

## Ei-nmalig gut

*Der PRODUKT Champion Ei wurde heuer zum 9. Mal vergeben – ein Preis, der die herausragendsten Ideen und Neuprodukte rund um das wichtige Lebensmittel Ei auszeichnet.*



**Korneuburg, 23.11.2018.** Der PRODUKT Champion Ei ist der einzige Innovationspreis für die Eier-Branche und wird alle zwei Jahre vom Fachmagazin PRODUKT in Kooperation mit der AMA Marketing und der Zentralen Arbeitsgemeinschaft der Geflügelwirtschaft (ZAG) vergeben. Möglichkeit zur Einreichung zum Bewerb gibt es in zwei Kategorien, und zwar „Frischei & Convenience“ sowie „Markenartikel“. Letztere umfasst jedes hierzulande erzeugte Lebensmittel, das ohne Ei in der Herstellung schlicht und ergreifend nicht dasselbe wäre. Beispiele für Lebensmittel, deren Eianteil wertbestimmend sein kann, sind u.a. Teigwaren, Kuchen- bzw. Backwaren oder Liköre. In der Kategorie „Frischei & Convenience“ werden conveniente Verarbeitungs- und Anwendungsformen für die Gastronomie oder Endverbraucher genauso prämiert wie neue Werbe- und Vermarktungsideen oder auch innovative Umsetzungen im Packaging-Bereich (*weiterführende Infos siehe unten*).

*„Der Produkt Champion für herausragende Ideen in der Eiervermarktung ist über die Jahre zu einem Highlight in der Branche geworden“, sagt DI Michael Wurzer (GF der ZAG) zur Bedeutung des Wettbewerbes: „Die Österreichische Geflügelwirtschaft arbeitet EU-weit nach den höchsten Standards und viele Unternehmen verstehen es, unser ‚Superfood‘ Ei ganz besonders intelligent zu vermarkten. Die ZAG bedankt sich bei PRODUKT und der AMA Marketing für die erfolgreiche Kooperation und wir freuen uns, dass diesmal auch zwei Vorarlberger Betriebe unter den Gewinnern sind!“*

**Preisverleihung.** Die Siegerehrung des „PRODUKT Champion Ei“ fand heuer im Montforthaus in Feldkirch (Vbg.) anlässlich des AMA Forums statt. Rund 260 Besucher nahmen an diesem wichtigen Treffen der Lebensmittelbranche teil und warteten gespannt auf die Verleihung der „PRODUKT Champion“-Auszeichnungen. *„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 Mag. Kiki Sabitzer, GF PRODUKT BrandNews zusammen.*

**Kategorie „Markenartikel“.** Der **1. Platz** des „PRODUKT Champion Ei“ in der Kategorie „Markenartikel“ ging dieses Jahr **ex aequo** an **Werkovits Frischeier und Teigwaren (B)** für ihren gelungenen Marken-Relaunch der **„6-Eier-Teigwaren“** sowie an die **Josef Recheis Eierteigwarenfabrik und Walzmühle (T)** für die **„Minis Dinkel Löckchen“**. Letztere taten sich geschmacklich besonders hervor und werden sorgfältig aus österreichischem Dinkel, herkunftsgesicherten heimischen Freilandeiern und reinem Wasser aus dem Tiroler Naturschutzgebiet Karwendel hergestellt. *„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“,* schildert Recheis-Verkaufsleiter, Peter Dellemann. Werkovits hingegen reichte die bereits gut eingeführten 6-Eier-Teigwaren (6 Eier pro kg Hartweizengrieß) ein und beeindruckte die Jury mit ihrem Relaunch. Im Zuge dessen gab es für die Produktserie einen neuen Look. Das Papier-Packaging unterstreicht gekonnt den hochwertigen Charakter der Nudelspezialitäten, so die Jury. Die verwendeten Eier stammen übrigens allesamt aus Boden- und Freilandhaltung direkt vom Werkovits-Hof. *„Uns freut diese Auszeichnung sehr“,* sagt

Firmenchefin Christina Strass: *„Wir setzen bei unseren Produkten sehr auf Regionalität und Nachhaltigkeit. Deshalb haben wir uns im Zuge des Relaunches auch für eine Papierverpackung entschieden.“* Diese kann nämlich einfach über das Altpapier entsorgt und damit wiederverwertet werden.

Der **3. Platz** des „PRODUKT Champion Ei Markenartikel“ geht in diesem Jahr nach Vorarlberg. **„Wilde Engel Whisky Sahne“** und **„Wilde Engel Champagner Trüffel“** sind zwei Eierlikör-Sorten vom **Geflügelhof Feldkirch** (V). Die verwendeten Eier (7-9% Vollei-Anteil) 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.

