

Seriensieger des Fachwettbewerbs für Fleisch- und Wurstwaren 2023 von Minister Totschnig geehrt

Ehre, wem Ehre gebührt: Mag. Norbert Totschnig, Bundesminister für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus lud die erfolgreichsten Fleischereibetriebe des Landes in das Ministerium am Wiener Stubenring. Fünf Betriebe folgten der Einladung und durften einen engagierten Politiker kennenlernen, der das regionale Fleischer- und Lebensmittelhandwerk unterstützen will.



*Landwirtschaftsminister Totschnig ehrte die erfolgreichsten
Fleischereibetriebe des Landes im Ministerium am Wiener Stubenring. ©
Beigestellt*

Mit 628 eingereichten Produkten, für die es insgesamt 594
Medaillen gab, ist der 24. **internationale Fachwettbewerb
für Fleisch- und Wurstwaren** im Klagenfurter

Fleischkompetenz Zentrum im September diesen Jahres erfolgreich über die Bühne gegangen.

Mit insgesamt 17 Einreichungen wurden sechs Serien-Gewinner von der **Jury** ermittelt – und diesen erfolgreichen Betrieben kam Mitte November eine hohe Ehre zu Teil. Bundesminister Norbert Totschnig lud die glorreichen Fleisch-Handwerker in sein Ministerium und gratulierte den Seriensiegern zu ihren Erfolgen.

IFFW: Seriensieger 2023 im Landwirtschaftsministerium geehrt

Im anschließenden Talk im Sitzungszimmer gab es die Gelegenheit für Austausch. Totschnig: „Wir haben in Österreich eine der **klimafreundlichsten Fleischproduktionen**, das wird auch zukünftig ein wichtiger Aspekt sein. Dennoch sind wir in Sachen **Klimaschutz** alle gefragt. Ein weiteres wichtiges Thema ist die **Versorgungssicherheit**“, so der **Landwirtschaftsminister**, „wir dürfen und können nicht alles im Ausland produzieren, daher wird das Thema Herkunfts-kennzeichnung immer wichtiger.“ Hier ging ein Raunen durch den Raum. „Denn“, so stellen alle Anwesenden unisono fest, „für die österreichischen Fleisch-Manufakturen ist eine Herkunfts- und Haltungskennzeichnung bereits lange Zeit gelebter Alltag!“

Raimund Plautz: Für Tierwohl und gegen Fleischimport

Einen wichtigen Aspekt brachte **Raimund Plautz**: „Ich bin absolut für Tierwohl, aber es darf nicht so weit gehen, dass wir unsere Produktionen immer mehr zurückfahren müssen und dafür Fleisch aus den Nachbarländern importiert wird.“ Anka Lorencz brachte es auf den Punkt: „Unsere Fleischereibetriebe bieten regionale Produkte vom Feinsten, haben aber nicht die Marketing-Power, ihre Produkte so zu präsentieren, wie es große Konzerne können.“ Und genau daher sind Events, wie diese so

wichtig, davon ist auch Totschnig überzeugt: „Wir müssen dagegenhalten, Perspektiven schaffen und erfolgreichen Betriebe, wie die diesjährigen Seriensieger, vor den Vorhang holen!“

Eine letzte Frage durfte bei aller Politik nicht fehlen. Das Lieblingsfleischprodukt des Ministers ist ein Schnitzel: „Wenn ich es mir gutgehen lassen will, dann gehe ich zum Plachutta. Und als Bauernbub ist Speck ein Grundnahrungsmittel für mich!“



Seriensieger: Wurst und Fleischwarenserie Rudolf Frierß & Söhne. © Braune

Seriensieger: Wurst und Fleischwaren

Rudolf Frierß & Söhne, Fleisch- und Wurstspezialitäten. Das Villacher Unternehmen war einmal mehr sehr erfolgreich. Verkaufsdirektor Christoph Frierß durfte die Auszeichnung entgegennehmen.

