

## Wahre Champions

*Es ist soweit: Die „PRODUKT Champions 2018“ stehen fest – und somit die spannendsten Neueinführungen im Bereich Fleisch- und Wurstwaren. Aber auch der beste Schinkenspeck des Landes wurde gekürt.*



**Korneuburg, 23.11.2018.** Insgesamt 48 Produkte wurden heuer zum Bewerb um die „PRODUKT Champions“ eingereicht – entsprechend groß war die Spannung unter den Teilnehmern des AMA Forums, das diesmal als Rahmen der Verleihung diente und im Montforthaus in Feldkirch (Vbg.) stattfand. Schließlich gilt der „PRODUKT Champion“ als wichtiger Indikator hinsichtlich Qualität, Innovationsgrad, Rohstoffauswahl und Produktidee. Eingereicht werden kann in vier verschiedenen Kategorien – „Selbstbedienung“, „Thekenprodukte“, „Convenience“ und „Klassik“, die drei jeweils bestplatzierten Produkte werden mit Gold, Silber und Bronze ausgezeichnet.

**Neuer Sonderpreis.** Feldkirch diente heuer auch als Premierenschauplatz, denn erstmals wurde der Sonderpreis „PRODUKT Champion AMA-Gütesiegel“ vergeben. Mit diesem Titel wurde jenes Produkt ausgezeichnet, das das AMA-Gütesiegel trägt und innerhalb des mehrstufigen Wettbewerbes die beste Punktezahl erreichte.

**Spannende Produkte.** Wie kreativ und innovativ die in der Öffentlichkeit zu Bescheidenheit tendierende Fleisch- und Wurstbranche ist, zeigen die diesjährigen „PRODUKT Champion“-Einreichungen, aber primär natürlich die Gewinner-Produkte. *„Wir hatten bei der Ermittlung unserer Champions heuer wieder ein umfang- und abwechslungsreiches Verkostungsprogramm, das die Innovationskraft der Branche einmal mehr deutlich aufgezeigt hat. Wir freuen uns mit den Gewinnern über diese eindrucksvolle Bestätigung Ihrer Produkte und Konzepte und gratulieren ganz, ganz herzlich“*, so Sonja Zauner, Geschäftsführerin PRODUKT BrandNews GmbH. *„Dieser Preis wird sowohl von der Branche als auch vom Lebensmittelhandel sehr geschätzt und geachtet“*, weiß Dr. Rudolf Stückler, Produktmanager Fleisch- und Wurstwaren der AMA Marketing: *„Es ist eine wichtige Botschaft an den Handel, um zu wissen, welche Produkte Potential haben. Es ist eine wichtige Sache für die Lebensmittelhersteller, um ihre Produkte damit vermarkten zu können.“* Am Ende profitiere schließlich der Konsument, dem die Top-Produkte dann zugute kommen, so Stückler.

### Die Gewinnerprodukte der einzelnen Kategorien:

**„PRODUKT Champion Selbstbedienung“.** In dieser Kategorie werden Produkte ausgezeichnet, die für den SB-Bereich gedacht sind. Hierunter fallen etwa geschnittene Wurst- und Schinkenwaren oder aber auch Würstel. Den **1. Platz** dieser Kategorie belegte heuer eine Spezialität, die die Expertenjury in mehrerer Hinsicht begeisterte. Die **„Camembert Salami“** aus dem Hause **Stastnik** (NÖ) ist eine langsam gereifte Edelschimmelsalami, die mit Camembert verfeinert wird. Das Weinviertler Unternehmen entwickelte sie speziell anlässlich seines 120. Firmenjubiläums. Dünn aufgeschnitten ist dieses Produkt ein wahrer Genuss für Liebhaber edler Salamikreationen. Hervor sticht auch die für Camembert typische Form sowie die edle Verpackung. *„Wir sind sehr stolz auf diese besondere Auszeichnung“*, freut sich Dr. Franz Radatz (GF Stastnik) über den 1. Platz. *„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“*, ergänzt Radatz.