**Kategorie „Frischei & Convenience“.** Die Sieger der Kategorie „Frischei & Convenience“ sind die **„6 Funny Minions-Eier“** von **Innviertlerlandei Johann Poring** (OÖ). Diese gekochten Eier sind gelb-blau gefärbt. In der Packung findet man Tattoos zum Bekleben, Kinder aller Altersstufen können daraus kleine Minions basteln. Brille, Mund und Haare von Tom, Kevin, Stuart, Bob, Carl und Dave sind beigelegt. *„Wir freuen uns sehr über diese Auszeichnung. Sie unterstreicht die Kreativität und hochwertige Arbeit unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Wir konnten mit den ‚Funny Minions Eiern‘ eine echte Innovation präsentieren und Abwechslung ins Eierregal bringen“*, ist GF Mag. Alexandra Furthner-Poring überzeugt.

Den **2. Platz** machte **Janker Eierhandel** (NÖ) mit dem **„Display für lose Ostereier“**. Dieser Aufsteller erleichtert den Verkauf bzw. Kauf der bunten Saisonprodukte sowohl Händlern als auch Konsumenten. Die gefärbten Eier können nach Farben sortiert übereinander gestapelt werden. Der Endverbraucher kann entscheiden, wie viele Ostereier er von welcher Farbe mit nachhause nehmen will. Leere Eierverpackungen stehen bereit, um vom Konsumenten selbst befüllt zu werden. **Platz 3** belegen **„Ländle Vollei“**, **„Ländle Eigelb“** und **„Ländle Eiweiß“** von **Sennhof Frischei** (V). Die Artikel in der Kartonverbundverpackung erfüllen den Wunsch nach regionalen Convenience-Produkten im Eierbereich für die Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie. Verwendet werden in dieser Produktserie lediglich Freiland Eier aus Vorarlberg, und zwar von Sennhof Frischei bzw. den nahegelegenen Partnerbetrieben. Sennhof deckt damit ein Sortiment ab, das bisher in dieser Form nicht aus regionaler Produktion im Ländle erhältlich war.

*„Herzliche Gratulation allen unseren Preisträgern und viel Erfolg mit diesen im wahrsten Sinne des Wortes ausgezeichneten Produkten“*, so Mag. Brigitte Drabek, GF PRODUKT BrandNews.

#### **BILDUNTERSCHRIFTEN:**

##### **Foto: Frischei\_und\_Convenience:**

v.l.: Brigitte Drabek (GF PRODUKT), GF Johann Janker, Sonja Zauner (GF PRODUKT), Andrea Steindl (Fa. Janker), Rudolf Stückler (Produktmanager AMA Marketing), Alexandra Furthner-Poring (GF Innviertlerlandei Johann Poring), Michael Wurzer (GF ZAG), Gebhard Flatz (GF Sennhof Frischei) und Kiki Sabitzer (GF PRODUKT) bei der Übergabe der Urkunden des PRODUKT Champion Ei, Kategorie Frischei & Convenience

##### **Foto: Markenartikel:**

Das Siegerfoto des PRODUKT Champion Ei, Kategorie Markenartikel: (v.l.) 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)

**Fotocredit: AMA/Matthias Rhomberg**

**Kontakt für Rückfragen**

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

**Weiterführende Infos zum „PRODUKT Champion Ei“**

*Der „PRODUKT Champion Ei“ ist ein Innovationspreis und wird das neunte Mal vom Fachmagazin PRODUKT gemeinsam mit der AMA Marketing und der ZAG (Zentrale Arbeitsgemeinschaft der Geflügelwirtschaft) vergeben. Eingereicht werden können Neuprodukte und innovative Vermarktungskonzepte österreichischer Hersteller, die für den eingereichten Artikel ausschließlich Eier aus österr. Boden-, Bio- oder Freilandhaltung verwenden. Es gibt zwei Kategorien „Frischei & Convenience“ und „Markenartikel“. Letztere umfasst jedes hierzulande erzeugte Lebensmittel, dessen Eianteil wertbestimmend ist (Kuchen, Teigwaren, Liköre, etc.). „Frischei & Convenience“ umfasst neu gedachte Verarbeitungs- und Anwendungsformen des Lebensmittels Ei, innovative Werbe- und Vermarktungsideen oder auch innovative Packaging-Konzepte.*

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

*Die Fachzeitschrift für den österreichischen Lebensmittel- und Drogeriefachhandel PRODUKT dient der Branche als Informations-Plattform in Sachen Neuprodukte. Das jährlich achtmal erscheinende Print-Magazin widmet sich dabei gezielt und exklusiv den Launches, Relaunches und Aktivitäten der Markenartikel-Branche und holt damit die Produkte der Hersteller ins Rampenlicht. Das Magazin besteht seit 19 Jahren und wurde 2015 vom ehemaligen Herausgeber und Gründer Michael Schubert dem langjährigen Kern-Team des Verlages Mag. Brigitte Drabek, Mag. Kiki Sabitzer und Sonja Zauner, die seitdem die Geschäfte der PRODUKT BrandNews GmbH führen, übergeben. Weitere Informationen auf [www.produkt.at](http://www.produkt.at)*