Kärntner Schinken und Wurstspezialitäten: Seit 125 Jahren von der Familie Frierss

Seit fünf Generationen setzt die „Rudolf Frierss & Söhne Fleisch- und Wurstspezialitäten GmbH" auf besonderen Geschmack und Schinken- und Wursttradition auf höchstem Niveau – heuer feiert das erfolgreiche Familienunternehmen das 125. Jubiläum. Wir gratulieren!

Ein Bild von damals: Der Stammbetrieb in der Klagenfurter Straße 29 wurde 1898 gegründet und wird heute noch als Filiale geführt. © Frierss

Jubiläum für Kärntner Schinken und Wurstspezialitäten

Der Erfolg dieses Traditionsbetriebes hat viele Väter, alle tragen den Namen **Frierss**. 1898 gründete Urgroßvater Rudolf Frierss das erste Geschäft, als „erster Wursterzeuger in Villach“. Bereits damals legte er sein Augenmerk auf Top-Qualität und wurde

dafür schon 1910 bei der Pariser Weltausstellung mit einer Goldmedaille ausgezeichnet. Es sollte die erste Goldene von einer Vielzahl von Auszeichnungen sein.

Ein Bild von heute: die heutige Geschäftsführung mit Kurt Frierss jun., Rudolf Frierss und Christoph Frierss (v. l.) © Frierss

Italienische Spezialitäten aus Kärnten

War es die geografische Lage des Betriebes im Herzen der Alpe-Adria-Region oder des Großvaters Leidenschaft zu Italien: Das Familien-unternehmen machte sich schon bald einen Namen als „Österreichs Pioniere für besondere italienische Spezialitäten“ und setzte damit neue Maßstäbe in der Fertigung von Mortadella, Salami und Prosciutto, die damals wie heute mit 100 % Fleisch aus Österreich handwerklich gefertigt werden und von herausragender Qualität überzeugen. Diese Tradition führte die zweite und dritte Familiengeneration nicht nur weiter, sondern verfeinerte die herausragende Qualität auf höchstes Niveau.

Österreichs führender Wurst- und Schinkenspezialist

Und dafür steht das Familienunternehmen bis heute: So fertigt **Frierss** seit 40 Jahren erstklassigen Prosciutto Castello und seit mehr als 80 Jahren Österreichs einzige Mortadella. Aber nicht nur das: Ein weiterer Durchbruch gelang Rudolf und Kurt Frierss, der vierten Generation, mit der erfolgreichen nationalen und internationalen Distribution der Kärntner Spezialitäten, wie Kärntner Bergsalami oder Kärntner Bauernschinken. Heute zählt Frierss zu den führenden Wurst- und Schinkenspezialisten Österreichs. „Unsere Familiengeschichte ist geprägt vom Streben nach bestem Geschmack, traditionellen Familienrezepten und Pioniergeist. Vieles hat sich verändert, nicht verändert hat sich unsere kompromisslose Qualitätsphilosophie. Das wird auch in Zukunft zu bleiben“, bringt Geschäftsführer Rudolf Frierss stolz die Firmenphilosophie auf den Punkt.

Die fünfte Generation mit Kurt Frierss

Mit Kurt Frierss jun., der bereits seit 30 Jahren im Bereich Produktion sowie Qualitätsmanagement tätig ist und 2021 sämtliche Agenden seines Vaters übernommen hat, und Christoph Frierss ist nun bereits die
fünfte Generation am Werk. Christoph ist 2020 nach seinem Studium der Rechtswissenschaften in das Unternehmen eingetreten und tritt die Nachfolge von seinem Vater Rudolf an. Erfahrungen und Know-how im Wurst- und Schinken-Handwerk werden so innerhalb der Familie von Generation zu Generation weitergegeben. Das Erfolgsrezept!

Kurt Frierss mit seinen köstlichen, über Zirbenholz geräucherten Schinken. © Frierss

Qualität und Regionalität

Familientradition, Qualität und Regionalität sind seit jeher fest in der Firmenphilosophie verankert. Bei Frierss umfasst der Begriff Regionalität seit Generationen das Festhalten an traditionellen Rezepten ebenso wie das handwerkliche Verarbeiten von ausschließlich heimischem Fleisch. Die Kärntner Wurst- und Schinkenspezialitäten von Frierss entsprechen damit den aktuellen Konsumtrends nach regionalen Produkten, Frische, Nachhaltigkeit und kurzen Transportwegen. Dass diese Qualität großen Anklang findet, dass zeigen auch die vielen Auszeichnungen: Für nachhaltige Produktqualität wurde der Fleisch- und Wurst-Spezialist 2022 von der **Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft** DLG bereits zum fünften Mal in der Geschichte mit dem „Preis für langjährige Produktqualität“ ausgezeichnet. Auch die regelmäßige Qualitätsleistung des Unternehmens bei den Internationalen DLG-Prüfungen für Wurst und Wursterzeugnisse überzeugte zuletzt mit 14 **DLG** Goldmedaillen für alle eingereichten Produkte.