Auf **Platz 2** landete eine Entwicklung von **F.Krainer Fleisch- & Wurstwaren** (Stmk.), und zwar die **„Hauswürstel“** in der 2-Stück-Packung (AMA-Gütesiegel zertifiziert). Die Jury würdigte hier die

nachvollziehbare heimische Rohstoffherkunft, die gelungene Textur sowie das Packaging. Eine schmackhafte Weiterentwicklung eines Kärntner Klassikers sicherte sich den **3. Platz**: Der **„Alpenbrotaufstrich Sasaka Chili“** von **Rudolf Frierss & Söhne Fleisch- und Wurstspezialitäten (K)**. Hier wird die Sasaka – ein regionaler Ausdruck für Verhackertes – mit einer Chili-Gewürzmischung verfeinert. Damit bekommt der Brotaufstrich aus Schweinefleisch und Kärntner Speck eine spürbare Schärfe im Abgang – eine spannende gustatorische Ergänzung zu der deftigen Note dieses Klassikers.

**„PRODUKT Champion Theke“**. Jene Spezialitäten, die man hinter den Bedientheken des Lebensmittelhandels findet, werden in dieser Kategorie gekürt. Ein mutiges und sehr schmackhaftes Produkt schaffte es hier auf **Platz 1**. Mit der **„Trüffel-Mortadella“** stellte der Hersteller **Rudolf Frierss & Söhne Fleisch- und Wurstspezialitäten (K)** einmal mehr sein Wissen rund um italienische Spezialitäten unter Beweis. Diese Mortadella wird – wie traditionell üblich – langsam in Heißluft gebraten. Österreichisches Schweinefleisch wird dabei mit italienischen Gewürzen sowie schwarzen Trüffeln aus Istrien verfeinert. Hauchdünn geschnitten punktet sie mit einem ausgewogenen zartwürzigen Geschmack. *„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“*, so GF Rudolf Frierss.

Den **2. Platz** sicherte sich auch hier **F.Krainer Fleisch- & Wurstwaren (Stmk.)**, diesmal mit dem **„Steirischen Schinkenbraten“**. Ausgesuchte Frikandeau-Stücke vom Schwein werden zugeschnitten, schonend gepökelt, gewürzt und dann zart geräuchert. Dies ergibt einen saftigen Schinkengeschmack. Unterstützt wird die Spezialität geschmacklich durch eine dünne Fettauflage und eine knusprige Schwarte. Der Jury gefiel dabei insbesondere die Produktidee ebenso wie der feine Geschmack. Der **3. Platz** ging an die **„Sweet Chili Salami“** von **Sorger Wurst- und Schinkenspezialitäten (Stmk.)** und damit an eine naturgereifte, feinkörnige Salami, die in einem zweifachen Tauchverfahren händisch mit rotem Chili ummantelt wird. Bei der Expertenjury punktete die **„Sweet Chili Salami“** vor allem hinsichtlich ihres optischen Eindrucks aufgrund der Ummantelung, aber auch die Textur wurde hervorragend bewertet.

**„PRODUKT Champion Convenience“**. Die Convenience-Artikel (Kochzutaten, Fertiggerichte, u.ä.), die hier eingereicht werden, haben vor allem eines gemeinsam: Ihr Hauptbestandteil ist Fleisch. Ganz eindeutig der Fall ist dies freilich bei der **„Original Wiener Wiesn Stelze“** von **Wiesbauer Gourmet (NÖ)**, die in dieser Kategorie den **1. Platz** belegte. Dieses Schmankerl wird im vakuumierten Beutel nach Sous-vide-Methode mehrere Stunden schonend gegart. Da aus dem Beutel weder Wasser noch Gewürze austreten können, bleibt das Fleisch zart und saftig. Der natürliche Geschmack bleibt erhalten. Der Konsument bekommt aufgrund des Vorgarprozesses ein gelingsicheres Produkt, zuhause wird der Artikel nur mehr in 40 Minuten fertig gebraten. *„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‘“*, so Thomas Schmiedbauer, GF Wiesbauer.

