

IFFW 2023: Das Fleischerhandwerk kann stolz auf die Produkte sein

Mit mehr als 600 eingereichten Produkten, für die es insgesamt 594 Medaillen gab, ist der 24. internationale Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren im Klagenfurter Fleischkompetenz Zentrum erfolgreich über die Bühne gegangen.



Auf der IFFW 2023: Gruppenbild mit 6 Damen. © DerHandlerKG

Das österreichische Fleischerhandwerk ist eines der besten Wurstproduzenten Europas“, ist **Wolfgang Seidl** überzeugt von den heimischen Produkten, „die Qualitäten, die wir hier bewerten und verkosten durften, waren allesamt wirklich hervorragend.“



Fleischermeisterin Doris Steiner-Bernscherer ist ebenfalls Jurymitglied beim IFWW 2023 gewesen. Sie selbst hat in der Vergangenheit schon viele Goldmedaillen verliehen bekommen. © DerHandlerKG

Der 24. Internationale Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren fand Mitte September statt. Perfekt organisiert von dem Team der Lebensmittelakademie rund um Katja Maier, bot der Fachwettbewerb den Betrieben einmal mehr die Chance, ihre Produkte fachkundig überprüfen zu lassen. **Anka Lorencz**, Bundesgeschäftsführerin der **Lebensmittelgewerbe** erklärt: „Bei diesem Fachwettbewerb geht es nicht darum, wer die beste Käsewurst hat, sondern darum, eine fachliche und ehrliche Antwort von der Branche für die Branche zu bekommen.“

Und **Fleischer-Bundesinnungsmeister Raimund Plautz** wirft nach: „Es ist eine wichtige Standort-Bestimmung für handwerkliche und industrielle Produkte.“



Jacqueline Balzer, Anka Lorencz, Martin Muschlin Raimund Plautz, Peter Süssenbacher, Wolfgang Seidl und Raimund Plautz (v. l. n. r.) bei der Pressekonferenz für Fach- und Publikumsmedien. © DerHandlerKG

Fleischerhandwerk in Österreich: So schmeckt Qualität

Gleichzeitig wurde der **Event** auch als Imagepolitik für das Fleischer-Gewerbe Österreichs genutzt. Und auch das ist grandios gelungen: Bereits im Vorfeld hat das Dream-Team Anka Lorencz und Raimund Plautz viel Arbeit, Netzwerk und kluge Strategien entwickelt, um die Qualitätsprodukte vor den Vorhang zu holen und einem möglichst großen Publikum zu präsentieren. So waren bei der Pressekonferenz nicht nur Fach-, sondern auch Publikumsmedien anwesend. Dank der Kooperation mit der **Kärnten Krone** gelang es auch, einen Bericht in einem reichweitenstarken Medium zu positionieren.

Sehr gut angenommen wurde die bereits traditionelle Promi-Verkostung, die auch heuer von Sommelier und Fachjournalist Johannes Rottensteiner sehr fachkundig und ebenso charmant geleitet wurde. Neu war heuer eine Publikumsverkostung, die am Donnerstag vor dem **Fleischkompetenzzentrum** geboten wurde und großen Anklang fand.



Oberjuror Wolfgang Seidl über die Juroren-Tätigkeit: „Die Produktqualität steigert sich wirklich von Wettbewerb zu Wettbewerb enorm, das ist eine großartige Sache – macht aber für uns Juroren die Arbeit nicht einfacher!“ © DerHandlerKG

IFFW: So funktioniert der Bewerb

Die eingereichten Produkte wurden von einem eigenen und abgesonderten Team mit einem Code aus Zahlen und Zeichen versehen. Ab diesem Zeitpunkt wusste niemand mehr, woher das Produkt stammte. So anonymisiert landeten die Produkte der einzelnen Kategorien an den Tischen der Juroren.

