

AMA-Lukullus 2025: Die Würfel sind gefallen

Mit der Vergabe des AMA-PoS-Lukullus Awards werden vorbildliche Verkaufsgeschäfte gewürdigt.



AMA Lukullus © AMA Marketing

Für den **AMA-PoS-Lukullus** wurden bei jedem der Finalisten zwei unangemeldete Store-Checks an unterschiedlichen Terminen durchgeführt. Dipl.- Fleischsommeliere, Seminarbauerin und Vizegrillweltmeisterin **Jennifer Gruber** sowie Fleischermeister Ing. **Thomas Bergmann** von der **HTL für Lebensmitteltechnologie Hollabrunn** besuchten die Betriebe im Sommer und starteten ihren jeweiligen Check mit einem anonymen Testkauf. Eine Presswurstsemmel mit Sauergemüse wurde geordert, alternativ dazu, sofern keine Presswurst im Angebot war, eine Semmel mit Pastrami. Beurteilt wurden das Verkaufsgespräch sowie die Bearbeitung der Bestellung.

Danach wurde anhand eines Kriterienkatalogs die Präsentation

der Frischfleisch-und Feinkost-Bedienungstheke also etwa die Schlichtung, die Produktqualität, die Ordnung und Sauberkeit, die Auszeichnung und Auslobung erhoben. Beim SB-Fleisch- und -Wurstwarensortiment wurden Sortimentsbreite und -tiefe sowie regionale und internationale Spezialitäten, Tierwohl-, Gütesiegel- und Bio-Angebot und vieles mehr bewertet. Besonderes Augenmerk wurde auf die Kompetenz des Verkaufspersonals und die professionelle Kundenansprache gelegt.

Vom Fleischerfachgeschäft bis zum Hypermart

Die aufbereiteten Ergebnisse wurden von einer Expertenjury überprüft und bewertet, und schlussendlich wurden die Gewinner ermittelt. Für besondere Leistungen am Point of Sale wird der AMA-Lukullus in fünf Kategorien vergeben. Bei den Fleisch-und Fleischwarenabteilungen im LEH ist der Lukullus auf drei Großkategorien beschränkt. Teilnehmen können Geschäfte mit bis zu 900 m², bis 2.000 m² und über 2.000 m² Verkaufsfläche. Zudem werden die besten AMA-Genussregion Fleischerfachgeschäfte und die bäuerlichen Direktvermarkter mit dem besten Fleisch-und Fleischwarenangebot ausgezeichnet.

Leberkäse dünn geschnitten © dallfoto Käswurst © dallfoto

Lukullus für AMA-Fleischerzeugnisse

Den Lukullus für **AMA-zertifizierte Fleischerzeugnisse** gibt es heuer zum dritten Mal. Am Wettbewerb nehmen ausschließlich Produkte teil, die den Kriterien des **AMA-Gütesiegels** oder des **AMA-Biosiegels** entsprechen. In einem vierstufigen Prozess werden die **AMA-Lukullus**-Preisträger gewählt. Am Ende entscheiden die Konsumentinnen und Konsumenten, wer den Preis mit nach Hause nimmt. Per Los wurden aus der breiten Palette der Fleischerzeugnisse die zwei Artikelgruppen Käswurst und Leberkäse kalt, dünn aufgeschnitten gezogen.

In der zweiten Stufe erfolgte eine Auswahl der Produkte nach objektiven Kriterien aus dem AMA-Gütesiegel- bzw. AMA-Biosiegel-Sortiment. Danach traf eine Expertenjury eine Vorauswahl. Dabei wurden anhand eines standardisierten Sensorik-Schemas die Fleischwaren anonymisiert verkostet. Die besten drei Produkte je Kategorie schafften es zum vierten und letzten Schritt, zur Verkostung durch Konsumenten. Rund 100 Personen beurteilten die ausgewählten Produkte hinsichtlich ihres Aussehens, der Konsistenz, des Geruchs und Geschmacks. Der AMA-Lukullus geht an das Produkt mit der besten Konsumentenbewertung.

Effizienz und Preis-Leistungs-Verhältnis im Fokus

Alle Nominierten werden zur feierlichen Gala-Veranstaltung am 12. November 2025 eingeladen, die Preisträger selbst bleiben aber bis zum Schluss ein Geheimnis. Man darf also gespannt sein, welche Betriebe die begehrte Trophäe erhalten werden.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at