**Platz 2** konnte ebenfalls eine Stelze für sich verbuchen: **„Karnerta’s Knusperstelze“** ist eine Fortsetzung der **„Slow Cooked“**-Linie des Kärntner Unternehmens. Auch hier kann die Mahlzeit durch langsames Garen bei Niedertemperatur das volle Aroma entfalten. **Karnerta** setzt dabei übrigens rein auf österreichische Rohstoffe. Der Artikel ist nur leicht gewürzt, was den Konsumenten Möglichkeiten zur individuellen Verfeinerung geben soll. Den **3. Platz** des **„PRODUKT Champion Convenience“** sicherte sich **„Oma’s Rindsgulasch“** von **Fleischwaren Berger (NÖ)**. Es 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 Jury hob in ihrer Wertung besonders die Textur hervor sowie die Verpackung aus Glas.

### **„PRODUKT Champion Klassik“: Schinkenspeck**

In der Kategorie „Klassik“ werden, im Gegensatz zu den übrigen Kategorien, keine innovativen Neuprodukte prämiert. Ganz im Gegenteil – ein ausgesuchter, österreichischer Klassiker unter den Fleisch- und Wurstwaren wird hier hinsichtlich Typizität und Qualität überprüft. Das geschieht in einer Blindverkostung. Heuer stand der Schinkenspeck im Mittelpunkt des Interesses. Den **1. Platz** verbuchte die **Metzgerei Huber (T)** mit dem **„Original Kitzbüheler Schinkenspeck g.g.A.“**. *„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“*, ist Christiane Hochfilzer, Kommunikationsbeauftragte der Metzgerei Huber, überzeugt.

Der **2. Platz** ging an den **„Hammerherrenspeck“** von **Moser Wurst (NÖ)**. Der **3. Platz** der Kategorie ging an den **„Mühlviertler Schinkenspeck“** von **Greisinger (OÖ)**.

### **Sonderpreis: PRODUKT Champion AMA-Gütesiegel**

Erstmals wurde der Sonderpreis „PRODUKT Champion AMA-Gütesiegel“ vergeben. Als staatlich anerkanntes Zeichen hat das AMA-Gütesiegel eine besonders wichtige Stellung in der österreichischen Lebensmittelbranche. Dessen Anforderungen bestehen aus drei Säulen – nachvollziehbare Herkunft, hohe Qualität und unabhängige Kontrolle – und umfassen alle Stufen der Nahrungsmittelproduktion, vom Feld und Stall bis ins Geschäft. Der PRODUKT Champion eigne sich sehr gut, um gute und hervorragende Leistungen hervorzuheben, betont Michael Blass, GF AMA Marketing. „Es liegt in unserer Marketing-Linie, dass wir die Verwendung von heimischen Rohstoffen in den Fokus heben. Deswegen bietet sich der Preis ‚PRODUKT Champion AMA-Gütesiegel‘ an“, so Blass zum Auftakt dieses Preises. *„Mittlerweile werden bereits 40.000 Tonnen Wurstwaren und Schinkenspeck mit dem AMA-Gütesiegel zertifiziert. Das ist ein Marktanteil von 30%. Es liegt hier einfach auf der Hand, innerhalb des PRODUKT Champion das Produkt mit den besten Wertungen und dem AMA-Gütesiegel gesondert auszuzeichnen“*, ist Rudolf Stückler überzeugt.

Der „PRODUKT Champion AMA-Gütesiegel“ ging im ersten Jahr seines Bestehens an die **„Hauswürstel“** von **F.Krainer Fleisch- & Wurstwaren (Stmk.)**. F.Krainer kann sich so zusätzlich zu seinem 2. Platz in der Kategorie SB über den Sonderpreis freuen. *„Meine Familie und meine Mitarbeiter freuen und ehren die aktuellen Auszeichnungen PRODUKT Champion 2018 sowohl für unsere steirischen ‚Hauswürstel‘ als auch den ‚steirischen Schinkenbraten‘“*, sagt GF Franz Krainer: *„Wir halten uns nicht nur an altbewährte Rezepte, wir verarbeiten gutes, hochwertiges und vor allem regionales Fleisch zu diesen ‚ausgezeichneten‘ Produkten!“*

### **Bildmaterial:**

#### **Foto: PC\_SB**

v.l.: Kiki Sabitzer (GF 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 PRODUKT) bei der Verleihung des PRODUKT Champion, Kategorie Selbstbedienung

#### **Foto: PC\_Theke**

Die feierliche Übergabe der Urkunden des PRODUKT Champion Theke: (v.l.) 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)

