

Niederösterreich ehrt seine IFFW-Medaillen

Niederösterreich ehrt seine IFFW-Medaillensieger im Mödlinger Fleischerhaus. 26 Betriebe feiern beeindruckende 308 Medaillen und zeigen eindrucksvoll die Stärke des regionalen Fleischerhandwerks.



Thomas Hagmann brachte die Erfolge mit klaren Worten auf den Punkt:
„Niederösterreichs Fleischerinnen und Fleischer tragen einfach das Qualitäts-Sieger-Gen in sich – und das schmeckt man.“ © Michaela Habinger

Mein großes Fleischerherz schlägt heute doppelt so schnell – es erfüllt mich mit Stolz, dass ihr euch alle Zeit genommen habt, das mit uns zu feiern. Mit diesen Worten eröffnete **Doris Steiner** die Ehrung der niederösterreichischen Medaillensiegerinnen und -sieger des **25. Internationalen Fachwettbewerbs für Fleisch- und Wurstwaren (IFFW)**. Und tatsächlich: Der Saal im Fleischerhaus Mödling war bis auf den letzten Platz gefüllt.

Oberjuror Wolfgang Seidl erläutert in seiner Eröffnungsrede, wie

die vollständig anonymisierte Bewertung beim IFFW abläuft. ^a
Michaela Habinger Gemeinsam für das Handwerk:
Bundesinnungsmeister Raimund Plautz, Oberjuror Wolfgang
Seidl und Doris Steiner im Austausch drei, die für das
Fleischerhandwerk brennen. ^a Michaela Habinger Doris Steiner
fasst engagiert zusammen, was Niederösterreichs
Fleischereibetriebe 2025 bewegt, erreicht und politisch
angestoßen haben. ^a Michaela Habinger

Ein Qualitäts-Sieger-Gen

Die Stimmung war gelöst, die Gesichter stolz: 26
niederösterreichische Betriebe wurden für ihre
außergewöhnlichen Leistungen ausgezeichnet. Beim **IFFW in
Klagenfurt** hatten sie gemeinsam 200 Gold-, 78 Silber- und 30
Bronzemedallien errungen ein Ergebnis, das selbst erfahrene
Branchenvertreter beeindruckte.

Auf der Bühne gratulierten unter anderem Oberjuror **Wolfgang
Seidl**, NÖ-Innungsmeister **Jakob Ellinger**, Doris Steiner,
Landesinnungsmeister **Thomas Hagmann** sowie
Bundesinnungsmeister **Raimund Plautz**, der eigens aus
Kärnten angereist war. Ihre Reden ebenso wie jene der Jury
sind auf dem **Youtube-Kanal von Fleisch & Co** abrufbar.

Landesinnungsmeister Thomas Hagmann brachte die **Erfolge
mit klaren Worten auf den Punkt**: Niederösterreichs
Fleischerinnen und Fleischer tragen einfach das Qualitäts-Sieger-
Gen in sich und das schmeckt man. Er betonte zudem, dass
auch die Konsumentinnen und Konsumenten zu den Gewinnern
zählen, da sie täglich von der herausragenden Produktqualität
profitieren.

Nomen est omen: Ferdinand Wild aus Gaweinstal holte beim 25.
IFFW beeindruckende 25 Medaillen. ^a . Michaela Habinger
Michael Moser von Moser Wurst (Wieselburg) im Gespräch er
wurde mit beeindruckenden 16 Medaillen ausgezeichnet. ^a
Michaela Habinger Michael Bogner aus St. Pölten freute sich
über vier IFFW-Medaillen. ^a Michaela Habinger NÖ-
Innungsmeister Jakob Ellinger holte beim 25. IFFW insgesamt
sechs Medaillen ein starkes Zeichen für gelebte
Handwerksqualität. ^a . Michaela Habinger

Handwerk, das verbindet

Viele der anwesenden Politikerinnen und Politiker – darunter LAbg. Marlene Zeidler-Beck, Helga Krismer, Andreas Bors, Christoph Mßller, Mßdlinger Bßrgermeisterin Silvia Drechsler, Stadträtin Dagmar Steiner, Spartenobfrau-Stv. Irene Wedl-Kogler sowie die Abgeordneten Rudolf Silvan, Harald Thau und Petra Tanzler – erzählten auf der Bßhne von familiären Wurzeln im Fleischerhandwerk. Die Geschichten reichten von Großvætern, die einst Fleischereien fßhrten, bis zu Kindheitserinnerungen in der Metzgerei. Es waren launige, wertschätzende Ansprachen, die zeigten, dass die Politik um die Bedeutung des Handwerks weiß.

