

Das war der IFFW 2021

Der internationale Fachbewerb bietet den Fleischereibetrieben aus aller Welt alle zwei Jahre die Möglichkeit, die Qualität ihrer Produkte von Fachexpert:innen bewerten zu lassen. Heuer ging der IFFW 2021 in Klagenfurt über die Bühne. Vom 21. bis 23. September stellten sich mehr als 60 Fleischer:innen dem strengen Urteil der internationalen Jury. An drei Tagen wurden mehr als 660 Einreichungen, darunter Frankfurter, Leberkäse, Bratwürste, Weißwürste, Extrawürste, Krakauer, Debreziner, Blutwürste, Pasteten, Schinken und Speck in allen Arten und Variationen, auf Herz und Nieren getestet, verkostet und prämiert. Die eingereichten Produkte konnten unterschiedlicher nicht sein. Über Bratwürste, Extrawürste, Blutwürste, Pasteten, Schinken und Speck in …



Tanja Braune

Der internationale Fachbewerb bietet den Fleischereibetrieben aus aller Welt alle zwei Jahre die Möglichkeit, die Qualität ihrer Produkte von Fachexpert:innen bewerten zu lassen. Heuer ging

der IFFW 2021 in Klagenfurt über die Bühne. Vom 21. bis 23. September stellten sich mehr als 60 Fleischer:innen dem strengen Urteil der internationalen Jury. An drei Tagen wurden mehr als 660 Einreichungen, darunter Frankfurter, Leberkäse, Bratwürste, Weißwürste, Extrawürste, Krakauer, Debreciner, Blutwürste, Pasteten, Schinken und Speck in allen Arten und Variationen, auf Herz und Nieren getestet, verkostet und prämiert.

Die eingereichten Produkte konnten unterschiedlicher nicht sein. Über Bratwürste, Extrawürste, Blutwürste, Pasteten, Schinken und Speck in aller Art bis hin zu Fertiggerichten für die schnelle Küche und dekorativen Platten wurde alles verkostet.

Das Ergebnis kann sich sehen lassen. Insgesamt wurden 367 Produkte mit Goldmedaillen und 204 Produkte mit Silbermedaillen belohnt.

Goldregen für Innovationen

Der internationale Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren ist ein Produktwettbewerb, bei dem jede Einreichung eine Medaille gewinnen kann. Das hervorragende Gesamtergebnis umfasste dabei 367 Gold-, 204 Silber- und 58 Bronzemedaillen. Der Großteil der Goldmedaillen ging an Niederösterreich, das Bundesland mit den meisten Einreichungen, gefolgt von Kärnten und Salzburg.

Die heimischen Fleischermeister:innen sind einzigartig und ihr Fachwissen gebündelt mit traditioneller Handwerkskunst und Kreativität bringt großartige Produkte hervor – der Innovationsgeist war anhand der Vielfalt der Waren klar erkennbar, bestätigt **Raimund Plautz**, Innungsmeister der österreichischen Fleischer:innen.

Vier Fleischereien, drei davon aus Niederösterreich, erhielten sogar den Ehrenpreis. Diese Unternehmen haben exzellentes

handwerkliches Können über die gesamte Breite des Produktionsangebots unter Beweis gestellt. Die **Fleischerei Høller**, das **Fleischerfachgeschäft Steiner** sowie die **Fleischerei Ellegast** freuten sich über diese Auszeichnung. Die **Landmetzgerei Hochhauser** aus Oberösterreich wurde ebenso zum Seriensieger gekürt. Die Ehrenpreise wurden **Anfang November von Bundesministerin Elisabeth Køstinger** im Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus feierlich übergeben.

