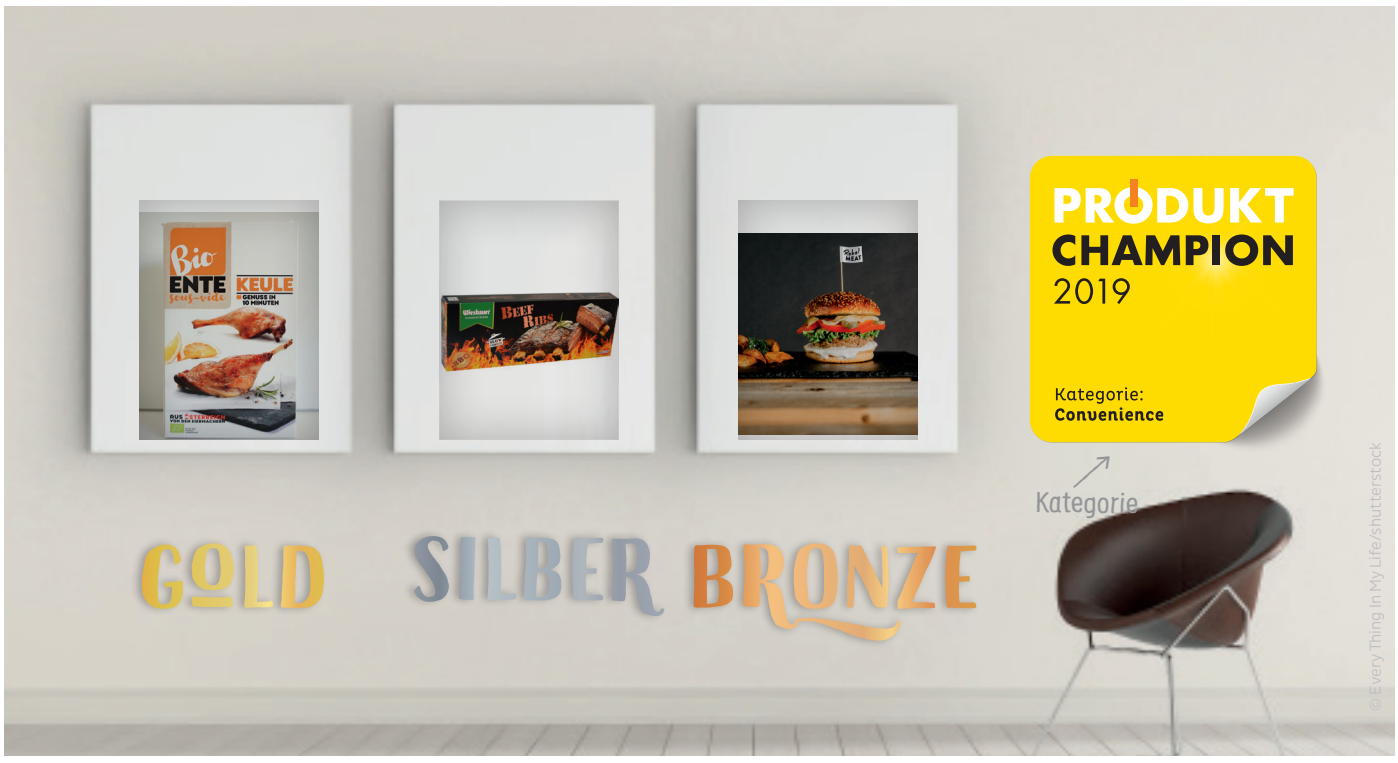

© Every Thing in My Life/shutterstock

KOMMOD IN DER ZUBEREITUNG

Hinter den drei bestplatzierten Artikeln des PRODUKT Champion Convenience steckte im Vorfeld viel Entwicklungsarbeit. Ein Umstand, den die Expertenjury zu würdigen wusste.

GOLD. Die Eiermacher mit Sitz in Kremsmünster sind die ersten im deutschsprachigen Raum, die eine Bio-Entenproduktion im kompletten Kreislauf betreiben. Die Pekingenten (Rasse „Star 53") werden in kleinen, heimischen Familienbetrieben gehalten, Tierwohlkriterien (Vier Pfoten-Gütesiegel) und zertifizierte Bio-Standards (EU-Bio-Logo) stehen im Vordergrund. Die Zerlegung und Verarbeitung erfolgt schließlich im Betrieb der Eiermacher. Teil des Sortiments ist u.a. die „Bio Ente sous-vide Keule", die die Expertenjury als Sieger in dieser Kategorie auserkor. Neben der geschmacklichen Qualität würdigte die Jury auch die Pionierarbeit in der Entenproduktion. „Unser Ziel war es, mit der ‚Bio Entenkeule sous-vide' ein Produkt zu schaffen, das mit seiner Qualität in Bio begeistert und dabei leicht und schnell für jeden zuzubereiten ist. Es freut uns daher besonders, dass dies auch durch die Jury und den daraus resultierenden ersten Platz beim PRODUKT Champion 2019 im Bereich Convenience so anerkannt und bestätigt wurde", kommentiert Jens Eipper, zuständig für Bio-Enten Management und Marketing bei den Eiermachern, mit Stolz den Erhalt der Auszeichnung.