Doris Steiner nutzte die Gelegenheit, um einen Blick auf das Jahr 2025 zu werfen – ein Jahr, in dem das niederösterreichische Fleischerhandwerk nicht nur medial präsent war, sondern auch politisch aktiv. Sie erinnerte an die zahlreichen Marketingmaßnahmen, das Weihnachtswunder, TV-Beiträge mit Silvia Schneider, Plakatkampagnen, Medienkooperationen wie den NÖN-Expertentipp, die Kronehit-Studiostunde oder die ORF-Sommerlounge. Gleichzeitig habe man den politischen Dialog intensiviert, sagte Steiner, bis hin zum Bundeskanzler Dr. Stocker, um auf bestehende Ungleichheiten zwischen Lebensmittelgewerbe und Direktvermarktung hinzuweisen und für faire Rahmenbedingungen einzutreten.

Mit einem Augenzwinkern schloss sie ihren Beitrag in Richtung der ersten Sitzreihe, wo die politischen Vertreterinnen und Vertreter Platz genommen hatten: Ich freue mich auf ein Wiedersehen bei den nächsten Terminen!

Ohne Niederösterreich gäbe es den IFFW nicht mehr

Bundesinnungsmeister Raimund Plautz **wprdigte besonders die Rolle des Bundeslandes**: Ich möchte mich bei allen niederösterreichischen Funktionären bedanken – ohne Niederösterreich wprde es den IFFW nicht mehr geben. Das Land hält den Fachwettbewerb in zweierlei Hinsicht aufrecht: durch seine starken Betriebe und durch das enorme Engagement von Wolfgang Seidl als Oberjuror und Doris Steiner als Stellvertreterin.

Auch sein Appell an die Politik war deutlich: Aufmerksamkeit,

Unterstützung und faire Rahmenbedingungen seien essenziell, damit das Handwerk weitergedeihen kann. Und Plautz brachte es abschließend auf den Punkt: Je mehr wir zusammenstehen, desto stärker wird die Branche. Genau das zeigt diese Veranstaltung einmal mehr!

Nach der Bphne: netzwerken, fachsimpeln, zusammenstehen

Nach der offiziellen Ehrung blieb bei Brötchen, Sekt und einem kräftigen Applaus für alle Geehrten ausreichend Zeit für Gespräche. Man tauschte Erfahrungen aus, gratulierte einander, schmiedete Pläne. Genau diese Momente, betonte die Innung, seien es, die den Zusammenhalt in der Branche stärken.

