AMA Meat Award: Ohne Fleisch geht's nicht

Mit einer Gala im Palais Kaufmännischer Verein in Linz wurden Anfang Mai 2022 die Lukulli des Jahres 2021 vergeben. Wer in der Fleischbranche Rang und Namen hat, gab sich ein Stelldichein.

Ulrike Gstach jubelt in das Mikrofon von Moderatorin Kathrin Ficzko.
© Thomas Meyer

Statt wie ursprünglich im Herbst 2021 geplant, vergab die AMA die Lukulli coronabedingt heuer im Frühjahr. Geehrt wurden herausragende Leistungen und vorbildliche Projekte zur Qualitätsverbesserung von Fleisch, die besten AMA-zertifizierten Fleischerzeugnisse und Verkaufsgeschäfte, denen Qualität ein besonderes Anliegen ist. Erstmals wurde auch ein AMA-Lukullus für den besten Fleisch-Direktvermarkter und die beste

Fleischerei im Programm AMA Genuss Region verliehen.

ٹDie Prämierungen sind sichtbare Anerkennungen für die Fleischwirtschaft in ihrem Streben nach höchster Qualität. Das stärkt das Image der Branche, vor allem aber stärkt es das Vertrauen der Konsumentenٹ, gratulierte Michael Blass, Geschäftsführer der AMA-Marketing.

Die von ٹSteiermark-heuteڃڍModeratorin Kathrin Ficzko und Werner Prill, Journalist und Moderator von Food-Television Deutschland schwungvoll über die Bühne gebrachte Verleihung war für alle Gewinner eine hochspannende und emotionale Angelegenheit. Besonders groß war die Freude verständlicherweise bei den Gewinnern.

AMA Lukullus für Fleischerei Mosshammer

Der Lukullus für die beste Fleischerei ging an Josef Mosshammer in Graz. Der Fleischermeister und Fleischsommelier ist ein Verfechter der regionalen Landwirtschaft. ٹWir haben die Verpflichtung, unseren Bauern eine Bühne zu bieten und über sie zu sprechenٹ, ist Mosshammer von der regionalen Qualität begeistert. Er bietet in seinem Geschäft ein wahres Einkaufserlebnis mit einem Sortiment, das keine Wünsche offenlässt ڃ bis hin zum ٹEssen im Glasڍ, hausgemachte Gerichte, die nur durch Pasteurisieren haltbar gemacht werden. Der Fleischer wollte sein Geschäft von unabhängigen Experten überprüfen lassen, um zu sehen, ٹob wir so gut sind, wie wir glaubenٹ.

Hütthaler: Lukulli für Leistung und Projekte

Der Fleischverarbeiter Hütthaler in Oberösterreich ist seit vier Generationen für Qualität und Innovationen bekannt. Eines dieser Projekte ist Hütthalers Hofkultur. Das ganzheitliche Programm stellt hohe Ansprüche an die mehr als vierzig Schweine- und Rinderbauern aus der Region, an deren Stallungen und an das Tierwohl, das tägliche Arbeiten und den

Umgang mit den Tieren. Geschäftsführer Dr. Florian Hütthaler garantiert eine gesicherte Abnahme und Preise. In Schwanenstadt wurde ein innovativer Schlachtbetrieb nach anerkannten Tierwohl-Standards neu errichtet. Im Sinne der Nachhaltigkeit wird das gesamte Tier verarbeitet.

Ein weiteres Gemeinschaftsprojekt, das in der gleichen Kategorie als Gewinner hervorging ist ȝGustino Strohȝ. Vor mehr als 15 Jahren wurde das Programm als eines der ersten Markenprogramme im Fleischbereich ins Leben gerufen. ȝDie teilnehmenden Betriebe waren zu Beginn echte Exotenȝ, erklärt Dr. Johann Schlederer, Geschäftsführer der VLV Vermarktungsgesellschaft. Auch in der Umsetzung des AMA-Moduls ȝmehr Tier- wohlȝ gehört dieses Programm zu den Pionieren. Die Schweine werden in Gruppen mit wesentlich höherem Platzangebot und auf eingestreuten Liegeflächen gehalten.

Cult Beef startete vor rund zehn Jahren als echte Innovation für die Gastronomie. Das kräftig schmeckende, zarte Kalbinnenfleisch hat sich einen Namen unter den Wirten und Gastrogroßhändlern gemacht. Rund hundert Landwirte nehmen am Programm teil, ihre Namen stehen auf jedem einzelnen Teilstück. Das garantiert höchstmögliche Transparenz. ȝDie lange Reifezeit und hohe Qualität, die perfekten Zuschnitte und homogene Teilstückgrößen machen Cult Beef für den Einsatz in der gehobenen Gastronomie perfektȝ, erklärt Johannes Minihuber, Geschäftsführer der OÖ Rinderbörse.

