

## **Qualität vor den Vorhang: Siegerehrung des 21. Internationalen Fachwettbewerbs für Fleisch- und Wurstwaren**

**Utl.: WKÖ-Präsident Leitl prämierte die ausgezeichneten Betriebe - insgesamt errangen 558 Produkte eine Goldmedaille**

Der heuer bereits zum 21. Mal ausgetragene Internationale Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren war ein voller Erfolg. Rund 80 Fleischerinnen und Fleischer aus Österreich, Italien, Ungarn, Tschechien und Deutschland stellten sich dem strengen Urteil der zwanzigköpfigen Jury. An drei Tagen wurden rund 900 Produkte auf Herz und Nieren getestet, verkostet und prämiert. Jedes der eingereichten Produkte wurde einzeln bewertet und konnte eine Medaille erringen - und der Medaillenregen spricht für sich: 558 Gold-, 195 Silber- und 54 Bronzemedailles und 16 Pokale wurden errungen.

Am Dienstag nahm WKÖ-Präsident Christoph Leitl im Haus der Wirtschaft in Wien die Siegerehrung vor und gratulierte den Fleischerinnen und Fleischern zu ihrer ausgezeichneten Arbeit. Im Anschluss trafen die Preisträger auch auf Bundesminister DI Andrä Rupprechter zu einem Fotoshooting.

### **Die Liste der Preisträger:**

Pokal für Gruppensieg im Plattenlegen:

- Fleischerfachgeschäft STEINER

Pokal für Gruppensieg der Wildserie:

- Urban GmbH & Co KG

Die besten Serien (10xGold und 2xSilber oder besser):

- Urban GmbH & Co KG
- Moser Fleischhauer GmbH & Co.KG
- Spar Österreichische Warenhandels-AG, Tann Förderlach
- REWE Austria Fleischwaren GmbH, Betrieb Hohenems
- Erwin Schuster
- 2 mal Spar Österreichische Warenhandels-AG, Dornbirn
- Arthold OG
- Rudolf Frierss & Söhne GmbH

Die punktstärksten Produkte: ex aequo 52 Punkte (50 + 2 Sonderpunkte)

- GUGERELL Qualitätsfleischwaren GmbH:  
Mangalitzza Lardo 10 Monate gereift
- Urban GmbH & Co KG:  
Rinder-Filet-Ruccola-Parmesan-Balsamico-Obers
- Urban GmbH & Co KG:  
Hirschrücken in Eierschwammerl-Speck Aspik in Preiselbeermantel
- H. Loidl Wurstproduktions- und Vertriebsges.m.b.H & Co KG:  
Putenkantwurst
- Spar Österreichische Warenhandels-AG, Dornbirn:  
imitierte Wildschweinpastete

Veranstaltet wird der Fachwettbewerb von der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe und der Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes. Die Veranstaltung wurde unterstützt durch den Maschinenhersteller Laska, die Gewürzhersteller Almi und Christl, die Beratungsfirma RM Consult und die Bonusfleischer. Dank geht auch an die Landesberufsschule Hollabrunn für das Zurverfügungstellen ihrer Räumlichkeiten und an die Bäckerei Cyrill Blei für die Versorgung der Jury mit Brot und Gebäck.

Aktuelle Fotos zum Download finden Sie unter [www.lebensmittelgewerbe.at](http://www.lebensmittelgewerbe.at)