

## Oberösterreich: Der „Speckmeister“ erhält eine weitere Auszeichnung

Die neue Initiative der jungen Wirtschaft OÖ „High Five“ ehrte 18 Jungunternehmer, darunter auch Peter Windhager und sein Team.



*Neuer Motivationspreis verliehen. (v.l.n.r. Peter Windhager und JW-Landesvorsitzender Michael Wimmer.) © Cityfoto*

## Junge Selbstständige werden wertgeschätzt

Für junge Unternehmer, die sich seit mindestens fünf Jahren erfolgreich und kreativ am Markt behaupten, gab es jüngst bei der jungen Wirtschaft in Leonding, eine neu erdachte Motivations-Initiative. 18 Selbstständige aus allen Bezirken erhielten den, unter dem Motto „Blockbuster Unternehmertum“, neu erstellten Preis „High Five“ verliehen. Dieser Preis steht dafür, junge Wirtschaftstreibenden und ihren Leistungen mehr sichtbare Wertschätzung zu zeigen. Neben der Verleihung der

Auszeichnung und einer entsprechenden Social-Media-Präsenz wird den Unternehmern damit auch unter [www.jw-highfive.at](http://www.jw-highfive.at) eine gute Plattform geboten.

## **Peter Windhager und seine „Speckmeister“ erhielt den neuen Preis**

Einer der jungen Preisträger war Peter Windhager. Bereits seit 1917 produziert die Familie in Münzbach allerbeste Fleischwaren. Und bei der Qualität ist man bis heute geblieben. Das **Familienunternehmen** hat sich mittlerweile allerdings vorwiegend auf die Herstellung von traditionell und handwerklich hergestelltem Speck spezialisiert. Und mit diesem alten Familienwissen und auch neuem und modernen Know-How, entstehen beim „**Speckmeister**“ viele, preisgekrönte und köstliche Speck- und Wurstwaren. Peter Windhager ist mit Fleiss und Kreativität dabei.

HIGH FIVE



# Speckmeister e.U.

★★★★★ 2023

Tradition vereint mit Leidenschaft,  
Höchste Qualität und kreative Specksorten.

Ping

Peter Windhager

*So modern schaut ein Teil des Preises „HIGH FIVE“ aus. © Plappermaul*

## Hauseigene Räucherei bei Speckmeister

Immer wieder neue Kreationen und eine umfangreiche Auswahl unterschiedlicher Specksorten werden heute beim Speckmeister geschaffen. Und eine weitere Besonderheit ist die hauseigene, überlieferte Räucherei. Dieses Unikat wird täglich, und das ganz traditionell, mit der Hand beheizt. Und der ererbte Betrieb ist und heißt nicht einfach nur „Speckmeister“, sondern erhielt in den vergangenen Jahren mehr als 40 erfreuliche Auszeichnungen. Darunter ganze vier Mal den begehrten Titel „Speckkaiser“. Und zu guter Letzt kam nun auch noch der moderne „High-Five“-Preis dazu. Wir gratulieren!

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**