Gratulation an die Fleischerei Ellegast GmbH zu ihrem Erfolg beim IFFW 2025. Auf dem Foto (v. l. n. r.): Fleischermeister und Oberjuror Wolfgang Seidl, NØ-Innungsmeister Jakob Ellinger, Abg. z. NØ-Landtag Marlene Zeidler-Beck, die Fleischerei Ellegast GmbH, Bezirksstellenobmann Thomas Hagmann, Veronika Vernes, Geschäftsführerin der Lebensmittelakademie, sowie Bundesinnungsmeister Raimund Plautz. Bildcredit: Braune/Fleisch & Co Auch Fleischermeister Jakob Ellinger freut sich über die Auszeichnung beim IFFW 2025. Auf dem Foto (v. l. n. r.): Fleischermeister und Oberjuror Wolfgang Seidl, NØ-Innungsmeister Jakob Ellinger, Abg. z. NØ-Landtag Marlene Zeidler-Beck, die Fleischerei Jakob Ellinger, Bezirksstellenobmann Thomas Hagmann, Veronika Vernes, Geschäftsführerin der Lebensmittelakademie, sowie Bundesinnungsmeister Raimund Plautz. Bildcredit: Braune/Fleisch & Co Beim IFFW 2025 konnte das Fleischerhandwerk Arthold mit starken Leistungen überzeugen. Auf dem Foto (v. l. n. r.): Fleischermeister und Oberjuror Wolfgang Seidl, NØ-Innungsmeister Jakob Ellinger, Abg. z. NØ-Landtag Marlene Zeidler-Beck, das Fleischerhandwerk Arthold, Bezirksstellenobmann Thomas Hagmann, Veronika Vernes, Geschäftsführerin der Lebensmittelakademie, sowie Bundesinnungsmeister Raimund Plautz. Bildcredit: Braune/Fleisch & Co Die Graf GmbH wurde beim IFFW 2025 für ihre hervorragenden Leistungen ausgezeichnet. Auf dem Foto (v. l. n. r.): Fleischermeister und Oberjuror Wolfgang Seidl, NØ-Innungsmeister Jakob Ellinger, Abg. z. NØ-Landtag Marlene Zeidler-Beck, die Graf GmbH, Bezirksstellenobmann Thomas Hagmann, Veronika Vernes, Geschäftsführerin der Lebensmittelakademie, sowie Bundesinnungsmeister Raimund

Plautz. Bildcredit: Braune/Fleisch & Co Erfolgreich beim IFFW 2025: Die Fleischerei Høller aus Zøbern wurde fpr ihre Qualitæt ausgezeichnet. Auf dem Foto (v. l. n. r.): Fleischermeister und Oberjuror Wolfgang Seidl, NØ-Innungsmeister Jakob Ellinger, Abg. z. NØ-Landtag Marlene Zeidler-Beck, die Fleischerei Høller aus Zøbern, Bezirksstellenobmann Thomas Hagmann, Veronika Vernes, Geschæftsfpfhrerin der Lebensmittelakademie, sowie Bundesinnungsmeister Raimund Plautz. Bildcredit:

Braune/Fleisch & Co Die Fleischhauerei Hofmann durfte sich beim IFFW 2025 pber eine besondere Auszeichnung freuen. Auf dem Foto (v. l. n. r.): Fleischermeister und Oberjuror Wolfgang Seidl, NØ-Innungsmeister Jakob Ellinger, Abg. z. NØ-Landtag Marlene Zeidler-Beck, die Fleischhauerei Hofmann, Bezirksstellenobmann Thomas Hagmann, Veronika Vernes, Geschæftsfpfhrerin der Lebensmittelakademie, sowie Bundesinnungsmeister Raimund Plautz. Bildcredit:

Braune/Fleisch & Co Die Fleischhauerei Klang erzielte beim IFFW 2025 einen schønen Erfolg und wurde dafpr ausgezeichnet. Auf dem Foto (v. l. n. r.): Fleischermeister und Oberjuror Wolfgang Seidl, NØ-Innungsmeister Jakob Ellinger, Abg. z. NØ-Landtag Marlene Zeidler-Beck, die Fleischhauerei Klang, Bezirksstellenobmann Thomas Hagmann, Veronika Vernes, Geschæftsfpfhrerin der Lebensmittelakademie, sowie Bundesinnungsmeister Raimund Plautz. Bildcredit:

Braune/Fleisch & Co Die Kolobratnik Ges.m.b.H. wurde beim IFFW 2025 fpr ihre hervorragenden Produkte ausgezeichnet. Auf dem Foto (v. l. n. r.): Fleischermeister und Oberjuror Wolfgang Seidl, NØ-Innungsmeister Jakob Ellinger, Abg. z. NØ-Landtag Marlene Zeidler-Beck, die Kolobratnik Ges.m.b.H., Bezirksstellenobmann Thomas Hagmann, Veronika Vernes, Geschæftsfpfhrerin der Lebensmittelakademie, sowie Bundesinnungsmeister Raimund Plautz. Bildcredit:

Braune/Fleisch & Co Die Fleischerei Michael Bogner pberzeugte beim IFFW 2025 unter anderem mit ihrem Top-Produkt Rindsgulasch und wurde dafpr ausgezeichnet. Auf dem Foto (v. l. n. r.): Fleischermeister und Oberjuror Wolfgang Seidl, NØ-Innungsmeister Jakob Ellinger, Abg. z. NØ-Landtag Marlene Zeidler-Beck, die Fleischerei Michael Bogner, Bezirksstellenobmann Thomas Hagmann, Veronika Vernes, Geschæftsfpfhrerin der Lebensmittelakademie, sowie Bundesinnungsmeister Raimund Plautz. Bildcredit:

Braune/Fleisch & Co Die MOSER Wurst GmbH aus Wieselburg wurde beim IFFW 2025 unter anderem fpr ihr Top-Produkt Schwarze Pute ausgezeichnet. Auf dem Foto (v. l. n. r.): Fleischermeister und Oberjuror Wolfgang Seidl, NØ-Innungsmeister Jakob Ellinger, Abg. z. NØ-Landtag Marlene

Zeidler-Beck, die MOSER Wurst GmbH aus Wieselburg, Bezirksstellenobmann Thomas Hagmann, Veronika Vernes, Geschäftsführerin der Lebensmittelakademie, sowie Bundesinnungsmeister Raimund Plautz. Bildcredit: Braune/Fleisch & Co Die Nemetz-Fleisch HandelsgmbH wurde beim IFFW 2025 für ihre hervorragenden Leistungen ausgezeichnet. Auf dem Foto (v. l. n. r.): Fleischermeister und Oberjuror Wolfgang Seidl, NØ-Innungsmeister Jakob Ellinger, Abg. z. NØ-Landtag Marlene Zeidler-Beck, die Nemetz-Fleisch HandelsgmbH, Bezirksstellenobmann Thomas Hagmann, Veronika Vernes, Geschäftsführerin der Lebensmittelakademie, sowie Bundesinnungsmeister Raimund Plautz. Bildcredit: Braune/Fleisch & Co Die Fleischerei Pfennigbauer konnte beim IFFW 2025 unter anderem mit ihrem Top-Produkt Bio-Pastrami überzeugen und wurde dafür ausgezeichnet. Auf dem Foto (v. l. n. r.): Fleischermeister und Oberjuror Wolfgang Seidl, NØ-Innungsmeister Jakob Ellinger, Abg. z. NØ-Landtag Marlene Zeidler-Beck, die Fleischerei Pfennigbauer, Bezirksstellenobmann Thomas Hagmann, Veronika Vernes, Geschäftsführerin der Lebensmittelakademie, sowie Bundesinnungsmeister Raimund Plautz. Bildcredit: Braune/Fleisch & Co Die Josef Rzepa GmbH & Co KG wurde beim IFFW 2025 für ihre hervorragenden Leistungen ausgezeichnet. Auf dem Foto (v. l. n. r.): Fleischermeister und Oberjuror Wolfgang Seidl, NØ-Innungsmeister Jakob Ellinger, Abg. z. NØ-Landtag Marlene Zeidler-Beck, die Josef Rzepa GmbH & Co KG, Bezirksstellenobmann Thomas Hagmann, Veronika Vernes, Geschäftsführerin der Lebensmittelakademie, sowie Bundesinnungsmeister Raimund Plautz. Bildcredit: Braune/Fleisch & Co Die Fleischerei Josef Scheiterer durfte sich beim IFFW 2025 über eine Auszeichnung für ihre Qualitätsarbeit freuen. Auf dem Foto (v. l. n. r.): Fleischermeister und Oberjuror Wolfgang Seidl, NØ-Innungsmeister Jakob Ellinger, Abg. z. NØ-Landtag Marlene Zeidler-Beck, die Fleischerei Josef Scheiterer, Bezirksstellenobmann Thomas Hagmann, Veronika Vernes, Geschäftsführerin der Lebensmittelakademie, sowie Bundesinnungsmeister Raimund Plautz. Bildcredit: Braune/Fleisch & Co Die Landfleischerei Schlögl überzeugte beim IFFW 2025 mit ihren Qualitätsprodukten und wurde dafür ausgezeichnet. Auf dem Foto (v. l. n. r.): Fleischermeister und Oberjuror Wolfgang Seidl, NØ-Innungsmeister Jakob Ellinger, Abg. z. NØ-Landtag Marlene Zeidler-Beck, die Landfleischerei Schlögl, Bezirksstellenobmann Thomas Hagmann, Veronika Vernes, Geschäftsführerin der Lebensmittelakademie, sowie Bundesinnungsmeister Raimund Plautz. Bildcredit: Braune/Fleisch & Co Die Seidl Fleischerhandwerk GmbH