Die Würzmischung der beliebten Mortadella ist ein sorgsam gehütetes Familiengeheimnis.
© Frierss

Der Familienbetrieb setzt auf Tradition und Innovation

Das Erfolgsrezept liegt in der gelungenen Verbindung von traditionellem Handwerk und überlieferten Familienrezepten mit innovativem Zeitgeist. So ist etwa die Sasaka-Rezeptur seit 1969 geschützt und ist ein gut gehütetes Familiengeheimnis. „Seit 125 Jahren widmen wir uns leidenschaftlich dem Handwerk der Wurst- und Schinkenherstellung. Dabei pflegen wir Traditionen und wagen Neues, um mit der Zeit zu gehen, Verbrauchertrends aufzugreifen und zeitgeistige Produkte zu entwickeln“, ist Geschäftsführer Kurt Frierss stolz.

Frierss zeitgeistiger Zirbenrauchschinken: rustikale Schinkenspezialität mit feiner Zirbenrauchnote.© Frierss

Einzigartige Vielfalt von Frierss Spezialitäten

Mehr als 150 Wurst- und Schinkenspezialitäten fertigt Frierss in seinem Werk in Villach und in der Rohschinkenmanufaktur in Treffen, in der besondere Rohschinken wie feinster Prosciutto Castello, Kärntner Schinkenspeck oder luftgetrockneter Gebirgsschinken reifen. Das spezielle Mikroklima im Gegendtal, wo kühler Wind der Nockberge auf feucht-milde Seenluft vom Ossiacher See trifft, ist perfekt für die Reifung erstklassiger Rohschinken. Für beide Betriebe führt Frierss die Japan-Zulassung, die ob strengster Qualitätskriterien nur wenige Betriebe in Österreich haben.
Bekannt ist Frierss aber vor allem für sein großes Sortiment an Original Kärntner Spezialitäten, wie etwa die Kärntner Bergsalami, Original Kärntner Hauswürstel, Kärntner Schinkenspeck und Kärntner Bauernschinken, der seit Jahrzehnten zu den beliebtesten Schinken in Österreichs Feinkosttheken zählt, ebenso wie eine der jüngsten Neuheiten: der Frierss Zirbenrauchschinken. Das Räuchern über heimischem Zirbenholz der Nockberge verleiht dieser Schinkenspezialität ihren besonders herzhaften Geschmack mit feiner Zirbennote – Österreichs TOP-Produktinnovation 2021!
Einzigartig sind die besonderen italienischen Spezialitäten, zu deren Klassikern 14 Monate gereifter Prosciutto Castello ebenso wie traditionell gebratene Mortadella oder delikate Edelschimmelsalami zählen, wie man sie sonst nur aus Italien

kennt – allerdings mit heimischem Fleisch.

Traditionell handgefertigt wird der Kärntner Bauernschinken nur vom Herzstück des heimischen Schweineschlögels. © Frierss

Preisgekrönt: Kärntens beste Feinkost

Frierss Spezialitäten werden im österreichischen Lebensmittel-Einzelhandel und -Großhandel, Feinkostgeschäften und Gastronomie sowie in den eigenen Frierss Fachgeschäften vertrieben. Zudem wird nach Deutschland, Kroatien, Serbien, Italien, Südkorea – und seit mehr als 15 Jahren auch nach Japan exportiert. Tradition haben bei Frierss aber auch die eigenen Fleischerfachgeschäfte. Der ursprüngliche Stammbetrieb in der Klagenfurter Straße in Villach wird bereits seit 1898 als Filiale geführt. Besondere Bekanntheit erfährt Familie Frierss auch für ihr einzigartiges kulinarisches Konzept „Frierss Feines Haus“, das seit zehn Jahren zu den besten Restaurants Kärntens zählt und kürzlich als „bestes Feinkostgeschäft Kärntens“ im **Genuss Guide 2023** ausgezeichnet wurde.

2021 eröffnete Frierss seine erste Filiale in Klagenfurt in der Kärntnerei, einem kulinarischen Gemeinschaftsprojekt mit der **Bäckerei Wienerroither** und **Kaslab’n**. In wenigen Monaten – die Eröffnung von „FRIERSS am Markt“ ist für Mai geplant – wird Frierss am Benediktinermarkt ein zweites Feinkostgeschäft in Klagenfurt eröffnen – man darf gespannt sein

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at