Natürlich freut es mich sehr, dass Wiesbauer auch heuer wieder beim PRODUKT Champion einen Spitzenplatz erzielen konnte.

Thomas Schmiedbauer, GF Wiesbauer

SILBER. Die „Beef Ribs" aus dem „BBQ"-Sortiment von Wiesbauer landeten auf dem 2. Platz des PRODUKT Champion Convenience. Dieser schmackhafte Artikel wird ebenso nach der Sous-Vide-Methode bei Niedrigtemperatur vorgegart, und zwar über 15 Stunden lang. In der Verpackung dieser Short-Ribs (ca. 800g) befindet sich außerdem eine speziell abgestimmte BBQ-Sauce (40g/30ml), mit der das Fleisch zuhause nach Belieben verfeinert werden kann. „Natürlich freut es mich sehr, dass Wiesbauer auch heuer beim PRODUKT Champion wieder einen Spitzenplatz erzielen konnte. Mit unseren ‚BBQ Beef Ribs' haben wir das Sous Vide BBQ-Sortiment von Wiesbauer mit einer besonderen Spezialität ergänzt", schildert Thomas Schmiedbauer (GF Wiesbauer): „Diese neue BBQ-Spezialität hat sich sofort mit der Markteinführung als Produkthit etabliert und erfreut sich speziell unter Feinschmeckern größter Beliebtheit", ergänzt Schmiedbauer. Die Expertenjury würdigte neben der Produktidee und dem Packaging auch die Textur der „Beef Ribs".

BRONZE. Ein Burger-Patty des Wiener Startups „Rebel Meat" sicherte sich hier den 3. Platz. Der Artikel besteht zu 50% aus heimischem Rindfleisch und zu 50% aus Kräutersaitlingen, Hirse sowie Gewürzen. Sämtliche Zutaten sind biozertifizert, auf Geschmacksverstärker wird verzichtet. Die Pattys sind tiefgekühlt und stehen zur Zeit dem Großhandel und der Gastronomie zur Verfügung. „Unser erstes Produkt, das ‚Rebel Meat' Burgerpatty, haben wir entwickelt, um ganz nach dem Motto ‚weniger ist mehr' umweltbewussten Fleischtigern ein einzigartiges Geschmackserlebnis zu bieten", sagt die Mitgründerin und COO von Rebel Meat, Cornelia Habacher. Die Idee hinter diesem Produkt ist, den Fleischkonsum so zu reduzieren. „Aus diesem Grund freut es uns besonders, dass wir die hochkarätige Jury aus Fleischexperten, Einkäufern des Handels, Ernährungsexperten und Fachjournalisten von unserem Produkt überzeugen konnten", ergänzt Habacher. In der Sensorik hat dieser Artikel zugegebenermaßen die Expertenjury polarisiert. Aktuell schärft das Team hier etwas nach, sowohl Komponenten der Würzung als auch die Größe der Hirsekörner wird überarbeitet. Trotzdem erhielt dieses Neuprodukt sehr gute Noten, u.a. für die Produktidee, das Packaging und die Inhaltsstoffe.

Unser Ziel war es, mit der ‚Bio Entenkeule sous-vide' ein Produkt zu schaffen, das begeistert.

Jens Eipper, Bio-Enten Management & Marketing bei Eiermacher

Es freut uns besonders, dass wir die hochkarätige Jury von unserem Produkt überzeugen konnten.

Cornelia Habacher, Mitgründerin und COO Rebel Meat

Sonja Zauner (GF PRODUKT), Wolfgang Haidinger (Mitgründer Rebel Meat, Platz 3), Jens Eipper (Bio-Enten Management & Marketing Fa. Eiermacher, Platz 1), Wolfgang Horngacher (von der Wiesbauer Gruppe, GF Fa. Senninger, Platz 2), Kiki Sabitzer (GF/CR PRODUKT)