PRODUKT Champion 2023

Im Rahmen des Innovations- und Qualitätswettbewerbs PRODUKT Champion wurden heuer von einer Expertenjury wieder die besten Produkte Österreichs ermittelt – erstmals in drei Warengruppen. Bewertet wurde eine Vielzahl an Innovationen aus den Bereichen Fleisch- und Wurstwaren sowie Milchprodukte, außerdem waren heuer auch deren vegane bzw. vegetarische Alternativen Teil des Bewerbs. Und in den Klassik-Kategorien haben wir diesmal nach der besten Dürren und der besten ESL-Milch des Landes gesucht.

Korneuburg, 21.6.2023. „Beim PRODUKT Champion wird jedes Jahr eindrucksvoll die Innovationskraft der heimischen Markenartikel-Hersteller demonstriert. Und er bildet stets aktuelle Trends ab. So ist es für uns auf der Hand gelegen, heuer nicht nur den Produkten der milch- bzw. fleischverarbeitenden Betriebe Österreichs eine Bühne zu bieten, sondern auch deren vegetarischen bzw. pflanzlichen Alternativen – was den Bewerb noch spannender gemacht hat“, so Brigitte Drabek, CR / GF PRODUKT. „Dass wir den Bewerb heuer in gleich drei Warengruppen ausgetragen haben, wurde von den Herstellern außerordentlich gut angenommen“, bestätigt Kiki Sabitzer, CR / GF PRODUKT bezugnehmend auf die zahlreichen Nominierungen in allen drei Bereichen. „Heuer konnten wir unseren Preisträgern ihre Trophäen endlich wieder auf einer großen Bühne überreichen – unser Sommerfest auf der Wiener Summerstage bot dafür den perfekten Rahmen und wir konnten unsere Champions gebührend feiern“, freut sich GF PRODUKT Sonja Zauner.

Dies sind die Kategorien, in denen Produkte heimischer Hersteller zum Bewerb eingereicht werden konnten:

Fleisch- und Wurstwaren:
„Selbstbedienung“
„Theke“
„Convenience“
„Klassik“ – heuer: Dürre

Milchprodukte
„Innovationen“
„Klassik“ – heuer: ESL-Milch

Alternativprodukte
„Innovationen“

Die Sieger des PRODUKT Champion Fleisch- und Wurstwaren:

„PRODUKT Champion Selbstbedienung“

Platz 1: Gold ging hier an die **„Berger Regional Optimal Wachauer Käsekrainer“**. Das Fleisch stammt ausschließlich von heimischen Tieren aus der unmittelbaren Umgebung und wird mit österreichischem Emmentaler verfeinert.
Platz 2: Silber holte sich der **„Neuburger Shot“** – ein fleischiger Aufstrich aus dem bekannten Premiumleberkäse der Marke. Dabei wird zu einem guten Teil die Kruste verwendet und mit in Balsamico eingelegten Rosinen verfeinert.
Platz 3: Bronze ergatterte „**Meister Anibas“** für den **„Bio Salamitaler Tomate & Basilikum“**, bei dem die Salami von getrockneten Tomaten und Basilikum sowie edlen Gewürzen und fein abgestimmten Kräutern umhüllt ist.

„PRODUKT Champion Theke“

Platz 1: Ganz oben auf dem Siegerpodest landete der **„Höllen Leberkäse mit Käse“** von **Berger** – eine scharfe Variante eines Feinkosttheken-Klassikers, dem Leberkäse. Das Fleisch stammt aus Österreich, die Emmentaler-Würfel (20% Anteil) sind mit besonders scharfer Carolina Reaper-Chili verfeinert.
Platz 2: Silber holte sich **Frierss** mit dem **„Kräuterbutterschinken“**, für den heimischer Schweineschlögel verarbeitet, mild gewürzt und mit einer speziellen Kräuterbutter verfeinert wird. Anschließend wird der Schinken im Kräutermantel schonend gekocht.
Platz 3: Bronze ergatterte die „**Wiesbauer Wiener Rauchkaswurst“**, die ihre Raucharomen durch Heißräuchern (Braten) und klimakontrolliertes Abtrocknen erhält. Eine Käsenote rundet den Geschmack ab.

„PRODUKT Champion Convenience“

Platz 1: Gold ging an die **„Rebel Meat Kids Hühnersticks aus Fleisch und Gemüse“**. Die Sticks sind unpaniert und enthalten Bio-Hühnerfleisch aus Österreich sowie Bio-Gemüse. Durch ihre besondere Rezeptur haben die Sticks einen hohen Anteil pflanzlicher Proteine.
Platz 2: Ein gelingsicheres Gericht aus der „Original Sous Vide“-Linie von **Wiesbauer** wurde mit dem PRODUKT Champion in Silber ausgezeichnet: Die **„Saftigen Rinderbacken“** müssen nur erwärmt werden.
Platz 3: Mit Bronze wurden die **„Gefüllten Hühner Unterkeulen mit Spinatfülle“** von **Titz** prämiert. Dabei handelt es sich um ausgelöstes und gewürztes, heimisches Hühnerfleisch mit einer Spinat-Semmel-Fülle. Das Gericht lässt sich in der Pfanne zubereiten.

