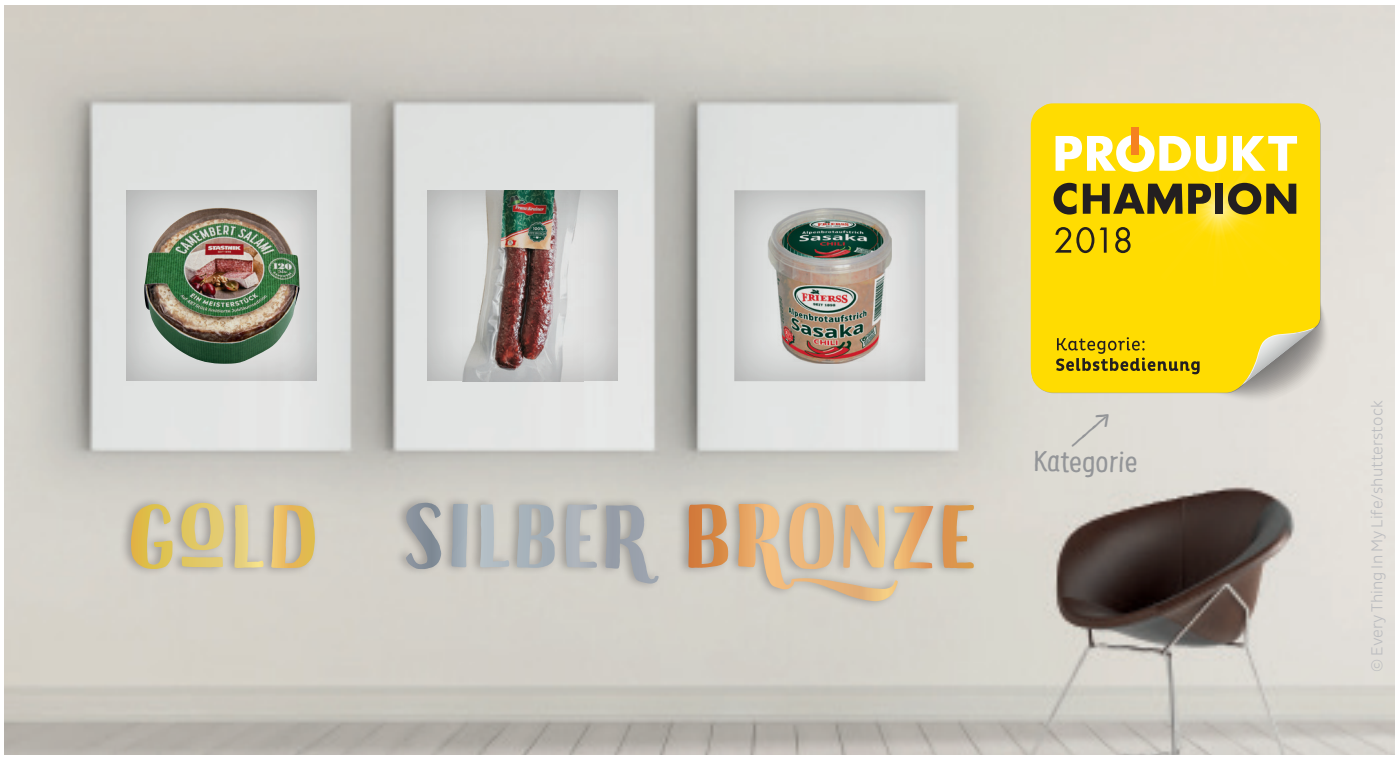

MEISTERSTÜCKE

Die Stockerlplätze der Kategorie Selbstbedienung gingen in diesem Jahr an drei traditionelle Produkte, die durch ihre Machart und innovative Weiterentwicklung auffielen.

Die SB-Kühlregale sind für den LEH von entscheidender Bedeutung. 15 Neuprodukte wurden in dieser Kategorie eingereicht (siehe Ausgabe 5-6/2018), und nun stehen die Bestplatzierten fest.

