoch.

Auswahlverfahren durch Blindverkostung und mehrstufiges Verfahren

*Um die drei Bestplatzierten zu ermitteln, wird auf ein bewährtes mehrstufiges Verfahren gesetzt. Nach einer Vorstellung in **PRODUKT** entscheiden die Leser:innen, welche der Produkte es in die Endrunde schaffen, denn sämtliche Einreichungen werden in unserer Fachzeitschrift vorgestellt.*

Danach erfolgt eine Vorverkostung durch eine Fachjury. Die besten und vielversprechendsten Neuheiten gelangen schließlich in die letzte, entscheidende Runde – Lebensmittelexpert:innen, Entscheidungsträger:innen des LEH, Gastrokritiker:innen und Fachjournalist:innen bewerten hier nach einem standardisierten Fragebogen. Beurteilt werden u.a. die Kriterien Innovationsgrad, Sensorik, Textur, Packaging, Inhaltsstoffe oder Nachhaltigkeit.

In der Kategorie „Klassik“ werden die Sieger:innen, bei den Molkereiprodukten als auch bei den Fleisch- und Wurstwaren, in

einer Blindverkostung ermittelt.

Die PRODUKT Champions im Überblick:

„Unser PRODUKT Champion ist auch heuer – bereits zum 21. Mal – auf großes Interesse bei den milch- bzw. fleischverarbeitenden Betrieben gestoßen“, freut sich Mag. Brigitte Drabek, CR / GF PRODUKT, über eine rege Teilnahme. Das breite Feld der eingereichten Produkte zeigt jedes Jahr eindrucksvoll auf, was in den SB-Kühlregalen sowie an den Bedientheken gerade die großen Themen sind. Und jene Neuheiten und Klassiker, die hier Edelmetall ergattern können, bekommen eine offizielle Bestätigung für ihre Qualität sowie für ihr stimmiges Produktkonzept.

„PRODUKT Champion Innovationen“

Wer in der Kategorie „Innovationen“ beim PRODUKT Champion reüssieren will, der muss unter Beweis stellen, dass er auf aktuelle Trends und Konsument:innenwünsche perfekt eingeht – so wie diese Preisträger:



Stolze Sieger:innen der Kategorie Innovationen: Die Erlebnissenerei Zillertal. (©PRODUKT BrandNews GmbH)

Den Sieg holte sich hier die **Erlebnissenerei Zillertal** mit ihrer **„Laktosefreien Heumilch“**, mit der man auch allen laktoseintoleranten Personen den Genuss von Heumilch aus dem Zillertal ermöglichen wollte. Angeboten wird die Milch in einer klimaneutralen Packung.

„PRODUKT Champion Klassik“: Naturjoghurt

In dieser Kategorie bitten wir unsere Fachjury jedes Jahr, die unterschiedlichen am Markt erhältlichen Interpretationen eines Traditionsproduktes auf Herz und Nieren zu überprüfen, und zwar im Rahmen einer Blindverkostung.



Beim „PRODUKT Champion Milchprodukte Klassik“ traten heuer verschiedene Naturjoghurts gegeneinander an. Über Gold freuen sich hier Veronika Breyer, Marketingleiterin der NÖM (li.) und Produktmanagerin Stefanie Hausmann (Mitte), die ihre Trophäe von PRODUKT-GF Brigitte Drabek überreicht bekamen. (© PRODUKT BrandNews GmbH)

Gold ging an das **„nöm Bifidus Naturjoghurt“ (NÖM)**, Silber holte sich das **„Schärdinger Bifidus Joghurt“ (Berglandmilch)** und Bronze gab es für das **„Kärntnermilch Joghurt 3,6%“** von der **Kärntnermilch**.

„PRODUKT Champion Selbstbedienung“

Den 1. Platz in der Kategorie der Produkte für den SB-Bereich sicherten sich die Vulcano Schinkenmanufaktur „Vulcanossi Kürbiskern“, ein Snackprodukt aus dem Hause der. Das Fleisch dafür stammt nur von „Vulcano“-Schweinen, die unter erhöhten Tierwohlkriterien aufwachsen. Wenige Gewürze und schonend getrocknete Kürbiskerne sorgen für einen milden wie auch würzigen Geschmack, eine leicht nussige Note und steirisch-grüne Farbnuancen.



