

23. Internationaler Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren

Auch heuer findet wieder der Fachwettbewerb statt: Seien Sie dabei und lassen Sie ihr Bravourstück von der internationalen Fachjury bewerten. Der Bewerb findet vom 21.–23. September im Fleischkompetenzzentrum Klagenfurt statt.



© AdobeStock 224539743

Hand aufs Herz: Die Frage, um die sich bei den Fleischwarenherstellern letztlich alles dreht, lautet:

Schmeckt s? . Weil das so entscheidend ist, wollen wir s wieder wissen!

Denn ausgezeichneter Geschmack ist kein Kinderspiel er zeugt von Fachwissen, von traditionellem Können, von Teamgeist, von Rohstoffqualität, von Einfallsreichtum und von Verwurzelung in der Region. Ihre Qualität ist kein Zufall, sondern eine messbare Meisterleistung! Zeigen Sie beim **23. Internationalen Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren** Ihr Können.

Der internationale Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren

bietet ehrgeizigen Betrieben zahlreiche Chancen, Ihre Bravurstücke ins Rampenlicht zu holen. Die internationale Fachjury sieht feinste Köstlichkeiten über die gesamte Bandbreite der Berufskunst und darüber hinaus – die Profis sind zurecht begeistert und die Branche stolz, sich auf diesem Top-Niveau der Öffentlichkeit zu präsentieren. Im September ist es wieder soweit

Seien Sie heuer dabei! Wagen Sie Ihre Standortbestimmung: Wo stehe ich mit meiner Qualität, habe ich den Gaumen genauer getroffen als andere? Welchen Rang und Namen habe ich meiner Kundschaft zu bieten? Wo stehe ich im Vergleich zu den Besten aus Österreich und den angrenzenden Nachbarländern?

Machen Sie mit beim Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren, der von der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe veranstaltet wird. Mit der Organisation ist die Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes betraut – Ihr Ansprechpartner in Schulungs- und Marketingfragen.

Die Richtlinien

TEILNAHME

Am Wettbewerb können sich die Mitglieder der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe/Bundesverband der Fleischer und des Verbandes der Fleischwarenindustrie Österreichs sowie ausländische Erzeuger von Fleisch- und Wurstwaren beteiligen, sofern sie die zur Beurteilung eingesandten Erzeugnisse im eigenen Betrieb hergestellt haben.

WETTBEWERBSEXPONATE

- Es dürfen nur verkehrsfähige Produkte beim Wettbewerb eingereicht werden.
- Für österreichische Produkte gelten die Richtlinien des österreichischen Lebensmittelcodex Kapitel B14.

- Produkte, die unter einer Fantasiebezeichnung angemeldet werden, sind zusätzlich mit der im österreichischen Codex B14, oder in den jeweiligen nationalen Herstellungsrichtlinien, vorgesehenen Bezeichnung zu versehen.
- Erzeugnisse aus Wildfleisch (geschossen, nicht geschlachtet) können ausschließlich in den Gruppen 1-5 eingereicht werden.
- ACHTUNG: Für Wildfleisch-Exponate der Gruppen 4 und 5 muss ein max. sechs Wochen altes mikrobiologisches Zeugnis eines akkreditierten Labors (mit der Bestätigung mikrobiologisch negativ) eingereicht werden!
- Einzelwertung (Wie gewinne ich Medaillen?):
- Jede den Richtlinien entsprechende Einsendung nimmt am Internationalen Fachwettbewerb teil und wird durch die unabhängige Jury bewertet.

Ehrenpreise (Wie gewinne ich Pokale?):

Um einen Ehrenpreis gewinnen zu können, muss mindestens eine Serie eingesandt werden.

Es gibt drei Arten von Serien: Serien der Fleisch- und Wurstwaren, Platten-Serie und Wildfleisch-Serie.

Wollen Sie an einer Art von Serie mehrfach teilnehmen (z. B. doppelte Wildserie), so brauchen Sie dazu unterschiedliche Exponate (z. B. 2×12 verschiedene Wildfleisch-Exponate).

- Eine Serie beim Internationalen Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren besteht aus insgesamt 12 Produkten aus den Gruppen 1 bis 4, wobei jeweils 3 Exponate pro Gruppe enthalten sein müssen (siehe Anmeldung, Felder grau hinterlegt).
- Eine Serie beim Internationalen Plattenlegewettbewerb besteht aus jeweils 1 Bratenplatte (rustikal), 1 Schinkenplatte, 1 Buffetplatte (Eigenkreation, zum

sofortigen Verzehr bestimmt) und 1 Kreativ-Platte (Fisch-, Frucht-, Käse-, Gemüseplatte) insgesamt 4 Platten für je mindestens 6 Personen. Die Platten dürfen nicht mit Aspik überzogen werden.

