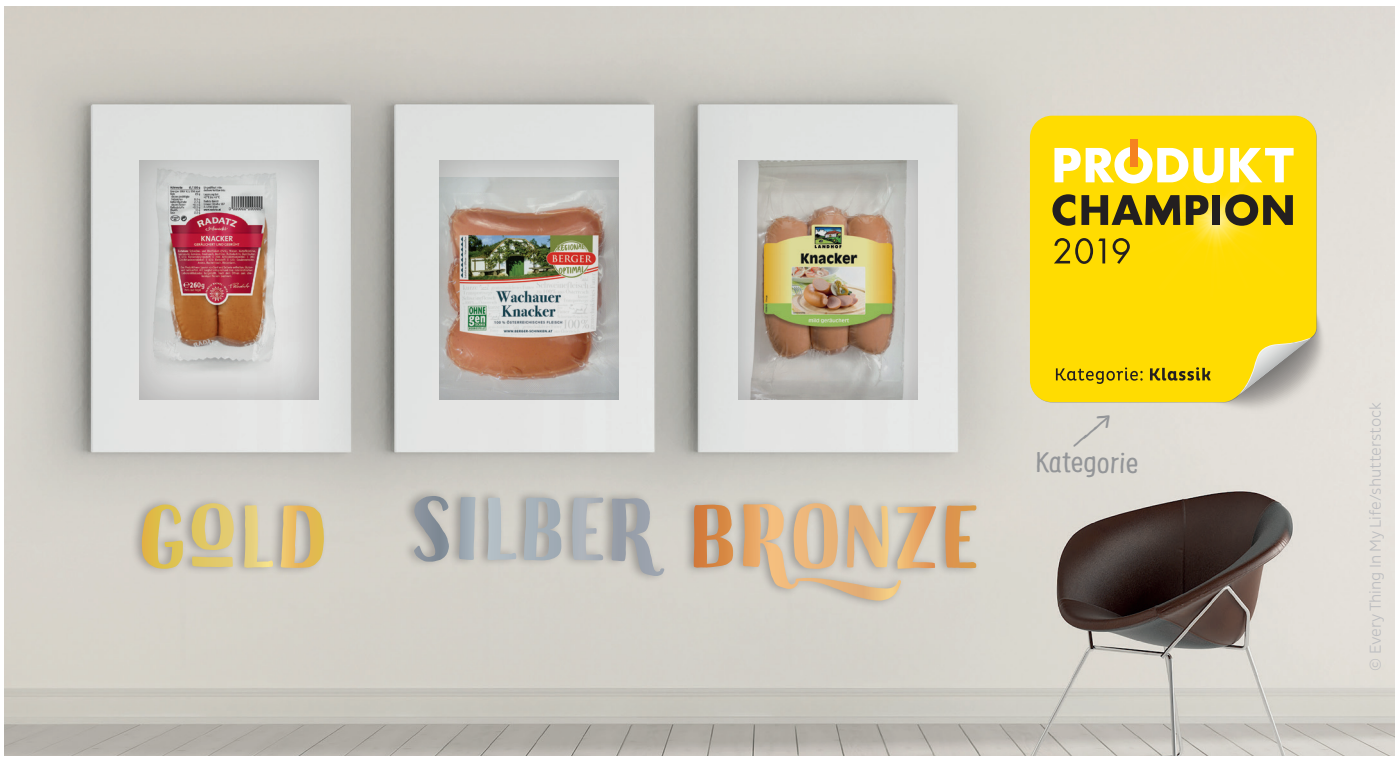

© Every Thing In My Life/shutterstock

KNACKER-RANKING

Einige liebevolle Spitznamen hat die Knackwurst hierzulande schon erhalten – ein Zeichen für die Verankerung dieses Produktklassikers in der hiesigen Kulinarik. Beim PRODUKT Champion suchten wir heuer die besten Knacker des Landes.

