© Every Thing In My Life/shutterstock

WERTBESTIMMEND

Der PRODUKT Champion Ei ist der einzige Innovationspreis in diesem Bereich und wird von PRODUKT in Kooperation mit der AMA Marketing und der Zentralen Arbeitsgemeinschaft der Geflügelwirtschaft (ZAG) vergeben. Die Kategorie „Markenartikel" ist von der Produktbreite besonders spannend und vielfältig.

Jedes in Österreich hergestellte, neue Lebensmittel, das ohne Ei in der Herstellung nicht auskommt, kann sich für den PRODUKT Champion Ei der Kategorie „Markenartikel" nominieren lassen. Beispiele für solche Produkte sind u.a. Teigwaren, Kuchen- bzw. Backwaren oder Liköre, wenn deren Eianteil wertbestimmend ist. Eine wahre Vielfalt an Produkten sozusagen. „Die heurigen Preisträger haben unsere Fachjury auf sehr unterschiedliche Weise überzeugt und zeigen, dass man auch rund ums Lebensmittel Ei durch die richtige Portion Kreativität überraschen kann", fasst Kiki Sabitzer (GF/CR PRODUKT) nach der Preisverleihung zusammen. Michael Wurzer (GF ZAG): „Die ZAG bedankt sich bei PRODUKT und der AMA Marketing für die erfolgreiche Kooperation", so Wurzer und verrät bereits ein kleines Detail: „Wir freuen uns, dass diesmal auch zwei Vorarlberger Betriebe unter den Gewinnern sind." Denn Vorarlberg war auch der Veranstaltungsort der Urkundenübergabe des PRODUKT Champion Ei, die anlässlich des AMA Forums am 21. November in Feldkirch stattfand.

GOLD. Den 1. Platz des „PRODUKT Champion Ei" der Kategorie „Markenartikel" teilen sich in diesem Jahr zwei Einreichungen. Gold ging ex aequo an **Werkovits** für den gelungenen Marken-Relaunch der **„6-Eier-Teigwaren"** sowie an **Recheis** für die **„Minis Dinkel Löckchen"**.
Die gut eingeführten „6-Eier-Teigwaren" beeindruckten die Jury mit einem überarbeiteten Packaging-Konzept inklusive neuem Logo. Dazu Christina Strass, GF Werkovits: „Uns freut diese Auszeichnung sehr. Wir setzen bei unseren Produkten sehr auf Regionalität und Nachhaltigkeit. Deshalb haben wir uns im Zuge des Relaunches auch für eine Papierverpackung entschieden." Denn diese kann nun einfach über das Altpapier entsorgt werden. Das Papier-Packaging, befand die Expertenjury, unterstreicht darüber hinaus den hochwertigen Charakter der Nudelspezialitäten. Die verwendeten Eier stammen übrigens allesamt direkt vom Hof der Werkovits. Verwendet werden, wie beim PRODUKT Champion Ei vorgeschrieben, ausschließlich Eier aus Boden-, Bio- und Freilandhaltung.
Die „Recheis Minis Dinkel Löckchen" punkteten mit der Verwendung von österreichischem Dinkel, herkunftsgesicherten heimischen Freilandeiern und reinem Wasser aus dem Tiroler Naturschutzgebiet Karwendel. „Alle unsere ‚Recheis Dinkel'-Produkte werden aus herkunftsgesicherten Freilandeiern aus Österreich hergestellt. Die beliebte ‚Minis Löckchen'-Form wurde im Mai 2018 als ‚Recheis Naturgenuss Dinkel'-Variante erfolgreich am Markt eingeführt", erzählt Recheis-Verkaufsleiter, Peter Dellemann. Gegessen werden können die schmackhaften „Minis Dinkel Löckchen" sowohl als Beilage als auch als Hauptspeise.

© AMA/ Matthias Rhomberg

Das Siegerfoto des PRODUKT Champion Ei, Kategorie Markenartikel: Kiki Sabitzer (GF PRODUKT), Johann Werkovits (Fa. Werkovits), Sonja Zauner (GF PRODUKT), Brigitte Werkovits (Fa. Werkovits), Brigitte Drabek (GF PRODUKT), Michael Wurzer (GF ZAG), Daniel Bell (Geflügelhof Feldkirch), Rudolf Stückler (Produktmanager AMA Marketing)

BRONZE. Der Jahreszeit gerecht wird der 3. Platz des „PRODUKT Champion Ei Markenartikel", denn dieses Produktsortiment hat nun Hochsaison: **„Wilde Engel Whisky Sahne"** und **„Wilde Engel Champagner Trüffel"** sind zwei Eierlikör-Sorten vom **Geflügelhof Feldkirch**. „Es ist sensationell, dass wir diesen Preis gemacht haben! So weit zu kommen, ist für uns ein Erfolg", freut sich Daniel Bell über die Auszeichnung. Die verwendeten Eier (7-9% Eiweiß & Eigelb) stammen vom Geflügelhof der Familie Bell. Die Sorte „Whisky Sahne" ist verfeinert mit Karamellcreme, echtem Whisky, Schlagobers sowie Vollmilch aus dem Bregenzer Wald. Die Variante „Champagner Trüffel" beinhaltet eine Creme aus Marc de Champagne und weißem Schokoladetrüffel. Farb- oder Konservierungsstoffe werden nicht verwendet.