- Eine Wildfleisch-Serie besteht aus insgesamt 12 Produkten aus den Gruppen 1 bis 5, wobei jeweils zwei Exponate in den Gruppen 1 bis 3 und jeweils drei Exponate in den Gruppen 4 und 5 enthalten sein müssen.

Wichtig bei Anmeldung via Fax-Formular

Die Exponate, die zur Serienwertung herangezogen werden sollen, tragen Sie bitte am Anmeldeformular in die grau hinterlegten Felder ein. Sollte der Platz in den einzelnen Gruppen nicht ausreichen, oder mehrere Serien eingereicht werden, verwenden Sie bitte ein Anlageblatt mit genauer Gruppenbezeichnung.

Gruppe 1: Brätwürste

Extra, Pariser, Würstel (Frankfurter oder Wiener), Knackwurst, Pikantwurst, Leberkäse, Fleischkäse, Weißwurst, Dürre, Burenwurst und alle in diese Gruppe fallenden, in den einzelnen Ländern üblichen Wurstwaren mit genauer Angabe der Bezeichnung.

Gruppe 2: Fleischwürste

Schinkenwurst, Krakauer, Wiener, Göttinger, Florentiner, Mortadella, Polnische, Tiroler, Touristenwurst, Aufschnittwürste, Braunschweiger (Stange), Schinkenleberkäse, Lyoner, Debreziner, Speckwurst, Käsegriller und alle in diese Gruppe fallenden, in den einzelnen Ländern üblichen Wurstwaren mit genauer Angabe der Bezeichnung.

Gruppe 3: Kochwürste, Pasteten, Rouladen und alle übrigen gekochten Fleischwaren

Streichwürste aller Art, Presskopf, Zungenwurst, Blut- und Leberwurst und alle in diese Gruppe fallenden, in den einzelnen Ländern üblichen gekochten Fleischwaren mit genauer Angabe der Bezeichnung.

Gruppe 4: Roh- und Kochpökelwaren

Schinkenspeck, Osso Collo, Bauchspeck, Pressschinken, Toastschinken, Selchroller, Kaiserfleisch und alle in diese Gruppe fallenden, in den einzelnen Ländern üblichen Wurstwaren mit genauer Angabe der Bezeichnung.

Gruppe 5: Rohwürste

Salami nach ungarischer Art, Veroneser Salami, Mailänder Salami, Blockwürste, Landjäger, Haussalami, Jagdsalami, Kantwurst, Mettwürste, alle schnitt- und streichfähigen Rohwürste und alle in diese Gruppe fallenden, in den einzelnen Ländern üblichen Wurstwaren mit genauer Angabe der Bezeichnung.

Gruppe 6: Essfertige Convenienceprodukte

Hauptgerichte aus Fleisch und Zubereitungen als Hauptgericht, Knödel (alle Arten von Knödelzubereitung), Suppeneinlagen, Salate in jeder Form mit bzw. ohne Fleisch oder Wurst, Suppen, Aufstriche in jeder Form mit bzw. ohne Fleisch oder Wurst.

Gruppe 7: Fleischplatten, verkaufsorientierte
Aufschnittplatten (Bratenplatte, Schinkenplatte, Buffetplatte, Kanapee- Platten, Fingerfood) für je mindestens 6 Personen

Fleischplatten, Aufschnittplatten verkaufsorientiert (Fleisch-, Grillplatte, rustikale und festliche Aufschnittplatte, rustikale und festliche Schinkenplatte, rustikale und festliche Wurstplatte, rustikale und festliche Bratenplatte), Kreativ-Platten (Fisch-, Frucht-, Käse-, Gemüseplatten), Kanapee-Platte, Fingerfood für

je mindestens 6 Personen. Die Platten dürfen nicht mit Aspik überzogen werden. Der Dekorationsanteil darf 15 % der Platte nicht überschreiten. Alle Platten-Bestand- teile müssen essbar sein!

ANMELDUNG

Die Anmeldung erfolgt online unter: www.ausgezeichnete-produkte.at 23. Internationaler Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren. Sollte Ihnen dies nicht möglich sein, kann die Anmeldung ausnahmsweise auch mittels beigefügten Formulars (**Anmeldung**) bis spätestens 12. August 2021 (Poststempel), per Fax oder E-Mail erfolgen und gilt erst mit dem Eintreffen des unterschriebenen SEPA-Formulares.