Premiere bei der AMA: Direktvermarkterin ausgezeichnet

Seit Sommer 2020 werden auch hohe Qualität und gesicherte Regionalität bei bäuerlichen Direktvermarktern und Manufakturen ausgezeichnet. Diese alternativen Vertriebswege wurden erstmals in den Lukullus-Wettbewerb aufgenommen und ihre Verkaufsstellen begutachtet.

Der Lukullus für den besten Direktvermarkter geht an den Hofladen Gstach am Erlebnisbauernhof in Rankweil in Vorarlberg. 75 Muttersauen und 800 Mastschweine werden hier geboren, aufgezogen, geschlachtet und verarbeitet und im eigenen Hofladen vermarktet. Kunden aus ganz Vorarlberg und dank Webshop über die Landesgrenzen hinaus schätzen das breite Sortiment an Frischfleisch, Fleischwaren und dazu passenden Convenience-Produkten. Ulrike Gstach ist Bäuerin, Fleischermeisterin und Fleischsommelière ج und war mit dem Lukullus in der Hand fast sprachlos vor Freude: ȝIch bin so stolz. Ohne mein Team hätte ich das nicht geschafft. Natürlich ist es viel Arbeit, aber das hält das Leben süß, ist aber auch der Schlüssel zum Erfolg.ȝ

SPAR als Abräumer des Tages

Rund siebzig Geschäfte bewarben sich in drei Kategorien (bis 900 m2, bis 2.000 m2 und über 2.000 m2) um den AMA-Lukullus für die besten Fleisch- und Feinkostabteilungen im Lebensmittelhandel. Eine Expertenjury nahm die Theken bei unangemeldeten Store-Checks unter die Lupe. Anhand einer Checkliste bewerteten sie den Gesamteindruck des Sortiments, die Präsentation der Produkte, den Umgang mit der Ware sowie die Fachkompetenz des Personals. Hier wurde Spar mehrmals ausgezeichnet: Spar Gourmet am Schwarzenbergplatz (bis 900 m2) und den Interspar am Schottentor (bis 2.000 m2) und der familiengeführte Eurospar Prauchner in Pöchlarn (über 2.000 m2).

Der Wettbewerb um die besten AMA-zertifizierten Fleischerzeugnisse wurde gänzlich neu konzipiert. Der Auszeichnung mit dem AMA-Lukullus liegt ein vierstufiges Ermittlungsverfahren zugrunde. Per Los wurden aus der breiten Palette der Fleischerzeugnisse die drei Artikelgruppen ȝPikantwurstȝ, ȝFrühstücksspeckȝ und ȝKaminwurzenȝ gezogen. In der zweiten Stufe erfolgte eine Auswahl der Produkte nach objektiven Kriterien aus dem AMA-Gütesiegel- bzw. AMA-Biosiegel-Sortiment. Danach traf eine Expertenjury eine Vorauswahl. Anhand eines standardisierten Sensorik-Schemas wurden die Fleischwaren anonymisiert verkostet. Die besten drei je Kategorie schafften es zum vierten und letzten Schritt, nämlich zur Verkostung durch Konsumenten. In der Kategorie ȝExtra Pikantȝ wurde Tann St. Pölten ausgezeichnet. In der Artikelgruppe ȝFrühstückspeckȝ hatte dann die oberösterreichische Firma Reiter Innviertler Fleischwaren die Nase vorne und Simone Messner nahm hocherfreut den Preis entgegen. Damit aber nicht genug, Reiter Innviertler Fleischwaren räumte, diesmal ex aequo mit Handl Tyrol, auch noch den Lukullus für die Artikelgruppe ȝKaminwurzenȝ ab.

Stolzer Raimund Plautz

Bundesinnungsmeister Raimund Plautz zeigt sich erfreut: ȣÖsterreich ist bei Fleisch und Wurstwaren mittlerweile weltweit führend. Da hat die AMA sicher dazu beigetragen, dass der Konsument den großen Wert heimischer Produkte erkennen kann. Man will Rot-Weiß-Rot haben und da ist der Markt gefordert, diese Vielfalt und Qualität zu liefern. Für jeden Preisträger ist die Auszeichnung eine tolle Sache. Wir leben ja für unseren Beruf und sind stolz auf unser Handwerk ȥ und durch solche Auszeichnungen fühlt man sich bestätigt!

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at