

Speck & Blutwurst unter die Lupe genommen

Die beiden Wieselburger Prämierungen „Speck-Kaiser“ und „Goldenes Blunz'nkranz“ haben sich zu gefragten Größen unter den Qualitätsüberprüfungen für Speck, Wurst, Schinken sowie Blutwürste entwickelt. Gewerbliche Fleischer und landwirtschaftliche Direktvermarkter dürfen an diesen beiden renommierten Wettbewerben teilnehmen.



Eine insgesamt 40-köpfige Jury verkostete an zwei Tagen für die beiden Prämierungen „Speck-Kaiser“ und „Goldenes Blunz'nkranz“.

© Messe Wieselburg

Unter Fleischern und Direktvermarktern erfreuen sich der „Speck-Kaiser“ sowie das „Goldene Blunz'n- kranz“ großer

Beliebtheit. Anders sind die hohen Teilnahmezahlen nicht zu erklären. So wurden bei der Prämierung „Speck-Kaiser“ heuer trotz anhaltender „Corona-Krise“ rund 528 Proben eingesendet. Zusätzlich beachtlich, die Wettbewerbe sind international. Das muss auch besonders erwähnt werden. In gewohnt perfekter Zusammenarbeit zwischen der **Messe Wieselburg** und dem **Lebensmitteltechnologischen Zentrum Francisco Josephinum** wurden Produkte aus acht österreichischen Bundesländern und dem Ausland (Deutschland, Italien) zur Verkostung eingereicht. Diese hohe Anzahl verdeutlicht die hohe Akzeptanz dieser Prämierung sowohl bei Direktvermarkter:innen als auch bei gewerblichen Produzent:innen sehr ein- drucksvoll.



Jürgen Fichtenbauer aus Amaliendorf holte sich den „Speck-Kaiser 2022“ in der Kategorie „Karreespeck ge- räuchert – gewerbliche Produktion“ ab. © Beigestellt

Erfolg: 16 Speck-Kaiser aus fünf Bundesländern

Die 16 vergebenen Speck-Kaiser-Auszeichnungen teilen sich auf sechs gewerbliche und auf zehn landwirtschaftliche Produkte

auf. Die Speck-Kaiser verteilen sich auf fünf Bundesländer. Sechs der begehrten Trophäen gehen an Produzent:innen aus Oberösterreich, fünf an Hersteller aus Niederösterreich, weitere zwei nach Vorarlberg. Jeweils ein Speck-Kaiser wandert man nach Tirol, Kärnten und in die Steiermark.



Rainer Binder aus Hofkirchen errang den „Speck-Kaiser 2022“ in der Kategorie „Erhitzte Würste – gewerbliche Produktion.“ © Beigestellt

Aufteilung zwischen Gewerbe und Landwirtschaft

Die Unterteilung der Kategorien nach gewerblichen und bäuerlichen Produzenten hat sich als goldrichtig erwiesen und ist erneut auf große Zustimmung gestoßen, wie die hohe Teilnehmerzahl belegt. Um die Güte der Prämierung noch zu steigern, wurde auf ein Verkostungsteam von knapp 40 Experten aus dem schulischen, landwirtschaftlichen und gewerblichen Umfeld zurückgegriffen. Außerdem wurde wie letztes Jahr eine eigene, besonders kompetente Verkostungsgruppe installiert, die ausschließlich für die Bestimmung der Kategorie-Sieger:innen verantwortlich war.

Rückmeldungen für die Teilnehmer:innen

Die einreichenden Betriebe profitieren zusätzlich: Den Produzent:innen wird nicht nur im Detail das Ergebnis der Verkostung in den einzelnen Beurteilungskriterien (äußeres Aussehen, inneres Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack) mitgeteilt, sondern auch eine Fehlerbeschreibung der Probe und auf Wunsch das Ergebnis einer Untersuchung auf wichtige Hygieneparameter übermittelt.



Doris und Franz Steiner aus Sollenau holten sich das „Goldene Blunz’nkranzl“ 2022 in der Kategorie „Kreative Blutwürste im Darm – gewerbliche Produktion“. © beigestellt

Goldenes Blunz’nkranzl

Das goldene Blunz’nkranzl ist der jüngste Wettbewerb der Prämierungsreihe im Zuge der **„AB HOF“-Messe**, der heuer zum vierten Mal erfolgreich durchgeführt wurde. Die Bewertung erfolgte in den Kategorien „Blutwürste deutsch-österreichische Art“, „Blutwürste französische Art“ und „kreative Blutwürste im Darm“. Bei der dritten Auflage dieser Prämierung wurden 66 Proben eingesendet, was die Bedeutung dieses Wettbewerbes bestätigt. Die Jury konnte drei Mal „Das goldene Blunz’nkranzl“ vergeben. Dabei wurden zwei gewerbliche und eine landwirtschaftliche Produktion ausgezeichnet. Es gehen, wie

bereits in den ersten drei Jahren, alle Trophäen an ProduzentInnen aus Niederösterreich. Besonders in der Kategorie „kreative Blut- würste im Darm“ war die Fachjury über den Ideenreichtum der eingereichten Proben erstaunt – von Blutwursttorten über Früchte bis zu Gemüse oder Zimt waren unglaublich kreative Zutaten dabei, um die Delikatessen zu verfeinern.



