

Edelmetall für unsere Wurstkapazunder

Vier österreichische Unternehmen beteiligten sich an den internationalen Wettbewerben des deutschen Fleischerverbandes anlässlich der IFFA in Frankfurt. Am erfolgreichsten waren die Fleischereien Feichtinger und Huber, die sogar Ehrenpreise einheimsten.



*Das stolze Team der Fleischerei Huber aus Oberndorf bei Kitzbühel.
© Beigestellt*

Im Rahmen der IFFA 2022 führt der deutsche Fleischer-Verband die internationalen Qualitätsprüfungen durch. Ziel ist es, die herausragende Bedeutung und Tradition der handwerklich hergestellten Produkte hervorzuheben. Rund 3.000 Produkte reichten deutsche und internationale Teilnehmer aus aller Welt

bei den vier Wettbewerben in Frankfurt ein. Die meisten davon mit über 1.200 beim Internationalen Qualitätswettbewerb für Wurst. Aber auch der Internationale Qualitätswettbewerb für Schinken mit 320 Exponaten, der Internationale Qualitätswettbewerb für Würstchen mit 578 Produkten und der Internationale Qualitätswettbewerb für Produkte in Dosen und Gläsern mit 295 Kostproben sorgten für eine rege Tätigkeit der über fünfzigköpfigen, internationalen Jury. Unter den Hunderten Startern reihten sich auch vier heimische Handwerksbetriebe ein, zwei davon ausgesprochen erfolgreich.



Zufriedene Gesichter angesichts des großen Ehrenpokals des Deutschen Fleischerverbandes bei den IFFA-Wettbewerben (v. l.): Geschäftsführer Gerhard Schmid, Inhaber Julian Feichtinger und Seniorchef Johann Feichtinger. © www.pedagrafie.de

Großer Ehrenpokal für Feichtinger

Große Freude herrscht in der Firmenzentrale der **Johann Feichtinger Fleisch- u. Wurstspezialitäten GmbH.** & Co. KG in Brunnenthal bei Schärding. Das Unternehmen hat 18 Produkte eingereicht und damit 14 Mal Gold, drei Mal Silber und eine Bronzemedaille geholt. Das brachte in der Summe auch den Großen Ehrenpokal des deutschen Fleischerverbandes. Inhaber Julian Feichtinger und Geschäftsführer Gerhard Schmid sehen

sich in ihrer Produktstrategie bestätigt: „Wir setzen als handwerklicher Mittelbetrieb auf Qualität und Know-how aus der Region. Dieser Riesenerfolg bestärkt uns unglaublich.“

Gold gab es für folgende Spezialitäten: Backschinken, Trüffel-Leberstreichwurst, Sauwaldgeselchtes, Frankfurter, Beuschl, Gulasch, Kaspressknödel, Münchner Weißwurst, Berner Würstel, Käsekraier, Karreespeck, Feinschmecker Leberkäse, Florentiner und Braunschweiger. Silber gab es für Leberkäse, Knacker und die feine Extrawurst. Die Leberknödel erhielten Bronze.

Ehrenpokal für Huber

Nicht minder euphorisch war die Stimmung in der **Fleischerei Huber GmbH** in Oberndorf bei Kitzbühel. Das Unternehmen hat elf Produkte eingereicht und damit zehn Mal Gold ein Mal Silber erreicht. Das ergab in der Summe den Ehrenpokal des deutschen Fleischerverbandes. Gold gab es für folgende Spezialitäten: Schinkenspeck, Huber's Kalbspariser, Karreespeck, Bauernschinken, Metzgerschinken, Original Kitzbüheler Beisserl Klassik, Beisserl Pikant, Landjäger, Frankfurter und Käsekraier. Silber erhielt der Hahnenkamm Schinken.



Der Wiener Fleischermeister Christian Metzker mit seinen goldprämiierten Trüffel-Käse-Piccolinis. © Beigestellt

Medaillen für zwei Wiener Fleischer

Edelmetall gab es auch für zwei Wiener Fleischereien: **Christian Metzker** aus dem 17. Wiener Gemeindebezirk heimste vier Mal Gold und ein Mal Silber ein. Gold gab es für Trüffel-

Käsepiccolinis, Hirschragout im Glas, Rindsgulasch im Glas und Landschinken. Silber für den Beinschinken. Die **Fleischerei Ringl** aus dem sechsten Bezirk holte je ein Mal Silber und Bronze. Das Pikante Stangerl erhielt Silber, die Knoblauchwurst Bronze.

Autor: HaRo

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at