(© PRODUKT BrandNews GmbH)

Bettina und Franz Habel nehmen von Sonja Zauner (GF PRODUKT) (v.l.) für die „Vulcanossi Kürbiskern“ die Urkunde für den 1. Platz in der Kategorie Selbstbedienung entgegen.

„PRODUKT Champion Theke“

Der „Berger Schinken landete hier am obersten Stockerlplatz. Der niederösterreichische Kochschinkenspezialist führte im

Vorjahr eine Produktlinie ein, die garantiert, dass die Tiere unter wesentlich strengeren Kriterien gehalten werden als gesetzlich vorgeschrieben. Dazu zählen bspw. die Fütterung mit regionalen Futtermitteln und Donausoja, kurze Transportwege, ein doppelt so großes Flächenangebot und die Möglichkeit zum Auslauf. Die Überprüfung der Einhaltung dieser Richtlinien erfolgt durch externe unabhängige Kontrollstellen.



Der Familienbetrieb Berger Schinken freut sich über den PRODUKT Champion in Gold („Tierwohl Beinschinken“) und in Bronze (SB: „Wellness Frankfurter“): Claudia Berger, Quirina Sabitzer (GF/CR PRODUKT), Thomas Berger, Gaby Kritsch, Kristina Edelbacher (Leitung Filialen), Barbara Kritsch und Rudolf Berger (v.l.).(© PRODUKT BrandNews GmbH)

„Viele Konsument:innen wollen Tierwohlprodukte und befürworten diese Haltung. Dazu kommt die Kontinuität in unserer Produktqualität und natürlich der tolle Geschmack“, freuen sich Mag. Rudolf Berger, GF Berger Schinken, und Verkaufschefin Gaby Kritsch.

**„PRODUKT Champion
Convenience“**

Ein weiteres Tierwohl-Produkt holte sich Platz 1 in der Kategorie Convenience, die „Speckwürfel vom Stroh Schwein“ von Handl Tyrol. Das Produkt ist mit dem Zusatzmodul „mehr Tierwohl“ des AMA- Gütesiegels ausgezeichnet. Damit haben die Schweine bspw. doppelt so viel Platz wie gesetzlich vorgeschrieben, Stroheinstreu, Auslaufflächen und werden mit regionalen Futtermitteln versorgt.



*Bertold Hopper-Ratay (Verkaufsleiter Handl Tyrol) - im Bild mit Sonja Zauner (GF PRODUKT)
- übernimmt den Preis in Gold für die „Speckwürfel vom Stroh Schwein“. (© PRODUKT
BrandNews GmbH)*

„Das konsequente Qualitätsstreben von Handl Tyrol sowie die

klare Rohstoffpolitik findet bei Konsument:innen Zuspruch und schafft Vertrauen und Sicherheit. Der PRODUKT Champion ist Ansporn, den eingeschlagenen Weg konsequent zu gehen“, sagt GF Karl-Christian Handl über die Auszeichnung seines Produktes.

„PRODUKT Champion Klassik“: Hoch lebe die Kalbspariser!

In dieser PRODUKT Champion-Kategorie ist wie gesagt nicht der Innovationscharakter ausschlaggebend, sondern vielmehr die möglichst klassische Umsetzung eines österreichischen Traditionsproduktes. Heuer stand mit der Kalbspariser eine alteingesessene hochwertige Brühwurst am Programm. Den 1. Platz holte sich Radatz Feine Wiener Fleischwaren für die „Feine Kalbspariser“.



Dr. Franz Radatz (GF Radatz Feine Wiener Fleischwaren) hält voller Freude den PRODUKT Champion Klassik in Gold für die „Feine Kalbspariser“ in Händen.(© Radatz)

Bei diesem Traditionshersteller wird die Wurst mild geräuchert und mageres Fleisch verwendet, weshalb sie um 30% weniger Fett aufweist als üblich. Dazu GF Dr. Franz Radatz: „Dieser erste Platz macht uns sehr stolz! Unsere Fleischermeister haben wieder einmal bewiesen, dass sie ihr Handwerk beherrschen. Qualitätssicherung, gleichbleibender Geschmack und der Erhalt der traditionsreichen Familienrezepte sind ein Garant für den Erfolg.“

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at