13. November 2025

AMA-Lukullus 2025: Österreichs Fleischbranche zeichnet ihre Besten aus

AMA-Marketing zeichnet Persönlichkeiten, Produkte und Projekte aus: Das sind die Preisträger des AMA-Lukullus 2025

Der AMA-Lukullus-Award: Die Auszeichnungen wurden bereits zum 16. Mal im Rahmen der Austrian Meat Award-Gala im Beisein von rund 300 hochrangigen Vertreterinnen und Vertretern der Fleischbranche überreicht. © AMA-Marketing/ Thomas Meyer

Die Auszeichnungen wurden bereits zum 16. Mal im Rahmen der Austrian Meat Award-Gala im Beisein von rund 300 hochrangigen Vertreterinnen und Vertretern der Fleischbranche überreicht. Die Veranstaltung wird im Zweijahres-Intervall immer in einem anderen Bundesland ausgerichtet ج diesmal in Niederösterreich in der Burg Perchtoldsdorf.
ڏDer AMA-Lukullus zeigt, dass Spitzenqualität und Regionalität in der österreichischen Fleischwirtschaft kein Zufall sind, sondern das Ergebnis konsequenter Arbeit und Engagementsڌ, so AMA-Marketing-Geschäftsführerin Christina Mutenthaler-Sipek.

„Mit dem AMA-Lukullus würdigen wir Menschen und Betriebe, die täglich für Qualität und Regionalität stehen – und damit Maßstäbe für die Fleischproduktion und den Verkauf in Europa setzen“, ergänzt Mutenthaler-Sipek.

Diplom-Fleischsommelière des Jahres: Jenny Gruber

Ein emotionaler Auftakt: Der Gala-Abend wurde mit der Verleihung des Diplom-Fleischsommeliers/der Diplom-Fleischsommelière des Jahres eingeläutet. Die Auszeichnung ging an Jenny Gruber. Sie wurde 2020 vom Falstaff-Magazin zur Genuss-Grillerin des Jahres gekürt, 2022 holte sie sich den Vizeweltmeistertitel in Belgien und errang 2023 die erste Goldplatzierung für Österreich als Firejudge beim WBQA International Championship in Costa Rica. Außerdem ist die ausgebildete Einzelhandelskauffrau und passionierte Jägerin auch Landwirtschaftsmeisterin und Seminarbäuerin. Obendrein absolvierte sie die Ausbildung zur Brot- und Kräuterbotschafterin sowie zur AMA-Grilltrainerin.

Herausragende Persönlichkeiten und vorbildliche Initiativen

Der Lukullus für vorbildliche Initiativen zur Herkunfts- und Qualitätssicherung sowie Wertschöpfungsverbesserung von Rindfleisch ging an das Gemeinschaftsprojekt M-Rind. Mit dem setzt McDonald's Österreich gemeinsam mit OSI Food Solutions und der ARGE-Rind seit über 20 Jahren neue Maßstäbe in Sachen Qualität, Herkunft und Tierwohl. Das Programm garantiert, dass alle Rindfleisch-Patties aus 100 % österreichischem Rindfleisch stammen – vollständig rückverfolgbar von der Landwirtschaft bis zum Burger.

Der AMA-Lukullus für ein vorbildliches Engagement bei der Erzeugung von Schweinefleisch nach hohem Tierwohlstandard ging an die Familie Pucher. Im Jahr 2021 wurde ein

Tierwohlstall für Schweine errichtet, der nach drei Jahren wegen eines Vollbrandes komplett neu wiedererbaut werden musste. Somit ist der Betrieb Pucher wieder einer der bedeutendsten Lieferanten für das regionale Markenprogramm ڗVulkanland Durocڗ.

Der AMA-Lukullus für herausragende Leistungen und vorbildliches Engagement ging an Karl Feichtinger, Geschäftsführer der Firma Wech. Unter seiner Führung entwickelte sich Wech zum bedeutendsten Geflügelunternehmen im Süden Österreichs und zum AMA-zertifizierten Vollsortimenter für Hendl und Pute.

Diplom-Fleischsommelière des Jahres: Jenny Gruber © AMA-Marketing/ Thomas Meyer Vorbildliche Initiativen für Qualität & Tierwohl: Familie Pucher Gruber © AMA-Marketing/ Thomas Meyer Der Preis für herausragende Leistungen ging an Karl Feichtinger, Geschäftsführer von Wech. © AMA-Marketing/ Thomas Meyer Mit dem Lukullus für Initiativen zur Herkunfts- und Qualitätssicherung von Rindfleisch wurde das Gemeinschaftsprojekt M-Rind geehrt. © AMA-Marketing/ Thomas Meyer Als Beste AMA GENUSS REGION Lebensmittelmanufaktur wurde die Metzgerei Huber in Kitzbühel ausgezeichnet. © AMA-Marketing/ Thomas Meyer Prämiert für exzellente Beratung und lückenlose Herkunftstransparenz: SPAR Gourmet Servitengasse (Wien). © AMA-Marketing/ Thomas Meyer BILLA Plus Hatric (Hartberg) ڃ erhielt den Preis für Regionalität, Handarbeit und persönliche Beratung. © AMA-Marketing/ Thomas Meyer Ausgezeichnet wurde in der Kategorie Käsewurst die Exklusiv-Marke von Hofer, FairHof-Käsewurst, hergestellt von Hütthaler KG. © AMA-Marketing/ Thomas Meyer
Auch ausgezeichnet: Interspar in Gänserndorf, bei dem das breite Sortiment AMA-zertifiziertes Frischfleisch und speziellen Markenprogrammen. © AMA-Marketing/ Thomas Meyer In der Kategorie Leberkäse ging der Lukullus an Krustenkönig, hergestellt von TANN Graz. © AMA-Marketing/ Thomas Meyer In der Kategorie Bester AMA GENUSS REGION Direktvermarkter wurde der Bauernladen Walter ausgezeichnet. © AMA-Marketing/ Thomas Meyer