Peter Windhager von der Firma Speckmeister e.U. aus Münzbach holte sich die Trophäe in der Kategorie „Rohwürste – gewerbliche Produktion“ ab. © Beigestellt

Die Siegerehrung

Bei der Siegerehrung spendeten die anwesenden Honoratioren ihre Grußworte: Niederösterreichs Landeshauptfrau-Stellvertreter Dr. Stephan Pernkopf: „Ein großer Dank gilt allen bäuerlichen und gewerblichen ProduzentInnen in Österreich für unsere regionalen Produkte, denn sie zeigen großes Engagement sowie echtes Handwerk mit Leidenschaft und tragen maßgeblich zur Versorgung unseres Landes mit Lebensmitteln bei.“ Johannes Schmuckenschlager, Präsident der Landwirtschaftskammer NÖ ergänzte: „Direktvermarktung ist ein wichtiges Standbein für die heimischen Bäuerinnen und Bauern und schließlich eine Win-win-Situation für alle. Der Griff zu regionalen Produkten direkt beim Bauern gibt nicht nur den

KonsumentInnen Sicherheit, sondern sichert zudem landwirtschaftliche Betriebe, Innovationen und letztendlich die Versorgungssicherung mit regionalen Produkten.“ Alle Preisträger sind auch auf www.fleischundco.at zu finden.



Herbert Lechner aus Scheibbs (im Bild mit Familie) holte sich das „Goldene Blunz'nkranz!“ 2022 in der Kategorie „Blutwürste deutsch-österreichische Art - gewerbliche Produktion“. © Beigestellt

„Goldenes Blunz'nkranz!“ Preisträger '22

- **Blutwürste deutsch-österreichische Art - landwirtschaftliche Produktion: Franz und Martina Schalhas, Schweinern (Niederösterreich)**
- **Blutwürste deutsch-österreichische Art - gewerbliche Produktion: s'Blunz'nsemmerl Herbert Lechner, Scheibbs (Niederösterreich)**
- **Kreative Blutwürste im Darm - gewerbliche Produktion: Fleischerei Doris und Franz Steiner, Sollenau (Niederösterreich)**

„Speck-Kaiser“-Preisträger 2022

- **Bauchspeck vom Schwein geräuchert - landwirtschaftliche Produktion: Bergbauernschule Hohenlehen, Hollenstein (Niederösterreich)**
- **Karreespeck vom Schwein geräuchert - gewerbliche Produktion: Fleischerei Fichtenbauer, Amaliendorf (Niederösterreich)**
- **Karreespeck vom Schwein geräuchert - landwirtschaftliche Produktion: Christa und Alfred Luftensteiner, Mitterkirchen (Oberösterreich)**
- **Sonstige Rohpökel-Spezialitäten vom Schwein - gewerbliche Produktion: Fleischerei Ing. Stefan Seiser, Strassburg (Kärnten)**
- **Sonstige Rohpökel-Spezialitäten vom Schwein - landwirtschaftliche Produktion: Hofmannsche Forst- und Gutsverwaltung, Natternbach (Oberösterreich)**
- **Rohpökelwaren vom Rind - landwirtschaftliche Produktion: Thomas Storf, Reutte (Tirol)**
- **Sonstige Rohpökelwaren - gewerbliche Produktion: Wüodian GmbH., Weitersfelden (Oberösterreich)**
- **Sonstige Rohpökelwaren - landwirtschaftliche Produktion: Adolf Burtscher, Nüziders (Vorarlberg)**
- **Rohwürste - gewerbliche Produktion Speckmeister e. U., Münzbach (Oberösterreich)**
- **Rohwürste - landwirtschaftliche Produktion: Klaus Mairoser, Nassereith (Vorarlberg)**
- **Erhitzte Würste - gewerbliche Produktion: Fleischerei Rainer Binder, Hofkirchen (Oberösterreich)**
- **Erhitzte Würste - landwirtschaftliche Produktion: Hofladen Mayrhofer, Engerwitzdorf (Oberösterreich)**
- **Kochpökelwaren essfertig - gewerbliche Produktion: Fleischerei Winkler-Langgartner GmbH, Krems (Niederösterreich).**
- **Kochpökelwaren essfertig - landwirtschaftliche Produktion: Waltraud und August Hütter, Straden**

(Steiermark)

- **Aufstriche - landwirtschaftliche Produktion:**
Blockhausheuriger Familie Posch, Wartmannstetten
(Niederösterreich)
- **Aufstriche - landwirtschaftliche Produktion:**
Pöcksteiners Bauernladen, Hofamt Priel
(Niederösterreich)



Fleischermeister Josef Teufl aus Ruprechtshofen mit voller Konzentration bei der Überprüfung eines Exponats. © Beigestellt

Autor: HaRo

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at