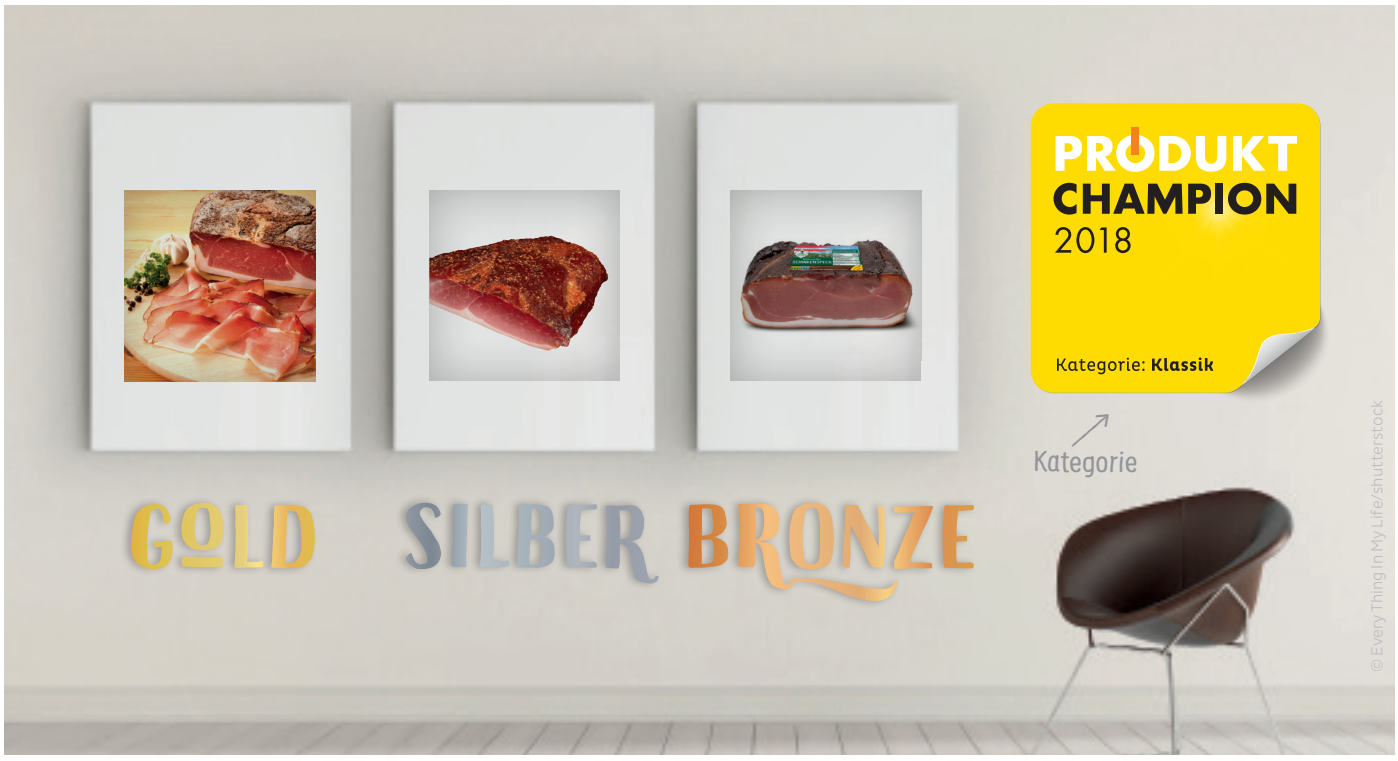

MIT RANG UND NAMEN

In der PRODUKT Champion Kategorie Klassik stand heuer der Schinkenspeck am Programm. Wie sehr dieses Produkt mit der österreichischen Tradition verwoben ist, zeigten die Einreichungen und vor allem die Siegerprodukte.

In dieser Kategorie sind keine Innovationen bei der Einreichung gefragt, sondern es stehen Traditionsprodukte im Vordergrund. Beim PRODUKT Champion Klassik wird jedes Jahr ein anderes klassisches Produkt der österreichischen Kulinarik bewertet. In einer Blindverkostung stellen sich die nominierten Produkte der Expertenjury und werden auf Typizität und Qualität hin analysiert. Dies ist jedes Jahr eine Herausforderung, und besonders gilt dies für den Schinkenspeck. Denn an Qualität mangelte es den eingereichten Produkten nicht.
Wie sehr der Schinkenspeck in der heimischen Kulinarik verankert ist, zeigt bereits die Bezeichnung der einzelnen Produkte, die in vielen Fällen auf die Region Bezug nimmt. Vier der eingereichten Artikel wurden darüber hinaus nach den Kriterien geschützter geographischer Angaben (g.g.A.) zertifiziert.

