

Pressemitteilung

26 Mal Gold für oberösterreichische Speck-Produzenten

Culinarix Speck-Prämierung 2023 - Produkte auf hohem Niveau

Beim oberösterreichischen „Speck“ handelt es sich um ein authentisches Produkt mit unverfälschtem Geschmack. Auf Basis erstklassiger Rohstoffe werden in gewerblicher und bäuerlicher Tradition hervorragende Rohpökelwaren-Spezialitäten produziert. Der Speck ist somit ein Vorzeigebispiel für erfolgreiche Zusammenarbeit vom Stall bis zum Teller.

Die Landwirtschaftskammer OÖ und die öö. Landesinnung der Lebensmittelgewerbe organisierten 2023 bereits zum achten Mal eine Prämierung von Rohpökelwaren. Diese Prämierung wird im Zweijahres-Rhythmus durchgeführt. Auch dieses Jahr wurden wieder Produkte aus gewerblicher und bäuerlicher Produktion gemeinsam verkostet und prämiert. 29 Betriebe nutzten die Möglichkeit, sich mit 83 Produkten dem Wettbewerb zu stellen. Im Rahmen der 3. Gala für Prämierungen und Auszeichnungen wurden die Auszeichnungen in der Landwirtschaftskammer OÖ vergeben.

„Das Niveau des Wettbewerbes war sehr hoch, was sich darin ausdrückte, dass in acht Kategorien 26 Produkte mit dem Culinarix in Gold ausgezeichnet wurden. Im Bereich Silber gab es 20 Auszeichnungen und bei Bronze wurden 22 Auszeichnungen vergeben. Wir gratulieren den ausgezeichneten Betrieben, denn die Herstellung von Rohpökelwaren erfordert viel Geschick und Know-how. Jedes verarbeitete bäuerliche Produkt erhält durch die Auswahl des Rohstoffes, sowie die einzelnen Verarbeitungsschritte seine Ausprägung. Vergleicht man jeweils ein Stück Rohpökelware von verschiedenen Betrieben, so wird man immer Unterschiede finden, da jedes Stück die Individualität des Betriebes präsentiert“, erläutert Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Waldenberger.



Die Spezialitäten vom Schwein, Rind und Wild wurden einer strengen Juryprüfung unterzogen. Unter fachlicher Leitung durch den Lebensmitteltechnologen Dr. Franz Siegfried Wagner wurden alle Produkte anonym verkostet und bewertet. Unterstützt wurde die Abwicklung der Verkostung durch die Berufsschule 10 (Nahrungsmittel- und Grünberufe). Vom Schwein wurden die Klassiker Bauchspeck, Karreespeck und Schinkenspeck verkostet, ebenso wie Rohschinken und sonstige Spezialitäten. Vom Rind geräucherte Produkte und vom Wild geräucherte und ungeräucherte Produkte. Bewertet wurden die Kriterien Äußeres, Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack. Jeder Produzent bekam eine schriftliche Zusammenfassung über die Beurteilung seines Produktes. „Für alle Prozenten ist die Teilnahme an der Prämierung damit die ideale Möglichkeit zur Qualitätsüberprüfung und Sicherung der eigenen Qualität“, ist Waldenberger überzeugt.

Culinarix Preisträger 2023

Auszeichnung in GOLD

Gaßner Erika und Manfred, 4362 Bad Kreuzen	Bauchspeck - Bio Knoblauchspeck
Gaßner Erika und Manfred, 4362 Bad Kreuzen	Rind geräuchert - Bio Nuss geräuchert
Gasthof Haudum Lukas, 4184 Helfenberg	Karreespeck
Gasthof Haudum Lukas, 4184 Helfenberg	Karreespeck - Lachsschinken
Gasthof Haudum Lukas, 4184 Helfenberg	Rohschinken
Gasthof Haudum Lukas, 4184 Helfenberg	Rind geräuchert - Rindergab
Gasthof Haudum Lukas, 4184 Helfenberg	Rind geräuchert – Pastrami
Heiml Renate und Karl, 4343 Mitterkirchen	Karreespeck
Heiml Renate und Karl, 4343 Mitterkirchen	Schinkenspeck
Hofmannsche Guts- und Forstverwaltung, 4723 Natternbach	Schinkenspeck vom Wollschein Bio
Hofmannsche Guts- und Forstverwaltung, 4723 Natternbach	Spezialität – Lardo Kräuter Bio
Kirschner Barbara und Heinz, 4113 Niederwaldkirchen	Karreespeck
Luftensteiner Christa und Alfred, 4343 Mitterkirchen	Karreerenkerl
Familie Nowak, 4407 Steyr-Gleink	Karreespeck 1
Familie Nowak, 4407 Steyr-Gleink	Karreespeck 2
Familie Nowak, 4407 Steyr-Gleink	Bauchspeck 2
Familie Nowak, 4407 Steyr-Gleink	Bauchstreifen
Familie Nowak, 4407 Steyr-Gleink	Spezialität - Kaiserspeck
Rudlstorfer Johann Biohof, 4261 Rainbach im Mühlkreis	Spezialität - Lavendelspeck
Scharnreithner Daniela, 4596 Steinbach/Steyr	Bauchspeck
Schreiner Rosa und Alois, 4791 Rainbach	Karreespeck
Steinmayr Biohof, 4174 Niederwaldkirchen	Rohschinken – Bio Mühsciutto
Winter Johann, 5223 Pfaffstätt	Karreespeck
Winter Johann, 5223 Pfaffstätt	Rohschinken
Winter Johann, 5223 Pfaffstätt	Spezialität - Schulterspeck
Zehetner Doris, 4550 Kremsmünster	Rind geräuchert - Rinderschinkenspeck

