

Speck & Blutwurst unter die Lupe genommen

Die beiden Wieselburger Prämierungen „Speck-Kaiser“ und „Goldenes Blunz'nkranzl“ haben sich zu gefragten Größen unter den Qualitätsüberprüfungen für Speck, Wurst, Schinken sowie Blutwürste entwickelt.



Eine insgesamt 40-köpfige Jury verkostete an zwei Tagen für die beiden Prämierungen „Speck-Kaiser“ und „Goldenes Blunz'nkranzl“.
© Messe Wieselburg

Unter Fleischern und Direktvermarktern erfreuen sich der Speck-Kaiser sowie das Goldene Blunz'nkranzl großer Beliebtheit. Anders sind die hohen Teilnahmezahlen nicht zu erklären. So wurden bei der Prämierung Speck-Kaiser heuer trotz anhaltender Corona-Krise rund 528 Proben eingesendet.

Zusätzlich beachtlich, die Wettbewerbe sind international. Das muss auch besonders erwähnt werden. In gewohnt perfekter Zusammenarbeit zwischen der **Messe Wieselburg** und dem **Lebensmitteltechnologischen Zentrum Francisco Josephinum** wurden Produkte aus acht österreichischen Bundesländern und dem Ausland (Deutschland, Italien) zur Verkostung eingereicht. Diese hohe Anzahl verdeutlicht die hohe Akzeptanz dieser Prämierung sowohl bei Direktvermarkter:innen als auch bei gewerblichen Produzent:innen sehr ein- drucksvoll.

Erfolg: 16 Speck-Kaiser aus fünf Bundesländern

Die 16 vergebenen Speck-Kaiser-Auszeichnungen teilen sich auf sechs gewerbliche und auf zehn landwirtschaftliche Produkte auf. Die Speck-Kaiser verteilen sich auf fünf Bundesländer. Sechs der begehrten Trophäen gehen an Produzent:innen aus Oberösterreich, fünf an Hersteller aus Niederösterreich, weitere zwei nach Vorarlberg. Jeweils ein Speck-Kaiser wandert man nach Tirol, Kärnten und in die Steiermark.

Aufteilung zwischen Gewerbe und Landwirtschaft

Die Unterteilung der Kategorien nach gewerblichen und bäuerlichen Produzenten hat sich als goldrichtig erwiesen und ist erneut auf große Zustimmung gestoßen, wie die hohe Teilnehmerzahl belegt. Um die Güte der Prämierung noch zu steigern, wurde auf ein Verkostungsteam von knapp 40 Experten aus dem schulischen, landwirtschaftlichen und gewerblichen Umfeld zurückgegriffen. Außerdem wurde wie letztes Jahr eine eigene, besonders kompetente Verkostungsgruppe installiert, die ausschließlich für die Bestimmung der Kategorie-Sieger:innen verantwortlich war.

Rpckmeldungen fpr die Teilnehmer:innen

Die einreichenden Betriebe profitieren zusätzlich: Den Produzent:innen wird nicht nur im Detail das Ergebnis der Verkostung in den einzelnen Beurteilungskriterien (ueres Aussehen, inneres Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack) mitgeteilt, sondern auch eine Fehlerbeschreibung der Probe und auf Wunsch das Ergebnis einer Untersuchung auf wichtige Hygieneparameter pbermittelt.

Goldenes Blunz nkranzl

Das goldene Blunz nkranzl ist der jþngste Wettbewerb der Prmierungsreihe im Zuge der **AB HOF -Messe**, der heuer zum vierten Mal erfolgreich durchgefþhrt wurde. Die Bewertung erfolgte in den Kategorien Blut- wprste deutsch-sterreichische Art , Blutwprste französische Art und kreative Blutwprste im Darm . Bei der dritten Auflage dieser Prämierung wurden 66 Proben eingesendet, was die Bedeutung dieses Wettbewerbes bestätigt. Die Jury konnte drei Mal Das goldene Blunz nkranzl vergeben. Dabei wurden zwei gewerbliche und eine landwirtschaftliche Produktion ausgezeichnet. Es gehen, wie bereits in den ersten drei Jahren, alle Trophäen an ProduzentInnen aus Niedersterreich. Besonders in der Kategorie kreative Blut- wprste im Darm war die Fachjury pber den Ideenreichtum der eingereichten Proben erstaunt von Blutwursttorten pber Frpchte bis zu Gempse oder Zimt waren unglaublich kreative Zutaten dabei, um die Delikatessen zu verfeinern.

