

## Gold für Österreich: Roman Schober begeistert in Lyon

Die Fleischerei Schober aus Gars am Kamp begeistert mit Spitzenqualität aus Österreich. Bio-Fleischhauer Roman Schober wurde bei einem renommierten Wettbewerb in Lyon mit Gold und Silber ausgezeichnet.



*Der Garser Bio-Fleischhauer Roman Schober ist stolz. Er holte in Lyon Gold & Silber. © Fleischerei Schober*

## Sieben Generationen Handwerkskunst: Fleischerei Schober

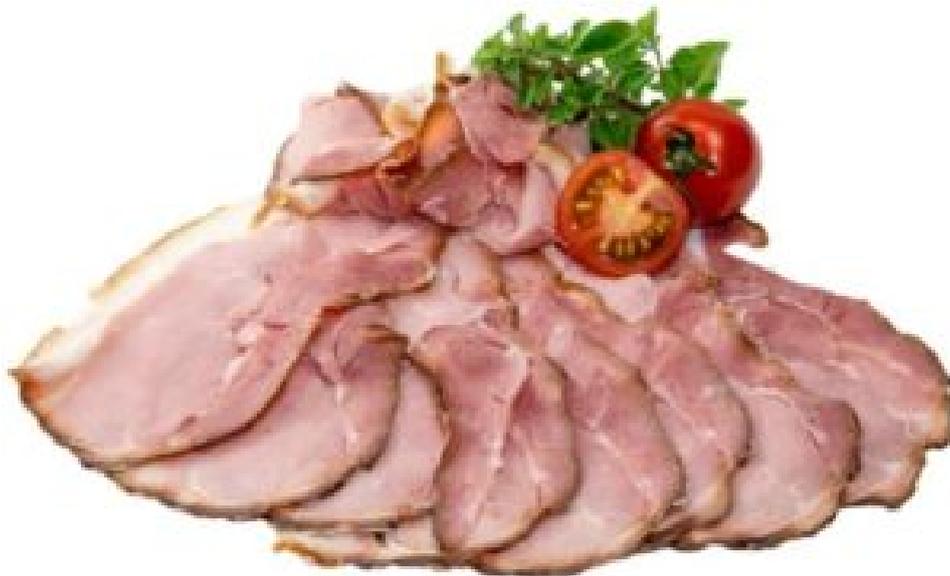
Seit über 200 Jahren steht die **Fleischerei Schober** für höchste Qualität und handwerkliches Geschick. Der Familienbetrieb in siebter Generation produziert Fleisch- und Wurstwaren nach traditionellen Methoden. Besonderes Highlight sind die Produkte aus **Turopolje-Schweinen**, die in der alten Babenberger-Ruine Gars reifen. Dieser historische Ort bietet ideale Bedingungen, um Schinken, Speck, Salami und Schmalz zur Perfektion zu bringen. Die Spezialitäten tragen den klangvollen Namen „Babenberger“ und überzeugen mit einzigartigem Geschmack.



© Beigestellt

## Internationale Auszeichnungen für österreichische Spitzenqualität

**Roman Schober** stellte sich mit seinen Produkten dem internationalen Wettbewerb „**Le Concours International de Lyon**“. In der französischen Genuss-Metropole werden jährlich tausende Spezialitäten aus der ganzen Welt verkostet und ausgezeichnet. Schober triumphierte in der Kategorie Schinken und Wurstwaren mit zwei Medaillen:



*Für den Kamptaler Schinken gab es in Lyon die Goldmedaille. © Beigestellt*

### Goldmedaille für den Kamptaler Schinken

## **Silbermedaille für die Kräuterrinderbrust**

In einem Feld von rund 300 internationalen Teilnehmern unterstreicht diese Leistung die herausragende Qualität österreichischer Produkte.

Was macht Turopolje-Schweine so besonders?

Die Fleischerei Schober setzt auf die seltene Rasse der Turopolje-Schweine, die durch ihre robusten Eigenschaften und ihre exzellente Fleischqualität überzeugt. Das Fleisch dieser Tiere eignet sich ideal für die Herstellung von Schinken, Speck und weiteren Delikatessen. Besonders in Kombination mit der natürlichen Reifung in der Babenberger-Ruine entfaltet sich ein unverwechselbares Aroma, das Gourmets begeistert.

## **Österreich auf der kulinarischen Landkarte**

Die Auszeichnungen von **Roman Schober** zeigen, dass österreichische Handwerksbetriebe auch international für Spitzenleistungen stehen. Mit Produkten wie dem Kamptaler Schinken wird nicht nur die lokale Landwirtschaft unterstützt, sondern auch der Ruf Österreichs als Genussland gestärkt.

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