GOLD. Ein innovatives Produkt schaffte den 1. Platz und sicherte sich eine bemerkenswert gute Wertung der Fachjury, nämlich die **„Camembert Salami“** von **Stastnik**. Primär haben es Produktidee, Textur und Verpackung/Anmutung den Branchenexperten angetan.
Diese besondere Salami wurde anlässlich des 120. Firmenjubiläums des Weinviertler Rohwurstspezialisten Stastnik – seit 1998 ein Tochterunternehmen von Radatz – kreiert und trägt den Untertitel „Ein Meisterstück“. Es ist ein Jubiläumsprodukt, das gekonnt auf die Stärken von Stastnik hinweist. Beim Produkt selbst handelt es sich um eine langsam gereifte Salami mit Edelschimmelbelag, die mit Camembert verfeinert wird. Vor allem dünn geschnitten ist dieser Artikel ein großer Genuss. Eine ins Auge springende Besonderheit liegt in der runden Form der „Camembert Salami“ (300g), die damit auch optisch neugierig macht. Franz Radatz, GF Stastnik: „Wir sind sehr stolz auf diese besondere Auszeichnung. Die ‚Camembert Salami‘ vereint das Wissen und das Können unserer Salami-Meister. Sie zeigt, dass zeitgemäße Handwerkskunst und Tradition bei Stastnik Hand in Hand gehen – und das seit nunmehr 120 Jahren.“

SILBER. Die **„Hauswürstel“** von **F.Krainer** belegen den 2. Platz des PRODUKT Champion der Kategorie Selbstbedienung. Ein traditionelles Produkt, das aus dem Hause Krainer erstmals auch für den Handel und in AMA-Gütesiegel-Qualität erhältlich ist und in der 2-Stück-Packung (200g) vertrieben wird. Traditionell werden Hauswürstel vor allem im Süden Österreichs gerne gegessen.
Der steirische Familienbetrieb verwendet für dieses Produkt ausgesuchtes Schweinefleisch, Rindfleisch und Speck. Für Hauswürstel charakteristisch ist eine grobe Rohwurstmasse, Krainer punktet zudem mit einem feinen Rauchgeschmack sowie rustikalen Gewürzen. Das besondere Aroma erreicht der steirische Hersteller durch ein schonendes Reifen über Wochen hinweg. Die „Hauswürstel“ tragen das „100% steirisch“-Logo und punkten daher auch in Sachen regionaler Werschöpfung – die Tiere werden in der Steiermark geboren, gemästet und verarbeitet.
Die Jury würdigte die hohe Qualität dieses Produktes. Sehr gute Werte erhielt die nachvollziehbare heimische Rohstoffherkunft, aber eben auch die gelungene Textur.

BRONZE. Noch weiter im Süden Österreichs ist die Tradition des Produktes verwurzelt, dessen Weiterentwicklung hier den 3. Platz belegt. Es handelt sich um den **„Alpenbrotaufstrich Sasaka Chili“** von **Frierss**. „Sasaka“ ist eine regionale Kärntner Bezeichnung für Verhackertes, das der Villacher Hersteller nach einem Familienrezept fertigt. Das Repertoire an traditionellen Rezepturen dürfte bei Frierss über die Jahre ein stattliches Ausmaß angenommen haben, denn auch dieses Unternehmen feiert bereits sein 120-jähriges Bestehen.
Gefertigt wird dieser Aufstrich bei Frierss von Hand, und zwar aus bestem heimischen Schweinefleisch und Kärntner Speck, der über Buchenholz geräuchert wurde. Verfeinert wird diese Variante des Brotaufstrichs mit einer speziellen Chili-Gewürzmischung, der eine angenehme, aber im Nachgeschmack merkbare Schärfe zu verdanken ist. Pikant-würzig im Geschmack sorgt der „Alpenbrotaufstrich Sasaka Chili“ für Abwechslung bei der Jause und Fans des Verhackerten sowie Chili-Liebhaber werden ihre Freude haben. Erhältlich ist der Artikel übrigens im 150g-Becher. Die Jury würdigte hier in erster Linie sowohl die Produktidee als auch die Textur.

Die glücklichen Champions der Kategorie SB: Kiki Sabitzer (GF/CR PRODUKT), Sonja Zauner (GF PRODUKT), Lukas Habian (Fa. Stastnik/Radatz), Rudolf Stückler (Produktmanager AMA Marketing), Karl Lileg (Verkaufsleiter Fa. F.Krainer), Bettina Rabitsch (Marketingleiterin Fa. Frierss), Brigitte Drabek (GF/CR PRODUKT)