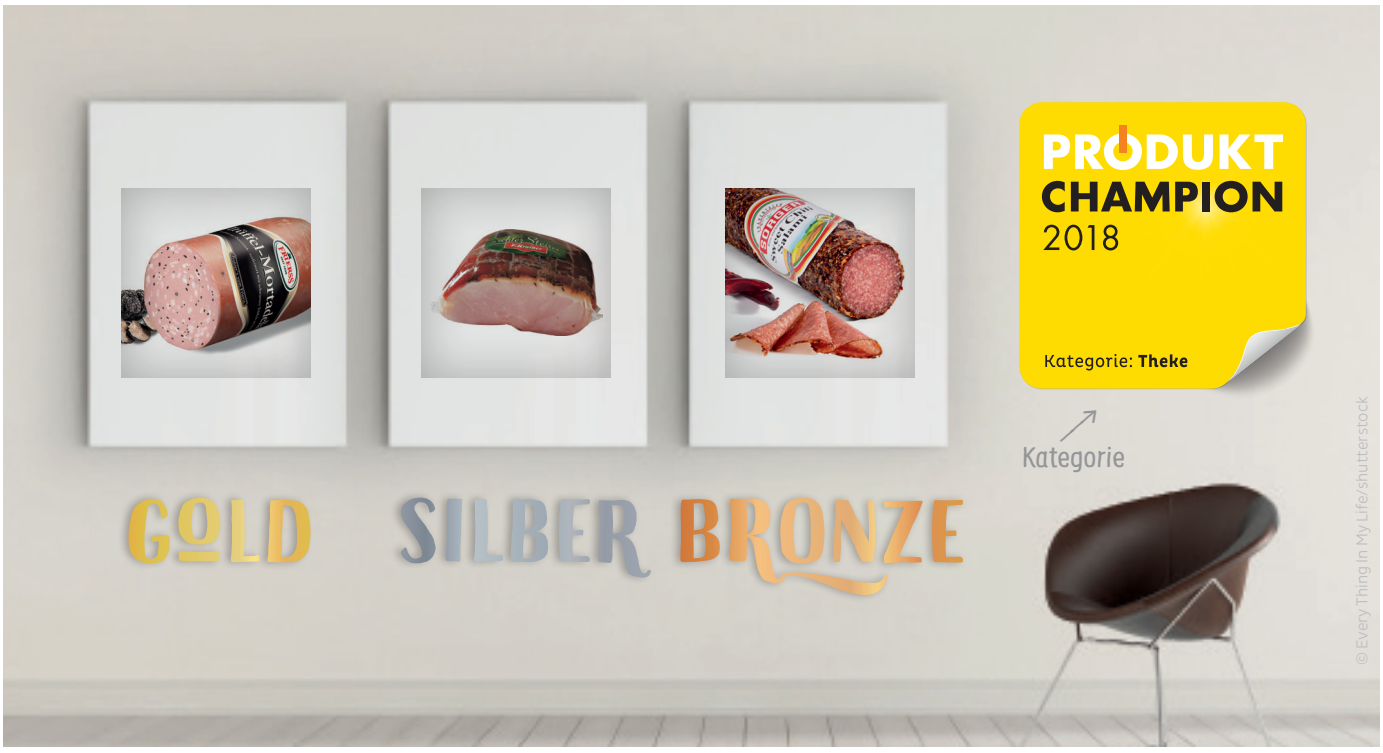

AUSGEFALLEN

Jene Spezialitäten, die man hinter den Bedientheken des Lebensmittelhandels findet, werden in der PRODUKT Champion Kategorie Theke gekürt. Die Top-Wertungen gingen heuer nach Kärnten und in die Steiermark.

GOLD. In diesem Jahr ging der 1. Platz mit der **„Trüffel-Mortadella“** an **Frierss**. Der Kärntner Hersteller hat eine lange Tradition in der Herstellung italienischer Produkte und leistete hier gerade bei der „Trüffel-Mortadella“ österreichische Pionierarbeit. Übung hat man ja bereits ein paar Jährchen, denn Mortadella wird im Hause Frierss seit einem dreiviertel Jahrhundert hergestellt. Das Unternehmen besteht mittlerweile seit 120 Jahren.
Wie traditionell vorgesehen wird auch dieser Produktklassiker unseres südlichen Nachbarlands langsam in Heißluft gebraten. Österreichisches Schweinefleisch wird dabei mit italienischen Gewürzen sowie schwarzen Trüffeln aus Istrien verfeinert. Am besten entfaltet die „Trüffel-Mortadella“ ihren zartwürzigen Geschmack hauchdünn aufgeschnitten.
„Die Höchstauszeichnung der Expertenjury mit dem PRODUKT Champion in Gold ist ein schönes Zeichen der Wertschätzung unseres kompromisslosen Qualitätsstrebens und der außergewöhnlichen Kreativität unseres gesamten Teams“, freut sich GF Rudolf Frierss über die Auszeichnung.

SILBER. Der **„Steirische Schinkenbraten“** erlangte in der Kategorie Theke den 2. Platz. Hergestellt wird dieser schmackhafte Thekenartikel von **F.Krainer**. Für dessen Herstellung werden ausgesuchte Frikandeau-Stücke vom Schwein sorgfältig zugeschnitten, schonend gepökelt, gewürzt und dann zart geräuchert. Geschmacklich punktet der Artikel außerdem mit einer knusprigen Schwarte sowie einer dünnen Fettauflage, die die Saftigkeit des Schinkens ergänzen.
Mit diesem Kochschinken hat der Traditionsbetrieb ein südsteirisches, bäuerliches Produkt, das zu einer Randerscheinung zu werden drohte, zurück in die Bedientheken des Landes geholt. Der Jury gefiel im Falle des „Steirischen Schinkenbratens“ besonders der feine Geschmack und die Textur.

Kiki Sabitzer (GF PRODUKT), Brigitte Drabek (GF PRODUKT), Karl Lileg (Verkaufsleiter Fa. F.Krainer), Rudolf Stückler (Produktmanager AMA Marketing), Bettina Rabitsch (Marketingleiterin Fa. Frierss), Reinhard Kofler (Verkauf Fa. Sorger), Sonja Zauner (GF PRODUKT) mitsamt den PRODUKT Champion-Auszeichnungen der Kategorie Theke

BRONZE. Für Würze bei der Verkostung sorgte der 3. Platz, nämlich die **„Sweet Chili Salami“** von **Sorger**. Hierbei handelt es sich um eine naturgereifte, feinkörnige Salami, die in einem zweifachen Tauchverfahren händisch mit rotem Chili ummantelt wird. Ein hochwertiges Produkt eines Unternehmens, das sich der Herstellung von Rohwürsten verschrieben hat. Die Salamis werden traditionell gereift, was mehrere Wochen dauert. Zeit und Ruhe sind hier gefragt, die diesen Produkten bei Sorger auch gegeben werden.
„Wir sind sehr stolz, dass unsere neue ‚Sweet Chili Salami‘ mit dem PRODUKT Champion ausgezeichnet wurde! Mit dieser Salami wollten wir unseren anspruchsvollen Kunden ein neues Geschmackserlebnis bieten: angenehme Schärfe ergänzt um eine süßliche Komponente. Die Auszeichnung zeigt uns, dass wir in Sachen Kreativität, Qualität und Geschmack den richtigen Weg gehen“, sieht sich Ferdinand Sorger durch den Preis bestätigt. Er selbst ist übrigens Geschäftsführer und Inhaber des seit Generationen familiengeführten Betriebs.