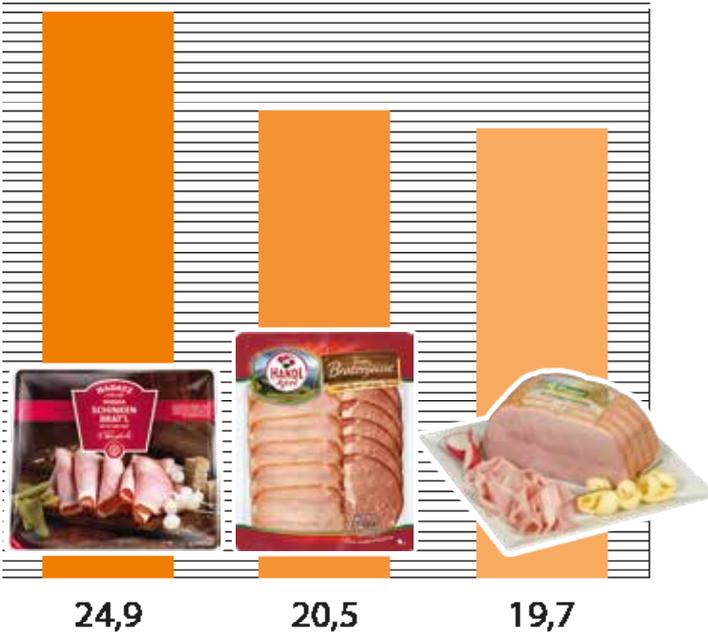




- 1. Platz: Radatz Wiener Produktlinie 24,9%
- 2. Platz: Handl Tyrol Tiroler Bratenjause 20,5%
- 3. Platz: Wiesbauer Butterschinken 19,7%



Eine Produktlinie, die allesamt die regionalen Wiener Wurzeln von **Radatz** widerspiegelt, schaffte es auf den 1. Platz. Das „Wiener Schweinsbrat!“ etwa bringt Heurigenstimmung nach Hause. Zartes Schweinekarree ist hier mit Kümmel und Knoblauch fein gewürzt. Das „**Wiener Schinken-Brat!**“ mit seiner knusprigen Kruste wird aus dem Fricandea hergestellt, Knoblauch, Kümmel und Kräuter geben dem Surbraten eine feine Note. Und der „Wiener Frühstücksschinken“ ist der zarte „Radatz“-Beinschinken mit rauchiger Specknote. Den 2. Platz machte die „**Tiroler Bratenjause**“ (100g) von **Handl Tyrol**. Hier haben sich die Konsumenten für eine schmackhafte Mischplatte aus Bauernbraten-Karree und würzigem Bauernbraten-Schopf entschieden. Beide Kochschinken sind aus gewachsenen Stücken vom Schwein gefertigt. Die ausgesuchten Fleischstücke werden traditionell von Hand gesalzen, gebraten, schonend gegart und mild im Buchenholzrauch geräuchert. Der „**Butterschinken**“ von **Wiesbauer**, der bei unseren „best launches“ Platz 3 ergatterte, wird aus ganzen Schlingenteilen ohne Schwarte und von Hand gefertigt. Er wird mit österreichischer Butter verfeinert, mild gepökelt und dann schonend gebrüht.