GOLD. So auch das Siegerprodukt. „Herrlich ehrlich“ ist der Leitsatz der **Metzgerei Huber**, die seit über 200 Jahren in Kitzbühel ihren herzhaften Tiroler Speck produziert. Der **„Original Kitzbüheler Schinkenspeck Tiroler Speck g.g.A.“** ist ein Klassiker des Traditionsunternehmens und wird schwartenfrei aus österreichischem Qualitätsschweinefleisch hergestellt. Vom Speckmeister händisch gesalzen und mit Naturgewürzen verfeinert wird er dann über Buchenholz geräuchert und bis zu vier Monate gereift. „Wir freuen uns sehr über diese tolle Auszeichnung. Als Tiroler Traditionsmetzgerei ist unser ‚Original Kitzbüheler Schinkenspeck‘ eines unserer Herzstücke. Zu sehen, dass wir nicht nur mit neuen Produkten immer wieder überzeugen, sondern auch mit unseren Klassikern, ist ein starker Beweis für die konstante ausgezeichnete Qualität unserer Kitzbüheler Spezialitäten“, freut sich Marketingleiterin Christiane Hochfilzer. „Zudem zeigt es uns, dass wir mit unserem eingeschlagenen Weg vollkommen richtig liegen: Wir setzen auf österreichisches Qualitätsfleisch und wir sind und bleiben eine Metzgerei. Heißt für uns, dass unsere Produkte in unserem modernen Produktionsbetrieb handwerklich hergestellt werden und das zeigt sich wiederum in unserer Qualität“, ergänzt Seniorchef Josef Huber.

SILBER. Das Mostviertel ist die Region zwischen Donau und den Alpen mitsamt ihrer landschaftlichen Vielfalt. Es ist die Bergwelt rund um Ötscher, Hochkar und Dürnstein. Hier waren die „Schwarzen Grafen“ ansässig, so nannte man die damals mächtigen Hammerherren, Schmiede und Köhler (Quelle: Niederösterreich Werbung). Aus diesem Viertel Niederösterreichs kommt auch das Mostviertler Schwein, der Rohstoff für den **„Hammerherrenspeck“** von **Moser Wurst**, der den 2. Platz der Kategorie Klassik machte. Ein regionaler Top-Seller des Wieselburger Unternehmens, der schwartenfrei hergestellt wird. In Handarbeit gefertigt wird das Produkt trocken gesalzen, mit Gewürzen verfeinert und über Buchenholz kalt geräuchert. Nach 9 bis 10 Wochen Reifezeit ist das Produkt genussfertig. „Mit unserem ‚Hammerherrenspeck‘ ist uns ein traditionelles Produkt gelungen, in dem sich durch die spezielle Würzung und Räucherung der Geschmack der Region wiederfindet“, schildert GF Irmtraud Moser: „Diese Auszeichnung ist für uns eine Bestätigung, dass wir ein handwerklich wertvolles, hochwertiges Produkt für die Menschen machen. Wir sind stolz auf unsere Arbeit und freuen uns über diese Anerkennung!“

BRONZE. Den dritten Platz machte ein Produkt, das aus einer Gegend in Oberösterreich stammt, der **„Mühlviertler Schinkenspeck“** von **Greisinger** mit Sitz in Münzbach. Ausgesuchte Schlögelfleischteile werden nach einer Hausrezeptur aromatisch gewürzt, von Hand gesalzen und über Buchenholz geräuchert. Danach reift der „Mühlviertler Schinkenspeck“ sechs Monate lang. Sein edles Pökelaroma und der zarte Biss machen dieses Produkt zu einer regionalen und sehr beliebten Köstlichkeit. Greisinger selbst zählt zu den größten fleischverarbeitenden Betrieben in Österreich. Handwerkliche Tradition wird in diesem Familienunternehmen mit moderner Technik verbunden. Das Fleisch wird ausschließlich von selektierten Stammlieferanten bezogen, was Qualität sicherstellt. „Aus Tradition. Das Beste“ lautet der Slogan, dem Greisinger folgt, national und international.

Kiki Sabitzer (GF PRODUKT), Irmtraud Moser (GF Moser Wurst), Klaus Moser (Verkaufsleiter Moser Wurst), Sonja Zauner (GF PRODUKT), Rudolf Stückler (Produktmanager AMA Marketing) mitsamt der Urkunde für die Fa. Greisinger, Christiane Hochfilzer (Marketing Metzgerei Huber) und Brigitte Drabek (GF PRODUKT)