

In Klagenfurt ging es um die Wurst

Dass ausgezeichneter Geschmack kein Zufall ist, davon konnte sich die hochrangige Promijury – darunter Landeshauptmann Peter Kaiser, Wirtschaftskammerpräsident Jürgen Mandl, Klubobmann Markus Malle und der gelernte Fleischer und spätere Boxchampion Joe „Tiger“ Pachler – persönlich überzeugen. „Höchsten Respekt für die Fleischerzunft! Ich durfte heute in die Tiefe blicken und lernen, wie viel Arbeit, Wissen und handwerkliche Herstellung notwendig sind“, zeigt sich Peter Kaiser anschließend begeistert, „Danke an alle, die dazu beigetragen haben, dass wir diese zwei Tage weltweit im Mittelpunkt der Fleischproduktion stehen.“ 666

Top-Produkte wurden verkostet Natürlich mussten die Einreichungen – die weitestgereiste war ein Trockenrind vom Wagyu aus …



Hermann Hartl, Johann Schallmoser, Heinz Rödleitner, Raimund Plautz, Willi Böbel, Klaus Gerlach, Jakob Ellinger, Wolfgang Seidl, Doris Steiner, Andreas Söllner und Georg Jürgen Freudensprung (v.l.n.r.)

Dass ausgezeichneter Geschmack kein Zufall ist, davon konnte sich die hochrangige Promijury – darunter Landeshauptmann Peter Kaiser, Wirtschaftskammerpräsident Jørgen Mandl, Klubobmann Markus Malle und der gelernte Fleischer und spätere Boxchampion Joe Tiger Pachler – persönlich überzeugen.

Höchsten Respekt für die Fleischerzunft! Ich durfte heute in die Tiefe blicken und lernen, wie viel Arbeit, Wissen und handwerkliche Herstellung notwendig sind, zeigt sich Peter Kaiser anschließend begeistert, Danke an alle, die dazu beigetragen haben, dass wir diese zwei Tage weltweit im Mittelpunkt der Fleischproduktion stehen.

666 Top-Produkte wurden verkostet

Natürlich mussten die Einreichungen – die weitestgereiste war ein Trockenrind vom Wagyu aus Neuseeland – zum 23. Internationalen Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren auch fachmännisch begutachtet werden. Zwei Tage lang verkostete eine 13-köpfige hochkarätige Fachjury unter der Leitung von Oberjuror Wolfgang Seidl.

Zwar sind die Jurybögen digitalisiert, doch die Sieger werden erst in ein paar Tagen gekürt. Aber die Juroren waren sich einig, dass die Qualität der Produkte sehr hoch war.

Auch Bundesinnungsgeschäftsführerin Anka Lorencz zeigte sich begeistert: Ich bin unheimlich stolz auf das Gewerbe, das hier wieder ein kräftiges Lebenszeichen gezeigt hat – sowohl fachlich als auch in der Innovation.

Erfolgreich im Team

Ein solcher Wettbewerb ist eine hervorragende Gelegenheit, das Handwerk zu zelebrieren und in der Öffentlichkeit

darzustellen , sagte WK-Präsident Mandl beim Pressegespräch.

Und so war auch das mediale Interesse enorm groß, selbst der ORF gab sich ein Stelldichein.

Eine Auswahl der Meldungen in der Presse:

- [Kurier](#)
- [Mein Bezirk](#)
- [Klick Kärnten](#)
- [Mein Bezirk](#)
- [ORF Kärnten](#)

Besonders erfreut über den Erfolg war natürlich Bundesinnungsmeister Raimund Plautz: Ohne Teamarbeit wäre es nicht möglich gewesen. Ich möchte mich bei allen Beteiligten bedanken: bei der LMAK, der Kärntner Wirtschaftskammer und bei unseren Sponsoren wie [S.A.M.](#), [Sorgo Anlagenbau](#), [Lebensmitteltechnik Reichenpader](#) und [Sick Hermann](#).

Auf den Lorbeeren ausruhen? Das ist nicht der Plautzsche Weg:

Der IFFW ist toll, aber wir müssen den Nutzen für unsere Mitglieder erhöhen. Denn eine Medaille zu gewinnen ist schön, aber diesen Erfolg muss man auch an die Konsumenten bringen können. Da braucht es mehr Marketing-Möglichkeiten für die Fleischer , das müssen wir in den nächsten Jahren optimieren!

Fachwerkstätte als Turbo

Der IFF W fand im Fleischkompetenzzentrum Klagenfurt statt.

Wir haben Geld in die Hand genommen und eine hochmoderne Ausbildungsstätte geschaffen. Jetzt sehen wir hier in Kärnten den Erfolg: Die Zahlen der Lehrlinge und der Meisterausbildungen sind wieder im Steigen begriffen, zeigte sich Mandl stolz über den erfolg- reichen Kärntner Weg.

WKPräsident Jörgen Mandl, Bundesinnungsmeister Raimund Plautz und Landeshauptmann Peter Kaiser freuen sich sehr über die vielen guten Produkte, die es zum Verkosten gab. Jakob Ellinger, der Landesinnungsmeister der Fleischer in der NÖ-Wirtschaftskammer, in der Jury mit Willi Böbel, dem Obermeister der Metzgerinnung im deutschen Mittelfranken. Auch Franz Thalhammer nimmt die Produkttests ganz genau. Franz Thalhammer und Jakob Ellinger Die Promi-Jury unter der Leitung von Johannes Rottensteiner Jörgen Mandl verkostet Bei der abschließenden Pressekonferenz standen Wolfgang Seidl, Peter Kaiser, Jörgen Mandl und Raimund Plautz (v. l. n. r.) den zahlreich erschienenen Pressevertretern Rede und Antwort.

Landeshauptmann Peter Kaiser und

Wirtschaftskammerpräsident Jörgen Mandl Chef-Juror Wolfgang Seidl, Doris Steiner und Peter Kaiser

Bundesinnungsgeschäftsführerin Anka Lorencz im Experten-

Talk Die Promi-Jury folgt konzentriert den Erörterungen von Johannes Rottensteiner. Klaus Gerlach, angereist aus Berlin, bewertet im Team mit Franz Maurer Die Promi-Jury verkostet

alle waren begeistert über die hervorragende Qualität der Produkte Johann Schallmoser und Hermann Hartl freuen sich über die vielen guten Produkte Johannes Rottensteiner verkostet

unter der strengen Aufsicht von Chef-Juror Wolfgang Seidl Hermann Hartl, Johann Schallmoser, Heinz Rödleitner. Raimund Plautz, Willi Böbel, Klaus Gerlach, Jakob Ellinger, Wolfgang Seidl, Doris Steiner, Andreas Söllner und Georg Jörgen Freudensprung (v.l.n.r.) Der Chef: Wolfgang Seidl war der Chef-Juror.

Teamarbeit beim Internationalen Fachwettbewerb für Fleisch-

und Wurstwaren

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at