

Wolfgang Seidl im Interview über den Internationalen Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren (IFFW)

Der 24. internationale Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren (IFFW) geht von 19. bis 21. September in Klagenfurt über die Bühne. Anmeldungen sind noch immer möglich. Wir haben mit Chefjuror Wolfgang Seidl über diesen wichtigen Wettbewerb gesprochen und warum die Teilnahme für die Betriebe so wichtig ist.



Wolfgang Seidl plädiert: „Zeigt her, was Ihr könnt!“

Nur noch wenige Tage, dann geht es im Fleischkompetenzzentrum Klagenfurt wieder um die Wurst. Der 24. Internationale Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren (**IFFW**) bietet den österreichischen Fleischerbetrieben eine große Bühne und wartet heuer auch mit einige Neuerungen auf.

Mit Bio und Regional wurden zwei neue Kategorien ins Leben gerufen, die auch als eigene Serie eingereicht werden können.



Zudem gibt es die Möglichkeit, sich im Anschluss an den Wettbewerb für die prämierten Produkte Sticker zu bestellen. Am 19. September findet eine Pressekonferenz statt, als Medienpartner konnte die reichweitenstarke Krone Kärnten gewonnen werden, im Anschluss wird zur großen Publikumsverkostung geladen.

Der Wettbewerb wird nicht nur von langjährigen Sponsoren wie **Sick Hermann** oder Johann **Laska und Söhne GmbH**, sondern auch von 13 ehrenamtlichen Juror:innen unterstützt, allesamt renommierte Experten, die unter der Ägide von Chefjuror **Wolfgang Seidl** die Produkte bewerten werden. Anka Lorencz, Bundesinnungsgeschäftsführerin des Lebensmittel- gewerbes: „Es freut uns sehr, dass wir heuer auch Jacqueline Balzer, Präsidentin des **Internationalen Metzgerverbandes**, die extra für den Wettbewerb aus Frankreich anreist, als Jurorin begrüßen dürfen!“

Die IFFW-Sieger werden geehrt

Wie auch **2021 werden** auch heuer die Ehrenpreisgewinner:innen schließlich am 16. November im Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft von Bundesminister Mag. Norbert Totschnig persönlich geehrt.

Zudem werden im Laufe des nächsten Jahres alle Seriensieger mit großen Storys in Fleisch & Co nochmals vor den Vorhang

geholt und der Branche und den Konsumenten vorgestellt.

Der offizielle Nennschluss ist der 5. September. Auf Fleisch & Co-Nachfrage bei der LMAk ist die Anmeldung aber noch eine Woche vor dem Wettbewerb möglich. Hier geht es zur [Anmeldung](#)

Der Fleischerverband bietet übrigens wieder eine Sammelanlieferung aus jedem Bundesland an, dafür müssen die eingereichten Produkte bis 14. September in die jeweilige Filiale gebracht werden. Einfacher geht es wirklich nicht.

Warum der IFFW so wichtig für das heimische Fleischerhandwerk ist und warum sich eine Teilnahme für jeden Betrieb auszahlt, darüber haben wir mit Chefjuror und Fleischermeister Wolfgang Seidl gesprochen.

Fleisch & Co: Warum macht eine Teilnahme beim IFFW eigentlich Sinn?

Wolfgang Seidl: „Es ist eine Standortbestimmung der eigenen Produkte in einem internationalen Wettbewerb, der ausschließlich von Meistern und Meisterinnen juriert wird. Diese Standortbestimmungen sind enorm wichtig für Betriebe, die sich weiterentwickeln wollen.“

Fleisch & Co: Was können Sie zu den Bewertungen sagen?

Wolfgang Seidl: „Es geht um handwerkliche Qualität und die Genussfähigkeit auf höherem Level. Der wesentliche Faktor ist die fachliche und handwerkliche Arbeit. Es sind immer drei

Juroren, die ein Produkt begutachten, im Zweifelsfall wird das Produkt in größerer Runde besprochen. Es ist also wirklich ein Querschnitt.“

Fleisch & Co: Wie läuft diese Jury-Bewertung ab?