Eine Bewertung mit allen Sinnen: Sehen, Riechen, Beißen, Schmecken

Über Geschmack lässt sich eventuell streiten, nicht aber über die Qualität. Die rund 15 Juror:innen aus Österreich, Deutschland und sogar Kanada arbeiten nach einem definierten Punktesystem und setzen ihre jahrzehntelange fachliche Erfahrung sowie ihr sensorisches Know-how ein. Zu Beginn wird das Produkt als Ganzes betrachtet und die äußere Beschaffenheit bewertet. Als Nächstes wird es angeschnitten und je nach Aussehen sowie Farbe im Anschnitt mit Punkten beurteilt. **Fleisch & Co hat berichtet.**

Anschließend stellt sich das Produkt den geschulten Nasen der Jury: Ausatmen, das Produkt an die Nase führen und tief einatmen. Geschmack wird vorrangig durch den Geruchssinn wahrgenommen. Deshalb ist diese Bewertung essenziell, erklärt Wolfgang Seidl, diesjähriger IFFW-Oberjuror und **Fleischermeister** aus Neunkirchen.

Erst dann erfolgt der Biss in die Fleischprodukte, der ebenso wie der Geschmack Einfluss auf die Punktezahl hat. Eine gute Extrawurst hat einen fleischigen festen Biss. Ein schwammiges

oder fettiges Mundgefühl zeugt von minderer Qualität , erklärte Seidl. Auch die optische Verarbeitung spielt eine wesentliche Rolle, hierbei achtet die Jury besonders auf au  erordentliche handwerkliche Leistung und kreative Innovationen.

Top-Organisation wie ein Filmteam

Ein Blick hinter die Kulissen zeigt aber, dass dieser Wettbewerb viel mehr ist als die drei Produkt-Test-Tage vor Ort. Lange im Vorhinein wurden die von den Betrieben sorgsam ausgewählten Produkte eingereicht und vorbereitet. Es wurden die entsprechenden Etiketten, ohne Hinweis auf die Herkunft der Produkte erstellt, der gesamte Ablauf wurde schon Wochen vorausgeplant und durch- gespielt, damit die Anlieferungen sowie die Annahme der Produkte reibungslos funktionieren. Zudem mussten die Juroren geschult und ein entsprechendes Rahmenprogramm auf die Beine gestellt werden. Sogar Kärntens Landeshauptmann Peter Kaiser war unter den Anwesenden und verkostete die Qualit tswaren.

Auch Jürgen Mandl, Pr sident der **Wirtschaftskammer Kärnten**, machte sich vor Ort ein Bild und ist stolz auf die Ergebnisse und die hohe Qualität der Einreichungen: Die Betriebe haben ihren hohen Stellenwert als Qualit tserzeuger besonders während der Krise bewiesen und auch als regionale Nahversorger fungiert. Mit dem Fleisch aus den umliegenden Regionen entwickeln sie auf Basis von eigenen Rezepten laufend innovative und hochwertige Produkte, die die Kund:innen sehr sch tzen und eine Auszeichnung absolut verdienen.

Die Promi-Jury war begeistert

Eine vierköpfige Promi-Jury bestehend aus Kärntens Landeshauptmann **Dr. Peter Kaiser**, MBA Jürgen Mandl, Pr sident Wirtschaftskammer Kärnten, Hans Schaunig, ehemals Eishockeyspieler beim EC KAC sowie Joseph Pachler, ehem. Europa- und Staatsmeister im Boxen, kosteten sich unter der Leitung von Johannes Rottensteiner, Chefredakteur

Lebensmittelhandwerk und Dipl. Fleischsommelier, durch die Geschmacksvielfalt der eingereichten Produkte. Bewusst zu verkosten mit dem Wissen, wo das Produkt herkommt, ist ein spannendes Erlebnis. Die Handwerksbetriebe sind ein wichtiger Teil unserer Kultur, die wir weiter unterstützen sollten , berichtet Dr. Peter Kaiser vom Wettbewerb.

Fleisch für den guten Zweck

Nach der Verkostung wurden die Produkte wieder hygienisch verpackt und gekühlt gelagert. Die prämierte Ware kam karitativen Zwecken zugute und wurde der Caritas und dem Roten Kreuz gespendet. In diesem Sinne gratulieren wir nochmals allen Betrieben von ganzem Herzen zu ihren ausgezeichneten Produkten!

Eine Übersicht über die Ergebnisse sowie alle prämierten Produkte finden Sie

hier: www.ausgezeichnete-produkte.at

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at