„PRODUKT Champion Klassik“: Dürre

In dieser PRODUKT Champion-Kategorie geht es um die möglichst klassische Umsetzung eines österreichischen Traditionsproduktes – heuer haben wir die besten Dürren Österreichs gesucht.
Platz 1: Gold in dieser Kategorie macht den Hattrick für **Berger** perfekt – die Sieghartskirchner sicherten sich auch hier den Sieg.
Platz 2: Silber ging an die Dürre von **Staudinger**.
Platz 3: Mit Bronze wurde die Dürre der Firma **Greisinger** ausgezeichnet.

<u>Die Sieger des PRODUKT Champion Milchprodukte:</u>

„PRODUKT Champion Innovationen“

Platz 1: Als Sieger ging hier das „**Birne-Quitte Joghurt aus Heumilch“** der **Erlebnis Sennerei Zillertal** hervor. Es reift bis zu 16 Stunden und erhält so seine cremige Konsistenz. Erhältlich im 3-Teile-Becher mit ablösbarer Kartonmanschette für optimale Recyclingfähigkeit.
Platz 2: Silber gab es für den **„Käserebellen Bergblumen Rebell“** – ein cremig-kräftiger Hartkäse mit 51% F.i.T. aus 100% Bergbauern-Heumilch mit einer Reifezeit von ca. sechs Monaten. Er wird mit einem Sud aus Bergblumen und Pflanzenkohle gepflegt, so erhält er seinen würzig-kräftigen Geschmack und die dunkle Rinde.
Platz 3: Mit dem PRODUKT Champion in Bronze wurde der **„SalzburgMilch Premium Original Almkönig über Buchenholz fein geräuchert“** prämiert. Diese Variante des beliebten „Almkönigs“ wird nach fünf Wochen Reifezeit über natürlichem Buchenholz kalt geräuchert und entwickelt so ihr herzhaftes Aroma.

„PRODUKT Champion Klassik“: ESL-Milch

Eine spannende Herausforderung für unsere Expertenjury war die Blindverkostung der ESL-Milch.
Platz 1: Als beste ESL-Milch des Landes ging die „**Vollmilch länger haltbar**“ von der **Gmundner Milch** aus dem Bewerb hervor.
Platz 2: Silber gab es für die **Schärdinger Berghof Bergbauern Milch“** in der Mehrweg-Glasflasche aus dem Hause Berglandmilch.
Platz 3: Bronze ging an die **„Barista Milch“** von der **Kärntnermilch,** die sich besonders gut zum Aufschäumen eignet.

Die Sieger des PRODUKT Champion Alternativprodukte:

Der PRODUKT Champion-Bewerb ist immer auch ein Abbild aktueller Trends und zeigt alljährlich die Innovationskraft der heimischen Molkereien sowie der Fleisch- und Wurstwaren-Erzeuger eindrucksvoll auf. Die Einführung einer neuen Kategorie speziell für Alternativprodukte war dabei schlicht der nächste logische Schritt. Schließlich war die große Zahl an vegetarischen oder veganen Alternativen zu Fleisch- und Wurstwaren sowie pflanzlichen Alternativen zu Milchprodukten in den vergangenen Monaten unübersehbar. Dass die Sieger auch hier allesamt große Namen aus der Molkerei- und Fleischwaren-Branche sind, zeigt auf, dass diese mit ihrer Kompetenz auch im alternativen Bereich überzeugen können.
Platz 1: Den Sieg sicherte sich Rupp mit dem **„100% Pflanzlich Veinschmecker Aufstrich Natur**“, mit dem der Vorarlberger Traditionsbetrieb in den Bereich der Alternativprodukte eingestiegen ist. Der Aufstrich auf Kokosfettbasis ist glutenfrei und kommt ohne Soja, Nüsse und Palmöl aus.
Platz 2: Silber gab es für die neue pflanzliche „Lattella“-Variante, „**Lattella vegan Maracuja“**. Das fermentierte Hafergetränk ist laktosefrei. Die in der Herstellung verwendeten Vollkornhaferflocken stammen aus dem regionalen Anbau der Schärdinger Milchbäuer:innen.
Platz 3: Bronze ergatterte das **„Hermann. Bio Fungi Pad“.** Das 150g-Pad besteht aus nur fünf Zutaten – Kräuterseitlingen, Reis, Eiweiß, Salz und Pfeffer – und lässt sich in nahezu jeder Form verarbeiten, von Braten über Kochen bis zu Grillen, und nimmt Würzungen gut an.