Auszeichnung in SILBER

Feichtinger Johann GmbH & Co KG, 4786 Brunnenthal	Gustino Stroh Karreespeck
Feichtinger Johann GmbH & Co KG, 4786 Brunnenthal	Gustino Stroh Bauchspeck
Gaßner Erika und Manfred, 4362 Bad Kreuzen	Bio Karreespeck
Grinninger Karin, 4203 Altenberg	Karreespeck
Gschwantl Lydia und Ambros, 5611 Großarl	Rind geräuchert
Gasthof Haudum Lukas, 4184 Helfenberg	Spezialität - Schopfspeck
Gasthof Haudum Lukas, 4184 Helfenberg	Rind geräuchert – Rib Eye
Luftensteiner Christa und Alfred, 4343 Mitterkirchen	Bauchspeck
Minichberger Pauline und Stefan, 4211 Alberndorf	Kareespeck
Minichberger Pauline und Stefan, 4211 Alberndorf	Bauchspeck
Familie Nowak, 4407 Steyr-Gleink	Bauchspeck 1
Pöll Friedrich GmbH & Co KG, 4655 Vorchdorf	Duroc Kareespeck
Pöll Friedrich GmbH & Co KG, 4655 Vorchdorf	Spezialität - Schopfspeck
Schreiner Rosa und Alois, 4791 Rainbach	Bauchspeck
Schreiner Rosa und Alois, 4791 Rainbach	Schinkenspeck
Wartlik Eva, 4470 Enns	Bauchspeck – Bio Mangalitzaspeck
Weissengruber Renate und Andreas, 4203 Altenberg	Bauchspeck
Winter Johann, 5223 Pfaffstätt	Spezialität - Schopfspeck
Zehetner Doris, 4550 Kremsmünster	Schinkenspeck
Zehetner Doris, 4550 Kremsmünster	Karreespeck

Auszeichnung in BRONZE

Fischer Florian, 4162 Julbach	Karreespeck – Gladmoa´s Speck
Gabauer Maria und Alois, 4203 Altenberg	Karreespeck
Gaßner Erika und Manfred, 4362 Bad Kreuzen	Bio-Bauchspeck
Gaßner Erika und Manfred, 4362 Bad Kreuzen	Spezialität - Bio-Schopfspeck
Grinninger Karin, 4203 Altenberg	Bauchspeck
Gasthof Haudum Lukas, Helfenberg	Bauchspeck
Gasthof Haudum Lukas, Helfenberg	Karreespeck - Knoblauchspeck
Hofmannsche Guts- und Forstverwaltung, 4723 Natternbach	Wild geräuchert - Rehroschinken
Luftensteiner Christa und Alfred, 4343 Mitterkirchen	Karreespeck
Luftensteiner Christa und Alfred, 4343 Mitterkirchen	Spezialität – Kaiserteil geselcht
Mayrhofer Christoph, 4552 Wartberg	Kareespeck
Neubauer Maren und Johannes, 4492 Hofkirchen	Bauchspeck
Familie Nowak, 4407 Steyr-Gleink	Spezialität - Schulterspeck
Rudlstorfer Johann Biohof, 4261 Rainbach im Mühlkreis	Bio-Karreespeck
Scharnreithner Daniela und Markus, 4596 Steinbach/Steyr	Shinkenspeck Fricandeau
Schned Franz, 4101 Feldkirchen	Karreespeck
Steinmayr Biohof, 4174 Niederwaldkirchen	Bio-Karreespeck
Sturbmayr Franz Josef, 4671 Aichkirchen	Bauchspeck 1
Sturbmayr Franz Josef, 4671 Aichkirchen	Bauchspeck 2
Weissengruber Renate und Andreas, 4203 Altenberg	Karreespeck

Weissengruber Renate und Andreas, 4203 Altenberg	Spezialität - Schnitzelspeck
Winter Johann, Pfaffstätt	Bauchspeck

Teilnahmeberechtigt waren oberösterreichische Direktvermarkter, alle Mitglieder der öö. Landesinnung der Fleischer sowie der Fleischwarenindustrie, die die zur Beurteilung eingesandten Erzeugnisse im eigenen Betrieb hergestellt haben, eigenen Rohstoff dazu verwenden oder die Fleischrohstoffe aus Oberösterreich bzw. dem eigenen Bundesland beziehen. Betriebe aus Salzburg und Niederösterreich beteiligten sich aufgrund der Kriterienerfüllung auch am Wettbewerb.

Um einwandfreie Produkte erzeugen zu können, sind Grundkenntnisse über die technologischen Abläufe beim Pökeln und Räuchern wichtig. Daher bietet das Ländliche Fortbildungsinstitut der Landwirtschaftskammer OÖ Kurse an. Mit einer sensorischen Schulung erhalten die Teilnehmenden die Möglichkeit, ihre eigenen Produkte objektiv beurteilen zu können. Auch Verkostungsmethoden werden besprochen. Dadurch werden die Hersteller selber sensibler für die eigenen Produkte und sie lernen, wie man die eigenen Produkte dem Kunden „schmackhaft“ macht. Informationen: ooe.lfi.at

Der Folder mit den prämierten Betrieben kann unter der Telefonnummer 050/6902-1260 oder per Mail unter direktvermarktung@lk-ooe.at



Der Speck-Culinarix holt die besten Rohpökelfleischwaren Oberösterreichs vor den Vorhang.

*Bildnachweis:
Agrarprojektverein Lechner,
Abdruck honorarfrei*

Kontakt Öffentlichkeitsarbeit: Mag. Elisabeth Frei-Ollmann,
Tel +43 50 6902-1591, elisabeth.frei-ollmann@lk-ooe.at