Folgende Neuerungen gibt es 2021 für die teilnehmenden Betriebe:

- Frühbucherrabatt: 3 % Skonto auf Rechnungsbetrag (höchstens jedoch 50 EUR) bei Anmeldung bis 12. Juli 2021 (und Zahlungseingang bis 26. Juli 2021)
- Außerdem NEU: Online-Anmeldung (bei Online-Anmeldung kann ein Preisnachlass von 5 % pro Betrieb geltend gemacht werden)

Die am Wettbewerb teilnehmenden Betriebe erklären sich mit der Veröffentlichung ihrer Ergebnisse und mit allfällig von ihnen gemachten Bildern im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit rund um den Bewerb einverstanden. Diese Veröffentlichung kann auf der Homepage der Veranstalter und/oder in den Medien stattfinden.

ACHTUNG: Sollten Sie uns Ihre Anmeldung doch noch auf Papier übermitteln, hat die Angabe des Firmennamens **LESERLICH** und in **BLOCKBUCHSTABEN** zu erfolgen, da diese Angabe die Grundlage des Namens auf Ihrer Urkunde ist!

TEILNAHMEGEBÜHR

Die Teilnahmegebühr beträgt pro Exponat der Gruppe 1 bis 6 EUR 59, plus 20 % USt., für Exponate der Gruppe 7 EUR 34, plus 20 % USt. NEU: Die Teilnahmegebühr wird nach Einlangen der Anmeldung gemäß Punkt 3 mittels des beigelegten sowie online verfügbaren und von Ihnen unterfertigten einmaligen SEPA-Lastschriftmandates automatisch von uns abgebucht.

EINREICHUNG DER EXPONATE

Dienstag, 21. September 2021 08.00 – 12.00 Uhr und
13.30 – 15.30 Uhr Gruppen 1-6

Mittwoch, 22. September 2021 08.00 – 12.00 Uhr und
13.30 – 15.30 Uhr Gruppen 1-6

Die Exponate sind mit dem zugesandten Anhänger zu versehen und können persönlich oder per Lieferung bei der Geschäftsstelle der Jury, im Fleischkompetenzzentrum Klagenfurt, abgeliefert werden.

Für die Einsendung der Exponate werden bei der Anmeldung Lieferfenster nach Verfügbarkeit vergeben (first come, first serve). Für die Anlieferung der Exponate stehen Lieferfenster am 21. oder 22. September 2021 jeweils von 8.00 bis 11.00, 10.00 bis 12.00 und 13.30 bis 15.30 Uhr zur Verfügung.

Ihr Lieferfenster wird mit der Anmeldebestätigung fixiert. Diese Zeitfenster sind unbedingt einzuhalten. Später eingelangte Exponate können für den Wettbewerb nicht mehr berücksichtigt werden.

ANSCHRIFT: Fleischkompetenzzentrum Klagenfurt,
Lastenstraße 26, 9020 Klagenfurt

Richtig einreichen

- Die Exponate sind im Ganzen (z. B. 1 ganze Stange, 1 ganzer Schinken) einzusenden. Bei abgepasster Ware

mindestens 1 kg bzw. 6 Stück oder 6 Paar.

Angeschnittene Exponate werden nicht angenommen und nicht beurteilt (kein Kostenersatz)!

- Exponate sind im Namen des Herstellers einzusenden und werden bei der Annahme anonymisiert. Sie müssen neutral gehalten sein. Weder Einsender noch Herstellungsort darf für die Jury erkennbar sein (mit Firmenname/-logo bedruckte Därme, Etiketten, Wursthüllen etc. sind nicht zulässig). Im Zweifelsfall kann die Jury Proben zurückweisen. Diese Vorgehensweise stellt eine objektive Beurteilung sicher.
- Exponate, die lediglich mit einer Fantasiebezeichnung eingereicht werden, bei denen somit die korrekte Bezeichnung laut Codex fehlt, werden nicht beurteilt.

Die Exponate der Gruppe 7 (Platten) werden am Mittwoch, den 22.9.2021, ab 9.00 Uhr bis max. 13.00 Uhr im Fleischkompetenzzentrum Klagenfurt, Lastenstraße 26, 9020 Klagenfurt hergestellt Aufschnittmaschinen werden zur Verfügung gestellt. Die Platten und das Material für die Platten muss mitgebracht werden. Dieses kann vorgeschnitten sein, das Dekormaterial jedoch muss unbearbeitet sein. Die Platten müssen vor Ort gelegt werden, wobei für eine Platte für 6 Personen 60 Minuten als Zeitvorgabe gesetzt sind. Die Einteilung der Arbeitszeiten erfolgt nach Anzahl der angemeldeten Platten.

Bedingungen:

Nicht termin- bzw. vorschriftmäßig gelieferte bzw. nicht gelieferte Waren scheiden von der Teilnahme am Wettbewerb aus. Die einbezahlten Teilnahmegebühren werden in diesem Fall nicht rückerstattet. Die Exponate müssen in einer soliden Verpackung, gegebenenfalls gekühlt, transportiert werden. Beim Transport beschädigte Exponate scheiden von der Beurteilung aus. Die zur Beurteilung eingesandten Warenproben verfallen zugunsten der Veranstaltung und werden einem karitativen Zweck zur Verfügung gestellt.