Vereinzelt waren österreichische Bundeskanzler für ihren bodenständigen Geschmack bekannt. Einer davon war Julius Raab, dessen Lieblingsspeise die Knackwurst war – weshalb sie in Österreich „Beamtenforelle“ oder auch „Baumeisterforelle“ genannt wird. Erzählungen zufolge wollte Raab auch am – nach katholischem Brauchtum traditionell fleischfreien – Freitag nicht auf seine Leibspeise verzichten. Darauf angesprochen soll er ein triftiges Argument für deren Genuss an diesem Wochentag vorgebracht haben: „Die Knacker ist kein Fleisch, das ist eine Mehlspeis´.“ So berichteten zumindest die Oberösterreichischen Nachrichten (26.2.2016) anlässlich einer Ausstellung zum 125. Geburtstag des Staatsvertragskanzlers im Stift Seitenstetten (NÖ). Vor Ort musste die Knacker dann auch für Merchandising-Zwecke herhalten und war als USB-Stick oder Schlüsselanhänger käuflich zu erwerben. Aber zurück zu den echten Knackern, die sich ob ihrer Qualität eine Auszeichnung verdient haben. Beim diesjährigen PRODUKT Champion-Bewerb wurden in der Kategorie Klassik neun hochwertige Produkte namhafter Hersteller eingereicht. In einer Blindverkostung hatte die Fachjury des PRODUKT Champion die ehrenvolle und wieder sehr schwierige Aufgabe, den typischsten und besten unter diesen Produktklassikern zu ermitteln.

Bester Rohstoff, ausgewogene Würzung und jahrzehntelange Erfahrung machen dieses Produkt zu dem, was es ist – einem Champion.

Josef Barth,
Leiter Produktentwicklung Landhof

GOLD. Der 1. Platz in der Kategorie Klassik ging heuer nach Wien, und zwar an das Knackwurst-Produkt des Familienunternehmens Radatz. Die Gourmet-Knacker werden aus frischem Rinder- und Schweinefleisch hergestellt, sanft über Buchenholz geräuchert und nach einem alten Familienrezept gewürzt. „Wir sind sehr stolz auf diese ganz besondere Auszeichnung für ein Produkt, das wir seit Jahrzehnten unverändert anbieten“, freut sich GF Franz Radatz über den 1. Platz: „Die Knacker ist ein Traditionsprodukt unseres Familienbetriebs, da schmeckt man die Liebe und die handwerkliche Erfahrung unserer Fleischermeister.“

SILBER. Auf dem 2. Platz landeten die „Wachauer Knacker“ aus dem Hause Berger, die aus „Regional-Optimal“-Schweinefleisch hergestellt werden. Dieses Regionalprogramm des niederösterreichischen Schinkenspezialisten steht u.a. für nachhaltige Produktion in maximal 50km Entfernung von Berger, Fütterung mit heimischen Tierfuttermitteln und strenge Kontrolle. Der milde, vollfleischige Geschmack sowie die feine Textur der Knacker entfalten sich durch die Zugabe einer raffinierten Mischung von Naturgewürzen und einer ausgewogenen Räucherung über Buchenholz. Die Zutaten werden im Rahmen des „Regional-Optimal“-Programms genauestens festgelegt. „Wir freuen uns sehr über den zweiten Platz im Knacker-Ranking, ist die Knackwurst doch unverzichtbarer Teil der traditionellen österreichischen Esskultur“, stellt Verkaufschefin Gaby Kritsch fest: „Als kulinarisches Multitalent schmeckt sie sowohl kalt als auch warm und so dürfen wir den österreichischen Lebensmittelhandel und ebenso die Gastronomie mit beachtlichen Mengen beliefern.“

Wir sind sehr stolz auf diese ganz besondere Auszeichnung für ein Produkt, das wir seit Jahrzehnten unverändert anbieten.

GF Franz Radatz

BRONZE. Den 3. Platz auf der Suche nach der besten und typischsten Knacker des Landes sicherte sich der oberösterreichische Fleisch- und Wurstwarenhersteller Landhof, seit wenigen Jahren Mitglied der Marcher-Gruppe. Dieser Klassiker zeichnet sich durch eine typische Textur und eine sehr milde Räucherung aus. Auch die „Landhof Knacker“ sind ein etabliertes Produkt und werden schon seit vielen, vielen Jahren hergestellt: „Die Marke ‚Landhof‘ steht sowohl für Innovation als auch für Tradition“, weiß Josef Barth, Leiter der Produktentwicklung des Unternehmens: „Bei unserer Knackwurst steht die traditionelle Zubereitung im Vordergrund. Bester Rohstoff, ausgewogene Würzung und jahrzehntelange Erfahrung machen dieses Produkt zu dem, was es ist – einem Champion“, freut sich Barth über diesen Erfolg.

Josef Barth (Produktentwicklung Landhof, Platz 3), Kiki Sabitzer (GF/CR PRODUKT), Rudolf Berger (GF Berger Schinken, Platz 2), Sonja Zauner (GF PRODUKT)