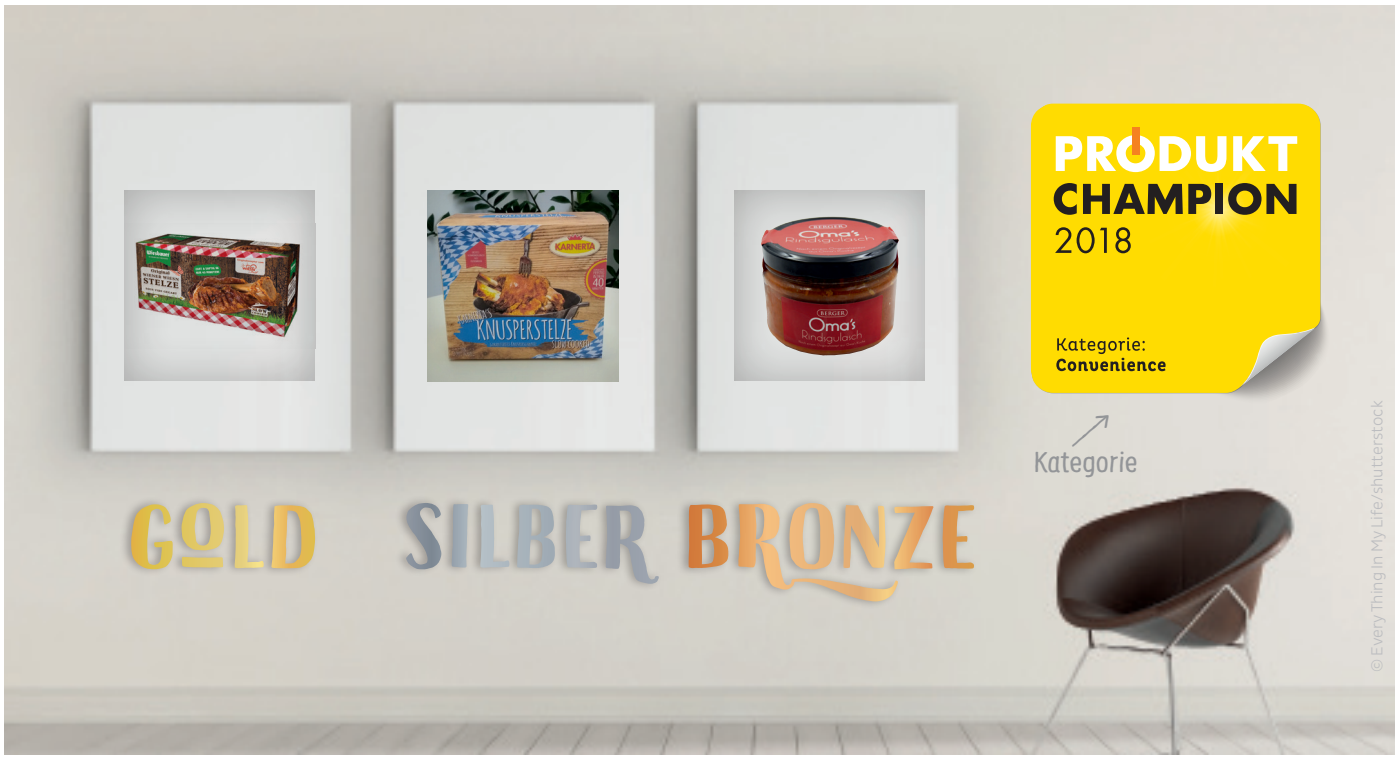

STELZE VOR STELZE

Bei den Convenience-Produkten hatte heuer eindeutig die Hausmannskost die Nase vorne. Zwei Stelzenprodukte lieferten sich ein Kopf-an-Kopf-Rennen und landeten gemeinsam mit einem saftigen Gulasch auf dem Siegespodest.

Es ist einfach fein, wenn jemand einem das Kochen abnimmt, der es besser kann als man selbst. Vor allem dann, wenn die Zeit drängt oder man einfach keine Lust auf langes Stehen in der Küche hat. Kein Wunder, dass Konsumenten gerne zu Produkten greifen, die ihnen in dieser Hinsicht die Arbeit abnehmen. Zudem muss auch die Qualität passen, gerade in einem Land wie Österreich, in dem hohe Ansprüche an Lebensmittel gestellt werden.