Nach erfolgter Einzahlung der Teilnahmegebühr werden den Teilnehmern für die angemeldeten Exponate Paketaufkleber und Etiketten für die Produkte zugesandt. Diese sind, wie im Begleitschreiben erklärt, zu verwenden.

BEURTEILUNG

GRUPPE 1 bis 5: Wurst- und Fleischwaren

1. Äußere Herrichtung und Beschaffenheit
2. Aussehen und Farbe im Anschnitt
3. Geruch und Geschmack
4. Zusammenstellung und Konsistenz
5. Verarbeitung außerordentliche handwerkliche Leistung oder besondere Innovation

GRUPPE 6: Essfertige Convenienceprodukte (Hauptgerichte aus Fleisch, Knödel, Suppeneinlagen, Salat in jeder Form, Suppen, Aufstriche in jeder Form)

1. Äußere Herrichtung und Beschaffenheit
2. Aussehen & Farbe in verzehrfähigem Zustand des Erzeugnisses
3. Geruch und Geschmack
4. Zusammensetzung und Konsistenz der Erzeugnisse sowie Streichfähigkeit bei Aufstrichen
5. Verarbeitung

GRUPPE 7: Fleischplatten, verkaufsorientierte Aufschnittplatten (Bratenplatte, Schinkenplatte, Buffetplatte, Kanapee-Platten, Fingerfood) für je mindestens 6 Personen

1. Allgemeiner Eindruck
2. Exakte Ausführung
3. Zusammenstellung
4. Kunstwert, Originalität/Idee und Schwierigkeitsgrad

Gewertet wird nach einem Punktesystem bei einer maximal erreichbaren Punkteanzahl von 50 Punkten pro Exponat. Mit Ausnahme der Exponate der Gruppe 6 kann die Jury für besonders innovative Produkte bzw. Produkte, die ein über das normale Maß hinausgehendes fachliches Können erfordern, bis zu 3 Sonderpunkte vergeben.

Für jedes Exponat wird ein Bewertungsprotokoll erstellt, welches nach dem Wettbewerb online abrufbar ist. Die Entscheidungen der Jury sind endgültig und es findet kein Schriftwechsel darüber statt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

PREISE

- Produkte, die eine Punkteanzahl von 49 oder mehr erzielen, erhalten einen ersten Preis, bestehend aus Urkunde und Goldmedaille.
- Produkte, die 46 bis 48 Punkte erreichen, erhalten einen zweiten Preis, bestehend aus Urkunde und Silbermedaille.
- Produkte, die 41 bis 45 Punkte erreichen, erhalten einen dritten Preis, bestehend aus Urkunde.
- Produkte unter 40 Punkte erhalten eine Teilnahmebestätigung.

Voraussetzungen für Ehrenpreise

- Serie Wurst- und Fleischwaren (je 3 Produkte aus den Gruppen 1-4): 10x Goldbewertung, 2x Silberbewertung oder besser
- Serie Wildfleisch-Exponate (je 2 Produkte aus den Gruppen 1-3 und je 3 Produkte aus den Gruppen 4&5): 10x Goldbewertung, 2x Silberbewertung oder besser
- Serie Platten (je 1 Braten-, Schinken-, Buffet- & Kreativ-Platte): 3x Goldbewertung, 1x Silberbewertung oder besser

Um eine ordnungsgemäße Auswertung der

Wettbewerbsergebnisse sowie der medialen Aufbereitung sicherzustellen, werden Informationen über die Ergebnisse frühestens 14 Werktage nach dem Bewerb veröffentlicht. Vorzeitige Anfragen werden nicht beantwortet!

Die Ehrenpreise werden persönlich verliehen und im Rahmen einer festlichen Veranstaltung gebührend gefeiert. Sie können zu dieser medial aufbereiteten Verleihung Ihre prämierten Produkte, Ihr Team, Ihre Berufskleidung usw. mitbringen, sowie weitere werbewirksame Aktionen setzen.

Die Medaillen sowie die Urkunden werden den Teilnehmern (ca. Mitte November) per Post zugesandt.

Die Bewertungsprotokolle stehen frühestens 14 Tage nach dem Wettbewerb online zur Verfügung!

Zusätzlich gibt es die Möglichkeit für TeilnehmerInnen des **AMA-Manufacturensiegels** die besten Produkte nochmals bei der Bundes-Prämierung der AMA-Genusskrone bewerten zu lassen. Dazu müssen die Produkte aus österreichischem Rohstoff und handwerklicher Produktion sein. Bitte bestätigen Sie uns, falls Sie auch an dieser Auszeichnung teilnehmen wollen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at