Die Siegerehrung

Bei der Siegerehrung spendeten die anwesenden Honoratioren ihre Grußworte: Niederösterreichs Landeshauptfrau-Stellvertreter Dr. Stephan Pernkopf: Ein großer Dank gilt allen bäuerlichen und gewerbli- chen ProduzentInnen in Østerreich fpr unsere regionalen Produkte, denn sie zeigen großes

Engagement sowie echtes Handwerk mit Leidenschaft und tragen maßgeblich zur Versorgung unseres Landes mit Lebensmitteln bei. Johannes Schmuckenschlager, Präsident der Landwirtschaftskammer NÖ ergänzte: Direktvermarktung ist ein wichtiges Standbein für die heimischen Bäuerinnen und Bauern und schließlich eine Win-win-Situation für alle. Der Griff zu regionalen Produkten direkt beim Bauern gibt nicht nur den KonsumentInnen Sicherheit, sondern sichert zudem landwirtschaftliche Betriebe, Innovationen und letztendlich die Versorgungssicherung mit regionalen Produkten. Alle Preisträger sind auch auf [www.land.at](#) zu finden.

Goldenes Blunznkranz Preisträger 2022

- Blutwurst deutsch-österreichische Art
landwirtschaftliche Produktion: **Franz und Martina Schalhas, Schweinern** (Niederösterreich)
- Blutwurst deutsch-österreichische Art
gewerbliche Produktion: **St. Blunznsemmerl Herbert Lechner, Scheibbs** (Niederösterreich)
- Kreative Blutwurst im Darm gewerbliche
Produktion:
Fleischerei Doris und Franz Steiner, Sollenau
(Niederösterreich)

.

Speck-Kaiser -Preisträger 2022

- Bauchspeck vom Schwein geräuchert
landwirtschaftliche Produktion: **Bergbauernschule Hohenlehen, Hollenstein (Niederøsterreich)**
- Karreespeck vom Schwein geräuchert
gewerbliche Produktion: **Fleischerei Fichtenbauer, Amaliendorf (Niederøsterreich)**
- Karreespeck vom Schwein geräuchert
landwirtschaftliche Produktion: **Christa und Alfred Luftensteiner, Mitterkirchen (Oberøsterreich)**
- Sonstige Rohpøkel-Spezialitøten vom Schwein
gewerbliche Produktion: **Fleischerei Ing. Stefan Seiser, Strassburg (Kørnten)**
- Sonstige Rohpøkel-Spezialitøten vom Schwein
landwirtschaftliche Produktion: **Hofmannsche Forst- und Gutsverwaltung, Natternbach (Oberøsterreich)**
- Rohpøkelwaren vom Rind landwirtschaftliche
Produktion: **Thomas Storf, Reutte (Tirol)**
- Sonstige Rohpøkelwaren gewerbliche
Produktion: **Wp'dian GmbH., Weitersfelden (Oberøsterreich)**
- Sonstige Rohpøkelwaren landwirtschaftliche
Produktion: **Adolf Burtscher, Np'ziders (Vorarlberg)**
- Rohwprste gewerbliche Produktion **Speckmeister e. U., Mp'nzbach (Oberøsterreich)**
- Rohwprste landwirtschaftliche Produktion: **Klaus Mairoser, Nassereith (Vorarlberg)**
- Erhitzte Wprste gewerbliche
Produktion: **Fleischerei Rainer Binder, Hofkirchen (Oberøsterreich)**
- Erhitzte Wprste landwirtschaftliche Produktion: **Hofladen Mayrhofer, Engerwitzdorf (Oberøsterreich)**
- Kochpøkelwaren essfertig gewerbliche
Produktion: **Fleischerei Winkler-Langgartner GmbH, Krems (Niederøsterreich).**
- Kochpøkelwaren essfertig landwirtschaftliche
Produktion: **Waltraud und August Hptter, Straden**

(Steiermark)

- Aufstriche landwirtschaftliche Produktion:
Blockhausheuriger Familie Posch, Wartmannstetten
(Niederösterreich)
- Aufstriche landwirtschaftliche Produktion:
Pöcksteiners Bauernladen, Hofamt Priel
(Niederösterreich)

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at