Für folgende Produkte gab es Gold: Gailtaler Bratwurst mit Ka?rntner Schinkenspeck, Tru?ffel-Mortadella, Polnische Spezial, Kalbsleberstreichwurst mit Tru?ffel, Kalbsleberstreichwurst mit Pistazien,

Kalbsleberstreichwurst mit Honig, Mortadella, Frierss Feine Extrawurst, Zirbenrauchschinken, Kra?uterbutterschinken, Whiskyschinken, Ka?rntner Bergsalami



Seriensieger: Wurst und Fleischwarenserie Seidl Fleischerhandwerk GmbH. © Braune

Seriensieger: Wurst und Fleischwaren

Seidl Fleischerhandwerk GmbH. Der innovative Traditionsbetrieb aus Neunkirchen ist auch einer der Abräumer des 24. Internationalen Fachwettbewerbs für Fleisch- und Wurstwaren. Wolfgang Seidl und seine Gattin freuten sich über die verdiente Auszeichnung.

Für folgende Produkte gab es Gold: Knacker, Leberkäse, Krakauer, Pfefferpolnische, Schwarzataler, Scharfe Rax, Schneeberger, Kalbsleberstreichwurst, Sulz hausgemacht, Tafelspitzsülzchen, Adlitzgrabner Schluchtenspeck, Hühner Leberknödel, Paprikahuhn hausgemacht, Kalbsgulasch hausgemacht, Chili con Carne hausgemacht, Rindsgulasch

hausgemacht, Pikante Käsewurst, Extra Kranz im Naturdarm, Beuschel hausgemacht, Chilischinken, Lasagne hausgemacht, Dürre Kranz im Naturdarm, 1950er Kruder, Rauchbackschinken



Seriensieger Bio-Serie: Walser GmbH & Co KG. © Braune

Seriensieger: Bio-Serie

Walser GmbH & Co KG. Der Seriensieger der Bio-Serie ging heuer nach Vorarlberg. Gernot Kaufmann, Betriebsleiter der Metzgerei Walser in Meiningen kam extra mit dem Zug und nahm die Auszeichnung entgegen.

Für folgende Produkte gab es Gold: Chili Käs Leberkäse, St. Galler, Debreziner, Zwiebele Streichwurst, Putenrauchschaftschinken, Landjäger, Bio Karreespeck, Bio Jägerfleisch (Mostbröckle), Bio Landjäger, Bio Chili Landjäger, Extrawurst, Whiskey Beißer, Bio Gsiberger Kräuterwurzen, Wienerle (Frankfurter), Burenwurst. Winzerschinken, Käswurst



Seriensieger: Wildserie & regionale SerieUrban GmbH & CoKg. © Beigestellt

Seriensieger: Wildserie & Seriensieger: regionale Serie

Urban GmbH & CoKg. Die Fleischerei aus St. Johann im Pongau war mit 28 Mal Gold und zwei Seriensiegen der erfolgreichste Betrieb des Fachwettbewerbs. Bernhard Urban und Birgit Laireiter freuten sich über die Auszeichnungen.

Für folgende Produkte gab es Gold: Leberkäse, Frische Würstl (Mettenwürstl), Lyoner, Egerländer, Florentiner, Schweinefilet in Gemüseoberskren, Zwiebling, Wildkäsekrainer, Jagdwurst, Rehnüsschen im Kräutermantel, Hirschsaftschinken, Wildboxerl, Eierschwammerl- Waldbeeren-Leberpastete, Tauernkarree, Hauswürstl, Tauerngipfel, Rinderfilet in mediterranem Obersmantel, Wildleberkäse, Hirschrücken/Eierschwammerl, Speckaspik im Preiselbeermantel, Rehwaldbeerenentörtchen, Gamskugeln, Scharfe Gams, Eierschwammerl/Rindersulze, Salzburgerbraten, Salzburger Bratwurst, Alpensulz, Pfefferwürstl, Gefüllter Schweinebauch



Seriensieger: Wurst und Fleischwarenserie - Fleischhauerei Hutegger. © Beigestellt

Seriensieger: Wurst und Fleischwarenserie

Fleischhauerei Hutegger. Auch viele Produkte der Fleischerei Hutegger aus Bad Hofgastein überzeugten die Expertenjury. Hannes und Silvia Hutegger nahmen die Gratulation von Bundesminister Mag. Norbert Totschnig MSc. entgegen.

Für folgende Produkte gab es Gold: Kalbsbratwurst, Berner Würstl , Rauchwurst, Lyoner, Gefüllte Schweinebrust Lyoner, Saunaschinken, Hirtenwurst, Preiselbeerstreichwurst, Pfefferkarree, Alpenschinken

Autorin: Tanja Braune

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at