Seidl: „Wenn Waren mit Logo oder angeschnitten eingereicht wurden, sind sie ausgeschieden – es wurde wirklich alles, was nur den ‚Geruch‘ einer Manipulation hatte, sofort ausgeschlossen!“

Die international besetzte Jury – übrigens alle ehrenamtlich – hatte drei Tage Zeit, um alle Produkte zu testen und zu bewerten. „Es ist eine Höchstleistung, die die Juroren erbracht haben“, streut Oberjuror Seidl seinem Team Blumen, „wir haben heuer in Dreier-Teams bewertet, um einen möglichst breiten Konsens herstellen zu können“.



Großes Interesse: Die Promi- Verkostung unter der charmanten und fachkundigen Begleitung von Johannes Rottensteiner. © DerHandlerKG

IFFW 2023: 594 Medaillen wurden verliehen

Insgesamt wurden 628 Produkte in den sechs Kategorien eingereicht, die meisten Einreichungen gab es mit 48 Produzenten bei den „Brätwürsten“, dicht gefolgt von der Kategorie „Fleischwürste“, wo 47 Produzenten ihre Produkte eingereicht haben. Davon wurden insgesamt 608 Produkte prämiert. Der Medaillenspiegel kann sich sehen lassen: 419 Gold-Medaillen (66,72 %), 140 Silber-Medaillen (22,29 %) und 33 Bronzene (5,57 %). Lediglich an 13 Produkte (2,07 %) konnten die Juroren keine Medaillen verleihen.

Wir können stolz auf unser Handwerk sein, das ist das Fazit aller Beteiligten dieses Wettbewerbs. Wolfgang Seidl bringt es auf den Punkt: „Die unterschiedlichen Geschmackserlebnisse, die uns unsere Produkte schenken, wenn man die Aromen auf dem Gaumen spürt, das ist einfach geil.“



Der engagierte Berufsschullehrer Peter Süßenbacher im Kreise einiger seiner Schüler, die bei diesem Event ebenfalls tatkräftig unterstützt haben. © DerHandlerK

Serien-Gewinner 2023

Mit insgesamt 17 Einreichungen wurden sechs Serien-Gewinner von der Jury ermittelt.

Wurst- und Fleischwaren

- **Rudolf Frierss & Söhne** Fleisch- und Wurstspezialitäten, Villach
- **Seidl Fleischerhandwerk GmbH**, Neunkirchen
- **Hutegger KG**, Bad Hofgastein

Bio-Serie

- **Walser GmbH & Co KG**, Meiningen

Regionale Serie

- **Urban GmbH & CoKG**, St. Johann im Pongau

Wild-Serie

- **Urban GmbH & CoKG**, St. Johann



Jakob Ellinger, der niederösterreichische Innungsmeister und IFWW-Juror während seiner verdienten (Lese-)Pause. © Tanja Braune

Medaillenspiegel

... geordnet nach den Bundesländern

Wien, vier Betriebe

14 Gold, 7 Silber, 1 Bronze, 1 Keine

Niederösterreich, 20 Betriebe

153 Gold, 62 Silber, 17 Bronze, 6 Keine

Oberösterreich, acht Betriebe

41 Gold, 11 Silber, 1 Bronze, 1 Keine

Burgenland, drei Betriebe

8 Gold, 2 Silber, 0 Bronze, 1 Keine

Steiermark, vier Betriebe

22 Gold, 11 Silber, 1 Bronze, 0 Keine

Kärnten, zwölf Betriebe

63 Gold, 19 Silber, 9 Bronze, 3 Keine

Salzburg, vier Betriebe

45 Gold, 11 Silber, 2 Bronze, 0 Keine

Tirol, sechs Betriebe

56 Gold, 13 Silber, 2 Bronze, 1 Keine

Vorarlberg, ein Betrieb

17 Gold, 4 Silber, 2 Bronze, 0 Keine

Autorin: Tanja Braune

<https://youtu.be/OT-Cx9FN2fQ>

<https://youtu.be/7ZjegBgbzGY>

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at