

Von Kaisern und goldenen Kranzln

Der Run auf die Auszeichnung zum „Speck-Kaiser“ hält unverändert an: 527 Proben bedeuten einmal mehr eine Rekordteilnahme. Erfolgreiche Premiere auch für das „Goldene Blunz'nkranzl“.



Galerie öffnen

6

Alle anzeigen

Wieselburg und seine beiden fleischigen Prämierungen Speck-Kaiser und Goldenes Blunznkranzl eilen Jahr für Jahr von Rekord zu Rekord: Exakt 600 Exponate aus dem gesamten österreichischen Bundesgebiet und dem angrenzenden Ausland (Deutschland, Italien) wurden zu den beiden Verkostungen eingereicht. Das ist neuer Rekord beim Speck-Kaiser mit 527 Produkten, gleichzeitig auch eine gelungene Premiere der neuen Prämierung Goldenes Blunznkranzl mit 73 Einsendungen.

Die insgesamt 18 vergebenen Speck-Kaiser-Auszeichnungen teilen sich auf vier Bundesländer auf. Die Produzenten aus Niederösterreich waren dabei mit neun Auszeichnungen besonders erfolgreich. Je drei Auszeichnungen gehen in die Steiermark, nach Kärnten und nach Oberösterreich. Den Produzenten wird nicht nur im Detail das Ergebnis der Verkostung in den einzelnen Beurteilungskriterien mitgeteilt, sondern auch eine Fehlerbeschreibung der Probe und auf Wunsch das Ergebnis einer Untersuchung auf wichtige Hygieneparameter übermittelt.

Viele verschiedene Kategorien

Neben den Kategorien Aufstriche, Kochpökelwaren und Kochschinken wurden Proben in folgenden Kategorien eingesendet: Bauchspeck, Karreespeck und Schinkenspeck vom Schwein (unterteilt in geräuchert und ungeräuchert), sonstige Rohpökel-Spezialitäten vom Schwein (regionale

Besonderheiten oder spezielle Würzungen), Rohpökelwaren vom Rind, sonstige Rohpökelwaren (Lamm, Geflügel, Wild etc.), Rohwürste und Hauswürstl. Die enorme Probenanzahl ist ein Beweis für die Qualität dieses Wettbewerbs und zeigt, dass sowohl bäuerliche als auch gewerbliche Produzenten die Idee des objektiven Produktvergleiches als Vermarktungshilfe erkannt haben.

Österreichs bester Blunznstricker

Ihre Premiere erlebte heuer anlässlich der Ab-Hof-Messe in Wieselburg eine Verkostung von Blutwurst unter dem Titel Das goldene Blunznkranz. Ziel des neuen Wettbewerbes war es, einen Produktvergleich durch eine unabhängige Fachjury anzubieten. Durch die Prämierung der unterschiedlichen Produkte sollen neue Impulse in Richtung Qualitätsbewusstsein bei dieser Spezialität gesetzt und eine Hilfestellung für die beste Vermarktung geboten werden. Die Bewertung erfolgte in den Kategorien Blutwürste deutsch-österreichische Art (schnittfest, kalt zu verzehren) und Blut-Zungenwürste (Rotwurst), Blutwürste französische Art (schnittfest, warm zu verzehren) und kreative Blutwürste im Darm. Die Prämierung war in Anlehnung an den seit Jahren erfolgreichen Speck-Kaiser für die bäuerlichen und gewerblichen Produzenten offen. Der Wettbewerb fand allerdings getrennt für beide Arten von Betrieben statt. Bei der Premiere wurden 73 Proben eingesendet, was die Erwartungen des Veranstalters mehr als bestätigt hat. Als erster handwerklicher Gewinner ging Fleischermeister Herbert Lechner mit seinem erfolgreichen Unternehmen's Blunznsemmerl aus Scheibbs aus dem Wettbewerb hervor. Dementsprechend begeistert war der Premierensieger: Damit habe ich nur im Insgeheimen gerechnet. Die Freude ist riesengroß.

Die Blutwurst genießt in Fachkreisen den Status als Kultobjekt. In Frankreich gibt es sogar eine eigene Blutwurstbruderschaft (Confrérie des Chevaliers du Goût-Boudin), und auch in Österreich gewinnt diese hervorragende Spezialität zuneh-

mend an Bedeutung. Ein Team aus neun Experten hat die Bewertung durchgeführt, und es wurden im Endeffekt drei Goldene Blunz nkranzl – zwei aus dem landwirtschaftlichen Sektor und eines aus dem gewerblichen Umfeld – gekürt. Alle drei Kategorie-Siege gingen übrigens an Niederösterreich.

Goldenes Blunz nkranzl 2019

- Blutwürste deutsch-österreichische Art
landwirtschaftliche Produktion: Anna und Josef Wieser, Euratsfeld
- Blutwürste deutsch-österreichische Art – gewerbliche
Produktion: s Blunz nsemmerl – Herbert Lechner, Scheibbs
- Kreative Blutwürste im Darm – landwirtschaftliche
Produktion: Johann Heinrich, Traismauer

Speck-Kaiser –Gewinner 2019

- Bauchspeck geräuchert – landwirtschaftliche
Produktion: Land- u. Forstwirtschaftl. Fachschule Hatzendorf, Hatzendorf
- Bauchspeck ungeräuchert – landwirtschaftliche
Produktion: Christian und Kerstin Waldhauser, Liebenfels
- Karreespeck geräuchert – landwirtschaftliche
Produktion: Thomas Friedl, Weißkirchen
- Karreespeck geräuchert – gewerbliche
Produktion: Friedrich Pöll GmbH. + Co KG, Vorchdorf
- Karreespeck ungeräuchert – gewerbliche
Produktion: Josef Alexander Lechner, Kilb

- Schinkenspeck geräuchert landwirtschaftliche
Produktion: **Karl Kirnbauer, Prigglitz**
- Sonstige Rohpökel-Spezialitäten vom Schwein
landwirtschaftliche Produktion: **Franz und Monika
Mitteregger, Mautern**
- Rohpökelwaren vom Rind gewerbliche Produktion:
s Blunz nsemmerl Herbert Lechner, Scheibbs
- Sonstige Rohpökelwaren landwirtschaftliche
Produktion: **Andrea Rameder, Martinsberg**
- Rohwürste landwirtschaftliche Produktion: **Glennard
Grillitsch, St. Gertraud**
- Rohwürste gewerbliche Produktion: **Fleischerei Rainer
Binder, Hofkirchen**
- Hauswürstel landwirtschaftliche Produktion: **Josef
Wiesböck, Wildungsmauer**
- Hauswürstel gewerbliche
Produktion: **Fleischerfachgeschäft Doris Steiner,
Sollenau**
- Kochpökelwaren essfertig landwirtschaftliche
Produktion: **Franz und Monika Mitteregger, Mautern**
- Kochpökelwaren essfertig gewerbliche
Produktion: **Landfleischerei Rudolf Fruhmann,
Wernberg**
- Kochschinken gewerbliche Produktion: **Doris Steiner,
Sollenau**
- Aufstriche landwirtschaftliche Produktion: **Markus
Riegler, Emmersdorf**

- Aufstriche gewerbliche Produktion: [s Blunz nsemmerl](#)
[Herbert Lechner, Scheibbs](#)

Autor: Johannes Rottensteiner

[Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at](#)