

Lukullus 2023: Die AMA hat Ihre Betriebe ausgezeichnet

Mit dem AMA-Lukullus werden Fleischerzeugnisse sowie Projekte und Unternehmen im AMA-zertifizierten Fleischbereich ausgezeichnet. Die Preise wurden bei der Austrian Meat Award-Gala in Graz überreicht.



Die Auszeichnung in der Kategorie Manufaktur bekam die Keusch Fleischvertriebs GesmbH aus St. Georgen am Ybbsfelde. © Foto Fischer

Der **Lukullus** würdigt AMA-zertifizierte Fleischerzeugnisse, Leistungen und Projekte sowie Verkaufsgeschäfte. Darüber hinaus wurden auch Lukullusse für den besten Direktvermarkter und die beste Manufaktur innerhalb des Programms „**AMA Genuss Regionen**“ vergeben.



Freuen sich über die Auszeichnung: Verkaufsleiter Berthold Hopfer und Vertriebsleiter Dr. Johannes Wechner von Handl Tyrol. © Beigestellt

Lukullus 2023: Blindverkostung der Produkte

Den Lukullus für AMA-zertifizierte Fleischerzeugnisse gab es heuer zum zweiten Mal, diese wurden unter anderem durch eine Konsumenten-Verkostung ermittelt. In der Kategorie „AMA-zertifizierte Frankfurter-Würstl“ konnte sich die Tann-Frankfurter der **Tann Graz** den Sieg holen. Sowohl die Länge und Krümmung als auch das Kaliber entsprachen den Idealvorstellungen der Konsumentinnen und Konsumenten. Explizit angemerkt wurde die Rauchfarbe der Würstel und der knackige Biss, der für Frankfurter so typisch ist. In der Kategorie

„Beste AMA-zertifizierte Wiener“ freut sich die Wiesentaler „Original Wiener“ von **Lidl**, hergestellt von **Radatz** in Neu Erlaa, über die Auszeichnung. Bei der Verkostung wurde vor allem Geschmack und die feine Würzung hervorgehoben. In der Kategorie „Bester AMA-zertifizierter Schinkenspeck“ heißt der Preisträger „Nordtiroler Schinkenspeck g.g.A.“ von **Handl Tyrol**. Beim Tiroler Schinkenspeck g.g.A. wurde das frische mildrauchige Aroma, der mildwürzige Geschmack, das Schnittbild und Konsistenz gelobt.



In der Kategorie „AMA-zertifizierte Frankfurter-Würstl“ konnte sich die Tann-Frankfurter der Tann Graz den Sieg holen. © Beigestellt

Manufakturen & Direktvermarkter

Der Lukullus für den besten Direktvermarkter der AMA Genuss Region ging an die **Jaga's Steirerei**. Am Hof in der Südstmk. werden Fleisch- und Wurstwaren von den eigenen Schweinen sowie Brot und Germspeisen produziert. Die Auszeichnung in der Kategorie Manufaktur ging an **Keusch Fleischvertriebs GesmbH** aus St. Georgen am Ybbsfelde. Seit 1993 verarbeitet der Fleischerbetrieb Rind-, Schweine-, und Kalbfleisch aus hauseigener Schlachtung. Die Produktpalette reicht von Frischfleisch, Wurst, Schinken, Selchwaren bis zu diversen Convenience-Produkten wie Fleischknödeln oder Gulasch.



Mühlenhof-Duroc, der Betrieb von Werner Pail & Johann Lorber gilt als Pionier in Sachen Tierwohl-Haltung bei Schweinen. © Beigestellt

Lukullus für Leistungen & Projekte der AMA

Diese Auszeichnungen gingen heuer an „**Kalb Rosé Austria**“, „Fair zum Tier“ und **Mühlenhof Duroc**. „Kalb Rosé Austria“ ist ein Qualitätskalbfleisch-Programm der Arbeitsgemeinschaft Rind (**ARGE Rind**). Das Fleisch stammt von bis zu sieben Monate alten Kälbern und konnte bisher mehr als 5000 Lebendkälberexporte vermeiden und den Import von Kalbfleisch verringern. Das Projekt „Fair zum Tier“ von Rewe ist ein Programm mit Tierwohl-Standards und gilt für alle Tierkategorien. 148 Billa-Plus- und 48 Billa-Filialen bieten das Fleisch mit Tierwohl-Standard 100 an. Die beiden Landwirte **Werner Pail** und **Johann Lorber** führen gemeinsam den Mühlenhof Duroc in der Steiermark. Der Betrieb gilt als Pionier in Sachen Tierwohl-Haltung bei Schweinen. Das Fleisch wird bei Spar und **Steirerfleisch** vermarktet.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at