Auszeichnungen für Direktvermarkter und Manufakturen

Das Gütesiegel AMA GENUSS REGION zeichnet hohe Qualität und gesicherte Regionalität bei bäuerlichen Direktvermarktern und Manufakturen aus. Auch diese Vertriebswege wurden heuer zum dritten Mal mit dem AMA-Lukullus ausgezeichnet.

Der AMA-Lukullus für die AMA GENUSS REGION Direktvermarktung ging an den Bauernladen Walter, der seit Generationen echte Hofkultur lebt ج von der Aufzucht bis zur Verarbeitung direkt am Betrieb.

Als Beste AMA GENUSS REGION Lebensmittelmanufaktur wurde die Metzgerei Huber in Kitzbühel ausgezeichnet. Zehn Jahre nach dem ersten Lukullus bestätigt der neuerliche Gewinn die konstant hohe Qualität des Traditionsbetriebs.

Spitzenleistungen im Lebensmittelhandel

Bereits zum 15. Mal wurde heuer im Rahmen der Austrian Meat Awards-Gala auch der AMA-Lukullus an die besten Fleisch- und Wurstabteilungen des Lebensmitteleinzelhandels (LEH) vergeben.
Die Sieger und somit Lukullus-Preisträger sind SPAR Gourmet Servitengasse in Wien, bei dem Kundenservice und Fachwissen im Mittelpunkt stehen. Hier weiß man genau, woher jedes Stück Fleisch kommt ج von der Schlachtung bis zur Theke.

Einen weiteren Preis abgeräumt hat BILLA Plus im Hatric ج Hartberg, wo das Team auf Regionalität, Handarbeit und persönliche Beratung legt ج von der Fleischbedienung bis zu hausgemachten Wurstsalaten, Rindsrouladen und Grillspezialitäten.
Der dritte Preisträger war Interspar in Gänserndorf, bei dem das breite Sortiment AMA-zertifiziertes Frischfleisch und Markenprogramme wie Steirisches Duroc-Schwein, Donauland-Rind bis hin zu selbstgemachten Convenience-Produkten umfasst und das Team mit Begeisterung und Leidenschaft seine Kundinnen und Kunden serviciert.

Kategorie und Preisträger im Überblick

- SPAR Gourmet Servitengasse (Wien) ج für exzellente Beratung und lückenlose Herkunftstransparenz.

- BILLA Plus Hatric (Hartberg) ج für Regionalität, Handarbeit und persönliche Beratung.
- Interspar Gänserndorf ج für ein breites Sortiment AMA-zertifizierten Frischfleisches und starke Eigenkompetenz im Convenience-Bereich.

AMA-Lukullus für Fleischerzeugnisse

Der Lukullus für AMA-zertifizierte Fleischerzeugnisse wurde heuer zum vierten Mal vergeben. Am Wettbewerb nahmen ausschließlich Produkte teil, die den Kriterien des AMA-Gütesiegels oder des AMA-Biosiegels entsprachen. In einem vierstufigen Prozess wurden die AMA-Lukullus-Preisträger gewählt. Das Besondere daran: Am Ende entschieden die Konsumentinnen und Konsumenten, wer den Preis mit nach Hause nimmt.
Ausgezeichnet wurde in der Kategorie Käsewurst die Exklusiv-Marke von Hofer, FairHof-Käsewurst, hergestellt von Hütthaler KG. Diese überzeugte mit ihrem kräftigen Rauchgeschmack, der würzigen Pfeffernote und den aromatischen Stücken von Bio-Emmentaler-Käse.

In der Kategorie Leberkäse ging der Lukullus an Krustenkönig, hergestellt von TANN Graz. Das appetitliche Schnittbild mit feinen Lufteinschlüssen und die kräftige, natürliche Färbung verleihen dem Leberkäse seinen unverwechselbaren Charakter.

Kategorie und Preisträger im Überblick

- Käsewurst: FairHof-Käsewurst (Schwanenstadt, OÖ, Bezirk Vöcklabruck)
- Leberkäse: Krustenkönig (Graz)

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at