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.

Die Sieger des PRODUKT Champion Fleisch- und Wurstwaren:

„PRODUKT Champion Selbstbedienung“

Platz 1	Regional Optimal Wachauer Käsekrainer / Berger
Platz 2	Neuburger Shot / Neuburger
Platz 3	Salami Tomate-Basilikum / Meister Anibas

„PRODUKT Champion Theke“

Platz 1	Höllen Leberkäse mit Käse / Berger
Platz 2	Kräuterbutterschinken / Frierss
Platz 3	Wiener Rauchkaswurst / Wiesbauer

„PRODUKT Champion Convenience“

Platz 1	Rebel Meat Kids Bio Hühnersticks aus Fleisch und Gemüse / Rebel Meat
Platz 2	Original Sous Vide Saftige Rinderbacken / Wiesbauer Gourmet
Platz 3	Hühner Unterkeulen gefüllt mit Spinatfülle / Titz

„PRODUKT Champion Klassik“: Dürre

Platz 1	Berger

Platz 2	Staudinger
Platz 3	Greisinger

Die Sieger des PRODUKT Champion Milchprodukte:

„PRODUKT Champion Innovationen“

Platz 1	„Birne-Quitte Joghurt aus Heumilch“ von der Erlebnis Sennerei Zillertal
Platz 2	„Bergblumen Rebell“ von den Käserebellen
Platz 3	„Premium Original Almkönig über Buchenholz fein geräuchert“ von der SalzburgMilch

„PRODUKT Champion Klassik“: ESL-Milch

Platz 1	Vollmilch länger haltbar / Gmundner Milch
Platz 2	Schärdinger Berghof Bergbauern Milch / Berglandmilch
Platz 3	Barista Milch / Kärntnermilch

Die Sieger des PRODUKT Champion Alternativprodukte:

„PRODUKT Champion Innovationen“

Platz 1	100% Pflanzlich Veinschmecker Aufstrich Natur / Rupp
Platz 2	Lattella Vegan Maracuja / Berglandmilch
Platz 3	Fungi Pad / Hermann.Bio

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***