

AMA-Lukullus: Fleischbranche erhielt hohe Auszeichnung

Mit dem AMA-Lukullus werden die besten – von der AMA-Marketing kontrollierten – Fleischerzeugnisse sowie herausragende Projekte und Unternehmen im Fleischbereich ausgezeichnet. Die Preise wurden bei der Austrian Meat Award-Gala in Graz im Beisein hochrangiger Vertreter der Fleischbranche überreicht.



AMA Lukullus Gala 2023.© AMA Marketing / Fischer

Mit dem **AMA-Lukullus** werden die besten von der **AMA-Marketing** kontrollierten **Fleischerzeugnisse** sowie herausragende Projekte und Unternehmen im Fleischbereich ausgezeichnet. Die Preise wurden bei der Austrian Meat Award-Gala in Graz im Beisein hochrangiger Vertreter der Fleischbranche überreicht.

Die renommierte Auszeichnung **Lukullus** wurde heuer erneut von der AMA-Marketing vergeben. Dieser Preis würdigt die besten AMA-zertifizierten Fleischerzeugnisse, herausragende

Leistungen und vorbildliche Projekte zur Verbesserung der Fleischqualität sowie der Verkaufsgeschäfte, die sich besonders für **Regionalität** und **Qualität** einsetzen. Darüber hinaus wurde auch ein AMA-Lukullus für den besten Direktvermarkter und die beste Manufaktur im Programm **AMA GENUSS REGION** vergeben.

Die Preisträger von Handl Tyrol freuen sich. © Foto Fischer
Sieger TANN Graz. © Foto Fischer Das Team von Jagas Steirerei.
© Foto Fischer AMA Lukullus Gala Sieger Duroc Mühlenhof. ©
Foto Fischer Sieger von Kalb Rosé Austria. © Foto Fischer Das
Team von REWE Fair zum Tier. © Foto Fischer

Blindverkostung beim AMA-Lukullus für Fleischerzeugnisse

Den Lukullus für AMA-zertifizierte Fleischerzeugnisse gibt es heuer zum zweiten 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. Das Besondere daran: die Konsumentinnen und Konsumenten entscheiden am Ende, wer den Preis mit nach Hause nimmt. 116 Personen verkosteten **Frankfurter**, **Wiener Würstel** und **Schinkenspeck** und ermittelten das beste Produkt je Kategorie.

Es gibt zahlreiche Wettbewerbe, die Produkte auszeichnen, aber keinen, bei dem Konsumentinnen und Konsumenten die Sieger wählen, das ist unser Alleinstellungsmerkmal, betont AMA-Marketing Geschäftsführerin **Christina Mutenthaler-Sipek**.

In der Kategorie Beste AMA-zertifizierte Frankfurter-Würstl konnte sich die **TANN**-Frankfurter der Tann Graz den Sieg holen. Sowohl die Länge und Krümmung, als auch das Kaliber entsprachen den Idealvorstellungen der Konsumentinnen und Konsumenten. Explizit angemerkt wurde die Rauchfarbe der Würstl und der knackige Biss, der für Frankfurter so typisch ist.

In der Kategorie Beste AMA-zertifizierte Wiener freut sich die **Wiesentaler** Original Wiener von **Lidl**, hergestellt von **Radatz** in Neu Erlaa, über die Auszeichnung. Bei der Verkostung schätzten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer vor allem den

Geschmack und die feine Würzung.

In der Kategorie Bester AMA-zertifizierter **Schinkenspeck** heißt der Preisträger heuer Nordtiroler Schinkenspeck g.g.A. von **Handl/Tyrol**. Beim Tiroler Schinkenpeck g.g.A. also mit einer geschützten geografischen Angabe wurde das frische mildrauchige Aroma, der mildwürzige Geschmack, das ansprechende Schnittbild sowie die optimale Konsistenz gelobt.

Kategorie	Preisträger
Frankfurter	TANN-Frankfurter der Tann Graz
Wiener Wurst	Lidl Wiesentaler „Original Wiener“ hergestellt von Radatz in Neu Erlaa
Schinkenspeck	„Nordtiroler Schinkenspeck g.g.A.“ von Handl/Tyrol

Lukullus 2023: Hohe Ehrung für Lebensmittelhandel, Direktvermarkter und Manufakturen

Bereits zum 14. Mal wurde heuer im Rahmen der Austrian Meat Awards-Gala auch der AMA-Lukullus an die besten Fleisch- und Wurstabteilungen des Lebensmitteleinzelhandels (LEH) vergeben. Insgesamt haben sich knapp 40 Geschäfte in fünf Kategorien qualifiziert. Bei den Finalisten erfolgten mehrfach unangemeldete Storechecks. Eine 20-köpfige Expertenjury beurteilte im Anschluss 13 Bereiche und 111 Einzelkriterien je Geschäft. Der Schwerpunkt lag diesmal bei der Fachkompetenz des Verkaufspersonals und dem Verkaufsakt. Die Sieger und somit Lukullus-Preisträger sind Billa Stegersbach, Spar Gourmet Fleischmarkt Wien und Billa Plus Eggenberg.

Kategorie	Preisträger
LEH bis 900 m ² Verkaufsfläche	Billa Stegersbach
LEH bis 2000 m ² Verkaufsfläche	Spar Gourmet Fleischmarkt Wien
LEH über 2000 m ² Verkaufsfläche	Billa Plus Eggenberg

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

Direktvermarkter geht an die **Jaga's Steirerei**. Am Hof in der Südsteiermark werden Fleisch- und Wurstwaren von den eigenen Schweinen sowie Brot und Germspeisen produziert. Die Auszeichnung in der Kategorie Manufaktur bekommt die **Keusch Fleischvertriebs GesmbH** aus St. Georgen am Ybbsfelde. Seit

1993 verarbeitet der Fleischerbetrieb Rind-, Schweine-, und Kalbfleisch aus hauseigener Schlachtung. Die Produktpalette reicht vom Frischfleisch, Wurst, Schinken, Selchwaren bis zu diversen Convenience-Produkten wie Fleischknödel oder Gulasch.

Kategorie	Preisträger
Direktvermarkter	Jaga's Steirerei
Manufaktur	Keusch Fleischvertriebs GesmbH

AMA-Lukullus für Leistungen und Projekte

Der AMA-Lukullus für Leistungen und Projekte geht heuer an **Kalb Rosé Austria** , **Fair zum Tier** und **Mühlenhof Duroc**.

Kalb Rosé Austria ist ein Qualitätskalbfleisch-Programm der Arbeitsgemeinschaft Rind (ARGE Rind). Das Fleisch stammt von bis zu sieben Monate alten Kälbern und ist deshalb dunkler als übliches Kalbfleisch. Mit diesem Projekt werden derzeit mehr als 5.000 Lebendkälberexporte vermieden und der Import von Kalbfleisch verringert.

Das Projekt Fair zum Tier von **REWE** ist ein Programm mit hohen Tierwohl-Standards und gilt für alle Tierkategorien. 148 Billa Plus- und 48 Billa-Filialen bieten das Fleisch mit Tierwohl-Standard 100 an.

Die beiden Landwirte **Werner Pail** und Johann Lorber führen gemeinsam den Mühlenhof Duroc in der Steiermark. Der Betrieb gilt als Pionier in Sachen Tierwohl-Haltung bei Schweinen. Das Fleisch wird bei **Spar** und **Steirerfleisch** vermarktet.

Kategorie	Preisträger
Leistungen und Projekte	Kalb Rosé Austria
Leistungen und Projekte	Fair zum Tier
Leistungen und Projekte	Mühlenhof Duroc

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at