vertreten durch Clemens und Matthias Seidl wurde beim IFFW 2025 für ihre herausragenden Leistungen ausgezeichnet. Auf dem Foto (v. l. n. r.): Fleischermeister und Oberjuror Wolfgang Seidl, NØ-Innungsmeister Jakob Ellinger, Abg. z. NØ-Landtag Marlene Zeidler-Beck, Clemens und Matthias Seidl (Seidl Fleischerhandwerk GmbH), Bezirksstellenobmann Thomas Hagmann, Veronika Vernes, Geschäftsführerin der Lebensmittelakademie, sowie Bundesinnungsmeister Raimund Plautz. Bildcredit: Braune/Fleisch & Co Das Fleischerfachgeschäft Steiner aus Sollenau wurde beim IFFW 2025 für seine ausgezeichnete Qualitätsarbeit geehrt. Auf dem Foto (v. l. n. r.): Fleischermeister und Oberjuror Wolfgang Seidl, NØ-Innungsmeister Jakob Ellinger, Abg. z. NØ-Landtag Marlene Zeidler-Beck, das Fleischerfachgeschäft Steiner aus Sollenau, Bezirksstellenobmann Thomas Hagmann, Veronika Vernes, Geschäftsführerin der Lebensmittelakademie, sowie Bundesinnungsmeister Raimund Plautz. Bildcredit: Braune/Fleisch & Co Die Land-Fleischerei Sturm präsentierte beim IFFW 2025 unter anderem mit ihrem Top-Produkt Lammkäsekrainer und wurde dafür ausgezeichnet. Auf dem Foto (v. l. n. r.): Fleischermeister und Oberjuror Wolfgang Seidl, NØ-Innungsmeister Jakob Ellinger, Abg. z. NØ-Landtag Marlene Zeidler-Beck, die Land-Fleischerei Sturm, Bezirksstellenobmann Thomas Hagmann, Veronika Vernes, Geschäftsführerin der Lebensmittelakademie, sowie Bundesinnungsmeister Raimund Plautz. Bildcredit: Braune/Fleisch & Co Die Landfleischerei Robert Sunk wurde beim IFFW 2025 für ihre hervorragende Qualitätsarbeit ausgezeichnet. Auf dem Foto (v. l. n. r.): Fleischermeister und Oberjuror Wolfgang Seidl, NØ-Innungsmeister Jakob Ellinger, Abg. z. NØ-Landtag Marlene Zeidler-Beck, die Landfleischerei Robert Sunk, Bezirksstellenobmann Thomas Hagmann, Veronika Vernes, Geschäftsführerin der Lebensmittelakademie, sowie Bundesinnungsmeister Raimund Plautz. Bildcredit: Braune/Fleisch & Co Die Fleischerei Wild mit Fleischermeister Ferdinand Wild aus Gaweinstal wurde beim IFFW 2025 für ihre hervorragenden Leistungen ausgezeichnet. Auf dem Foto (v. l. n. r.): Fleischermeister und Oberjuror Wolfgang Seidl, NØ-Innungsmeister Jakob Ellinger, Abg. z. NØ-Landtag Marlene Zeidler-Beck, Fleischermeister Ferdinand Wild (Fleischerei Wild), Bezirksstellenobmann Thomas Hagmann, Veronika Vernes, Geschäftsführerin der Lebensmittelakademie, sowie Bundesinnungsmeister Raimund Plautz. Bildcredit: Braune/Fleisch & Co

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at