Bildmaterial:

Foto: fleisch_sb

Bildunterschrift:
Übergabe der Trophäen an die PRODUKT Champions in der Kategorie „Fleisch & Wurstwaren Selbstbedienung“: Kiki Sabitzer (GF PRODUKT), Gaby und Barbara Kritsch (Fleischwaren Berger), Thomas und Hermann Neuburger (Neuburger), Sonja Zauner und Brigitte Drabek (GF PRODUKT), Benjamin Anibas und Thomas Reisinger (Sonnberg Biofleisch)
Fotocredit: PRODUKT BrandNews GmbH

Foto: fleisch_theke

Bildunterschrift:
Das Siegerpodest der Kategorie „Fleisch- und Wurstwaren Theke“: Barbara und Gaby Kritsch (Fleischwaren Berger), Sonja Zauner (GF PRODUKT), Christoph Frierss (Frierss), Kathrin Brandtner und Johann Schlögl (Wiesbauer), Brigitte Drabek und Kiki Sabitzer (GF PRODUKT)
Fotocredit: PRODUKT BrandNews GmbH

Foto: fleisch_convenience
Bildunterschrift:
Die PRODUKT Champions in der Kategorie „Fleisch & Wurstwaren Convenience“: Cornelia Habacher (Rebel Meat), Sonja Zauner (GF PRODUKT), Kathrin Brandtner und Johann Schlögl (Wiesbauer), Matthias Wendler (Titz), Brigitte Drabek und Kiki Sabitzer (GF PRODUKT)
Fotocredit: PRODUKT BrandNews GmbH

Foto: fleisch_klassik
Bildunterschrift:
Die Sieger in der Kategorie „Fleisch- und Wurstwaren Klassik“, in der es heuer um die Dürre ging: Gaby und Barbara Kritsch (Fleischwaren Berger), Sonja Zauner und Brigitte Drabek (GF PRODUKT), Doris Staudinger und Gerold Hüthmayr (Staudinger), Günter Schiller (Greisinger), Kiki Sabitzer (GF PRODUKT)
Fotocredit: PRODUKT BrandNews GmbH

Foto: milch_innovationen
Bildunterschrift:
Trophäen-Übergabe an die Sieger in der Kategorie „Milchprodukte Innovationen“: Brigitte Drabek und Sonja Zauner (GF PRODUKT) mit der Trophäe für die Erlebnis Sennerei Zillertal, Johannes Bauer (Käserebellen), Maria Kitzler (SalzburgMilch), Kiki Sabitzer (GF PRODUKT)
Fotocredit: PRODUKT BrandNews GmbH

Foto: milch_klassik
Bildunterschrift:
Preisübergabe an die PRODUKT Champions in der Kategorie „Milchprodukte Klassik“, in der heuer die beste ESL-Milch Österreichs gekürt wurde: Peter Vesely und Patrick Herndl (Gmundner Milch), Michael Forster (Berglandmilch), Sonja Zauner, Brigitte Drabek (GF PRODUKT) mit der Trophäe für die Kärntnermilch und Kiki Sabitzer (GF PRODUKT)
Fotocredit: PRODUKT BrandNews GmbH

Foto: alternativprodukte_innovationen
Bildunterschrift:
Erstmals kürten wir heuer auch PRODUKT Champions in der Kategorie „Alternativprodukte Innovationen“: Brigitte Drabek (GF PRODUKT), Philipp Hollenstein (Rupp), Sonja Zauner (GF PRODUKT), Michael Forster (Berglandmilch), Thomas und Hermann Neuburger (Hermann.Bio), Kiki Sabitzer (GF PRODUKT)
Fotocredit: PRODUKT BrandNews GmbH

Rückfragehinweis:
PRODUKT BrandNews GmbH
Brigitte Drabek (CR/GF), Kiki Sabitzer (CR/GF)
Tel.: +43 (0) 2262/71746
b.drabek@produkt.at
k.sabitzer@produkt.at

Über den PRODUKT Champion

*Seit 2001 wird der Innovationswettbewerb PRODUKT Champion vom Fachmagazin **PRODUKT** an heimische Fleisch- und Wurstwarenerzeuger verliehen. 2021 wurde der Bewerb um die Sparte Milchprodukte ergänzt, seit 2023 können auch Alternativprodukte eingereicht werden. Österreichische Firmen können ihre Produkte während bestimmter Fristen nominieren, wobei (bis auf*

*die Kategorie „Klassik“) ausschließlich im letzten Jahr 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:innen, welche der Produkte es in die Endrunde schaffen, denn sämtliche Einreichungen werden in unserer Fachzeitschrift vorgestellt. Danach erfolgt eine Vorverkostung durch eine Fachjury. Die besten und vielversprechendsten Neuheiten gelangen schließlich in die letzte, entscheidende Runde – Lebensmittelexpert:innen, Entscheidungsträger:innen des LEH, Gastrokritiker:innen und Fachjournalist:innen bewerten hier nach einem standardisierten Fragebogen. Beurteilt werden u.a. die Kriterien Innovationsgrad, Sensorik, Textur, Packaging, Inhaltsstoffe oder Nachhaltigkeit. Lediglich die Kategorie „Klassik“ funktioniert sowohl bei den Molkereiprodukten als auch bei den Fleisch- und Wurstwaren nach anderen Parametern. Hier wird der Sieger in einer Blindverkostung ermittelt. Zugelassen sind dabei nicht nur neue, sondern v.a. bestehende Artikel, da die perfekte Umsetzung einer jährlich wechselnden klassisch-österreichischen Spezialität gefragt ist.*

Über PRODUKT – die besten Seiten für Marken

*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***