GOLD. Ein Artikel, der diese Kriterien klar erfüllt, ist die **„Original Wiener Wiesn Stelze“** (rd. 1kg) von **Wiesbauer Gourmet**. Das Unternehmen ist Teil der Wiesbauer-Gruppe und hier u.a. für die Sous-vide-Produkte zuständig. Bei dieser Methode, deren Wurzeln in der gehobenen Gastronomie zu finden sind, werden Lebensmittel über mehrere Stunden bei niedrigen Temperaturen – in dem Falle 50-71°C – in einem vakuumierten Beutel gegart. Da weder Wasser noch Gewürze austreten können, bleiben sowohl Nährstoffe als auch Saftigkeit, aber auch der natürliche Geschmack besser erhalten. Der Konsument hält damit ein gelingsicheres Produkt in Händen. Die zeitintensive Zubereitung entfällt. Denn zuhause wird der Artikel nur mehr fertig gebraten (40 Min.). Übrigens ist es nicht das erste Mal, dass ein Sous-vide-Produkt von Wiesbauer eine Bestplatzierung beim PRODUKT Champion erhält – gelungen ist dies beispielsweise auch den „BBQ Spare Ribs“, die im Vorjahr in dieser Kategorie Gold davon trugen. „Der 1. Platz beim PRODUKT Champion ist wirklich eine Auszeichnung, die für Wiesbauer und den Handel Bedeutung hat. Umso mehr freut es mich, dass unsere Sous-Vide-Produkte hier Erfolge feiern, wie heuer etwa die ‚Original Wiener Wiesn Stelze‘“, sagt Thomas Schmiedbauer, GF Wiesbauer.

SILBER. Nicht nur die Stelze, wohl auch die Zubereitungsart des Niedrigtemperatur-Vakuumgarens hat es unserer Fachjury offenbar heuer angetan. Denn mit **„Karnerta´s Knusperstelze“** aus der „Slow Cooked“-Linie des Kärntner Unternehmens landete ein weiteres Sous-vide-Produkt auf dem Siegerprotest. Verwendet werden hier ausschließlich österreichische Rohstoffe, was Karnerta zentral auf der Packung auslobt. Das Wasser im Mund zusammen laufen dürfte den Konsumenten wohl auch bei der Aussicht auf eine „garantierte Knusperschwarte“, wie auf der Packung versprochen wird. Der Artikel – erhältlich in der rd. 1,5kg fassenden Packung – ist nur leicht gewürzt. Zuhause soll man die Möglichkeit erhalten, die Stelze individuell zu verfeinern, wie Karnerta betont.

BRONZE. Schmecken lassen kann man es sich auch, wenn man als Konsument das Produkt in Händen hält, das hier den 3. Platz machte. **„Oma´s Rindsgulasch“** von **Fleischwaren Berger** wird nach traditionellem Rezept per Hand zubereitet. Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker oder künstliche Aromen kommen bei dem gekühlt erhältlichen Produkt nicht zum Einsatz. Das saftige Rindfleisch findet man in großzügigen Stücken vor, abgeschmeckt wird klassisch mit Zwiebeln und Gewürzen wie Paprika, Majoran oder Kümmel. Die „Oma´s“-Linie von Berger punktet übrigens bereits mit mehreren, traditionellen Produkten, die im Handel erhältlich sind, wie zum Beispiel „Oma´s Schweinsbratl“.
„Wir freuen uns außerordentlich über den PRODUKT Champion in der für uns neuen Kategorie ‚Convenience‘“, sagt GF Rudolf Berger und ergänzt zur Produktidee: „Auch wenn wir in erster Linie für unsere hochwertigen, handgelegten Schinkenspezialitäten bekannt sind, schauen wir – wie jeder vernünftige Unternehmer – ‚nach links und rechts‘. Es lag auf der Hand, dass Spezialitäten begehrt sein müssten, die nach ‚der guten alten Zeit‘ oder eben einem Essen bei der geliebten Oma schmecken. Daraus entstand die Idee für die ‚Oma´s-Linie‘ bei Berger.“

Urkundenübergabe an die Gewinner des PRODUKT Champion Convenience 2018: Sonja Zauner (GF PRODUKT), Franz Tremschnig (GF Fa. Karnerta), Thomas Schmiedbauer (GF Fa. Wiesbauer), Rudolf Stückler (Produktmanager AMA Marketing), Anneliese Wertek (Fa. Fleischwaren Berger) und Brigitte Drabek sowie Kiki Sabitzer (GF PRODUKT)