#### **Foto: PC\_Convenience**

Das Siegerfoto des PRODUKT Champion Convenience: (v.l.) 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)

**Foto: PC\_Klassik**

Die Freude steht den Gewinner der Kategorie Klassik ins Gesicht geschrieben: (v.l.) 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)

**Foto: PC\_AMA-Gütesiegel**

Eine Premiere feierte der PRODUKT Champion AMA-Gütesiegel: (v.l.) Kiki Sabitzer (GF PRODUKT), Rudolf Stückler (Produktmanager AMA Marketing), Sonja Zauner (GF PRODUKT), Karl Lileg (Verkaufsleiter Fa. F.Krainer), Michael Blass (GF AMA Marketing) und Brigitte Drabek (GF PRODUKT)

**Fotocredit:** ©AMA/ Matthias Rhomberg

**Rückfragen zum PRODUKT Champion:**

PRODUKT BrandNews GmbH  
Sonja Zauner (GF), Pia Moik (Ressortleitung)  
Tel.: +43 (0) 2262/71746  
s.zauner@produkt.at  
p.moik@produkt.at

**Rückfragen zum AMA-Gütesiegel:**

AMA Marketing Unternehmenskommunikation:  
Manuela Schürr  
Tel.: +43 (0)1 33151-404  
[manuela.schuerr@ama.gv.at](mailto:manuela.schuerr@ama.gv.at)  
[www.amainfo.at](http://www.amainfo.at)

**Über den PRODUKT Champion**

---

*Der PRODUKT Champion ist ein Innovationswettbewerb für heimische Fleisch- und Wurstwarenerzeuger, der seit 2001 von der Fachzeitschrift **PRODUKT** gemeinsam mit der **AMA Marketing** vergeben wird. Interessierte Firmen können ihre Produkte während bestimmter Fristen nominieren, wobei (bis auf die Kategorie „Klassik“) ausschließlich neu entwickelte Waren zur Einreichung gelangen können. Um die drei Bestplatzierten zu ermitteln, wird auf ein bewährtes mehrstufiges Verfahren gesetzt. Nach einer Vorstellung in **PRODUKT** entscheiden die Leser, welche der nominierten Fleisch- und Wurstwaren es in die Endrunde schaffen, denn sämtliche Einreichungen werden in unserer Fachzeitschrift vorgestellt. Danach erfolgt eine Vorverkostung durch eine Expertenjury. Die besten und vielversprechendsten Neuheiten gelangen schließlich in die letzte, entscheidende Runde – Lebensmittelexperten, Entscheidungsträger des LEH, Gastrokritiker und Fachjournalisten bewerten hier nach einem standardisierten Fragebogen. Beurteilt werden u.a. die Kriterien Innovationsgrad, Sensorik, Textur, Packaging oder Inhaltsstoffe. Lediglich die Kategorie „Klassik“ funktioniert nach anderen Parametern. Hier wird in einer Blindverkostung der Sieger ermittelt. Zugelassen sind hier nicht neue, sondern v.a. bestehende Artikel, da die perfekte Umsetzung einer jährlich wechselnden klassisch-österreichischen Spezialität gefragt ist. Seit 2018 wird der Sonderpreis „PRODUKT Champion AMA-Gütesiegel“ verliehen, primär um den Einsatz heimischer Rohstoffe weiter zu stärken. Als staatlich anerkanntes Zeichen hat das AMA-Gütesiegel eine Alleinstellung mit strengen Anforderungen, die auf drei Säulen beruhen: nachvollziehbare Herkunft, hohe Qualität und unabhängige Kontrolle.*

***Über PRODUKT – das Launchmagazin für Handel, Gastronomie und Markenartikler***

---

*Das Fachmagazin **PRODUKT** dient dem österreichischen LEH, DFH und Gastro-Großhandel als Informations-Plattform in Sachen Neuprodukte und Trends. Das jährlich achtmal erscheinende Print-Magazin widmet sich gezielt den Launches, Relaunches und Aktivitäten der Markenartikel-Branche und holt damit die Produkte der Hersteller ins Rampenlicht. Weitere Informationen auf*

*[www.produkt.at](http://www.produkt.at)*