Wolfgang Seidl: „Die Jury wird in vier Dreiergruppen eingeteilt – hier achte ich darauf, dass die Expertise innerhalb der Gruppe breit aufgestellt ist. Es kann z. B. nicht sein, dass eine Jury-Gruppe ausschließlich aus internationalen Juroren besteht. Gemeinsam bewertet die Jury die Produkte, die vollkommen anonymisiert vorgelegt werden. Sie sind nur mit einem Nummern-Zahlen-Code versehen. Bei Goldmedaillen und Disqualifikation werden ich dann noch als Oberjuror hinzugezogen. Wir haben heuer erstmals auch einen Fehlerquotenkatalog erstellt, wo wir das Maximum der Abziehpunkte festgelegt haben. Somit haben wir eine Range, innerhalb derer sich die Jury bewegen kann. Wenn es etwa Unstimmigkeiten innerhalb der Jury gibt, dann kommt es auch vor, dass wir drei Tische zusammenholen und diskutieren. Das heißt, der Konsens der Bewertung ist auf sehr breiter Basis.“

Fleisch & Co: Können Sie etwas über die neue Rubrik Bio sagen?

Wolfgang Seidl: „Bio ist eine große Produktlinie, die immer größer und mehr gewünscht wird. Diese erfordert natürlich auch entsprechende Auswahl. Zudem sind hier auch gewisse Zutaten nicht gewünscht, daher kann sich das Produkt im Geschmacksverhalten weiter verändern.“

Fleisch & Co: Und Regional?

Wolfgang Seidl: „Ich meine, dass unsere regionalen Produkte interessant für den Konsumenten sind. Diese sind nicht der Einheitsbrei, denn es gibt in jeder Region teilweise große

Geschmacksunterschiede, andere Herstellungsweisen und viele besondere Produkte. Daher sehe ich diese Kategorie vor allem für kleine Fleischereibetriebe sehr interessant, jene, die eben nur ein, zwei Produkte einsenden können. Wenn diese Produkte dann mit der Goldmedaille ausgezeichnet werden, bedeutet das einen riesengroßen Mehrwert für die Werbung und das Marketing der Handwerksbetriebe.

Die Teilnahme beim IFF W soll und kann die regionalen Handwerksbetriebe unterstützen. Denn seien wir uns einmal ehrlich: Diese Kleinbetriebe haben keine Stimme, weil sie natürlich die Marktmacht und das Geld für Werbung und Marketing nicht haben. Vielleicht haben sie eine regionale Bekanntheit, aber die reicht heute meist nicht mehr aus. Und mit einer Goldenen beim IFFW kann man den Konsumenten zeigen, dass das Produkt, das sie vielleicht schon seit 20 Jahren in der Vitrine sehen, so gut ist, dass es auf einem internationalen Wettbewerb ausgezeichnet wurde. Und dass es wert ist, extra zum Fleischer zu fahren und eben dieses Produkt zu kaufen.“

Fleisch & Co: Es fördert aber auch das Image der gesamten Fleischerbranche ...

„Das Handwerk ist ein wichtiges Kulturgut. Das Fleischerhandwerk ist wertvoll für die Gesellschaft, für die Wertschöpfung innerhalb der Region – es ist wichtig für die Menschen.

Unsere Fleischerbetriebe machen tagtäglich etwas wirklich Tolles und haben alle eine unglaubliche Expertise, die wir auch zeigen sollten. Natürlich weiß ich, dass die Betriebe allesamt im Moment andere Sorgen haben: die hohen Energiepreise, die hohen Rohstoffpreise, die ganzen Diskussionen in den Medien und viele Probleme mehr. Dennoch sind solche Wettbewerbe wie der Internationale Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren enorm wichtig, um unsere sensationellen Produkte vor den Vorhang zu holen. In diesem Sinne: **Zeigt her, was Ihr könnt!**“

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at