



Der Lebensmittel-Cluster OÖ, die oö. Fleischerinnung sowie die Landwirtschaftskammer OÖ organisieren 2010 die zweite gemeinsame Prämierung von oö. Rohpökelwaren, insbesondere „Speck“. Auch dieses Jahr werden wieder Produkte aus gewerblicher und bäuerlicher Produktion gemeinsam prämiert.

An zwei Tagen werden die Spezialitäten vom Schwein, Rind und - 2010 neu - vom Wild einer strengen Juryprüfung unterzogen. Bemerkenswert ist, dass es sich dabei nicht um eine Beliebtheits- oder Publikumsverkostung, sondern um eine professionelle sensorische Untersuchung von geschulten Experten handelt. Die Jurymitglieder wurden jeweils zur Hälfte von der oö. Landesinnung der Fleischer sowie seitens der Landwirtschaftskammer OÖ nominiert. Unter der fachlichen Leitung von Herrn DI Manfred Winkler, Direktor der Privaten HTL für Lebensmitteltechnologie mit den Ausbildungszweigen Fleischtechnologie und Lebensmittelhygiene in Hollabrunn und Dr. Franz Siegfried Wagner, Lebensmittel-Technologie werden alle Produkte anonym verkostet und bewertet. Unterstützt werden die Verkostungsleiter von Schülern der Berufsschule für Nahrungsmittelberufe in Linz sowie von Diplomarbeitkandidaten der Privaten HTL für Lebensmitteltechnologie in Hollabrunn.

Beurteilt werden die Produkte nach einem international normierten Bewertungsschema bezüglich Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack. Alle Verkostungsergebnisse werden elektronisch protokolliert. Jeder Produzent erhält im Nachhinein eine Mitteilung über die sensorische Beurteilung seines Produkts in den einzelnen Kriterien. Allfällige Fehler werden von der Fachjury detailliert aufgeführt und bieten wichtige Rückschlüsse für die weitere Produktion. Für alle Produzenten ist die Teilnahme an der Prämierung damit die ideale Möglichkeit zur individuellen Standortbestimmung und Qualitätsüberprüfung. Vom Schwein werden die „Klassiker“ Bauchspeck, Karreespeck und Schinkenspeck prämiert, ebenso wie Rohschinken und sonstige Spezialitäten. Vom Rind und vom Wild werden geräucherte oder nicht geräucherte Spezialitäten ausgezeichnet.

„Die Vielzahl an hochwertigen Produkteinsendungen verdeutlicht das große Interesse der Produzenten an einem Qualitätsvergleich und daraus resultierend an einer weiteren Qualitätssteigerung. Diese permanent verfolgte Qualitätsphilosophie ist es, die den Lebensmittelstandort Oberösterreich auch weiterhin sowohl im Inland als auch im Export erfolgreich machen wird.“, ist KommR Dr. Rudolf Trauner, Präsident der WKO Oberösterreich überzeugt.

An der Prämierung teilnahmeberechtigt sind alle Mitglieder der oö. Landesinnung der Fleischer, der Fleischwarenindustrie Oberösterreichs sowie oberösterreichische Landwirte (Direktvermarkter), die die zur Beurteilung eingesandten Erzeugnisse im eigenen Betrieb hergestellt haben und die Fleischrohstoffe dafür aus Oberösterreich beziehen. 53 Einreicher nutzen die Möglichkeit sich unter insgesamt 138 Produkten dem Wettbewerb auf sehr hohem Niveau zu stellen. „Der Weg zur Spitzenqualität ist lang und mühevoll.

Wissen, Erfahrung und das handwerkliche Können sind entscheidende Erfolgsfaktoren. Ich bin daher stolz, dass unsere Betriebe großen Wert auf gut ausgebildete Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen legen, die aufmerksam alle Schritte von der Produktion bis hin zur Verarbeitung kontrollieren. Als Anerkennung dieser Leistungen werden mit dem Culinarix nur die Besten der Besten ausgezeichnet“, so Wirtschaftslandesrat KommR Viktor Sigl.

„Qualität im Fleischbereich beginnt bereits bei der Auswahl der Rasse und der Haltung der Tiere. Ohne artgerechte Haltung und richtige Fütterung ist Spitzenqualität nicht machbar. Die Herstellung von Speck erfordert Sauberkeit und Genauigkeit, ob beim Zuschnitt, Würzen oder Reifen und Selchen. Durch die individuellen Rezepte, oft über Generationen hinweg überliefert, wird Speck mit einem einzigartigen Aroma erzeugt. Dies macht den oberösterreichischen ‚Speck‘ zu einem authentischen Produkt mit unverfälschtem Geschmack“, freut sich ÖR Hannes Herndl, Präsident der Landwirtschaftskammer OÖ über die rege Beteiligung.

„Produktprämierungen wie der Culinarix spornen an, fordern heraus und regen zur Weiterentwicklung und laufenden Qualitätssteigerung an. Es freut mich daher, dass im Sinne der oberösterreichischen Lebensmittelqualität bei dieser Prämierung Wirtschaft und Landwirtschaft an einem Strang ziehen, denn Spitzenqualität braucht hervorragende Ausgangsprodukte, Wissen, Erfahrung und Konsequenz bei allen Produktionsschritten. Damit ist sichergestellt, dass Qualität kein Zufall, sondern angewandtes Können ist.“, so Agrarlandesrat Dr. Josef Stockinger.

Die Sieger werden am 29. Mai 2010 beim Speck-Spektakel ([www.speck-spektakel.at](http://www.speck-spektakel.at)) auf Burg Piberstein in Anwesenheit von Bundesminister Dr. Reinhold Mitterlehner, Mag. Ulrike Rabmer-Koller, Vizepräsidentin der WKO Oberösterreich, ÖR Hannes Herndl, Präsident der Landwirtschaftskammer OÖ, Wirtschaftslandesrat KommR Viktor Sigl sowie Agrarlandesrat Dr. Josef Stockinger geehrt.

**Jurymitglieder:**

DI Manfred Winkler Dr. Franz Siegfried Wagner	Direktor der Priv. HTL f. LM-Technologie in Hollabrunn Institut Dr. Wagner Technisches Büro f. Lebensmittel- u. Biotechnologie
DI Alfred Mar Johannes Rottensteiner Johann Höglinger Ing. Karl Raab Hans Prinz Manfred Gassner Johann Schallmoser LIM Willibald Mandl Anton Riepl BOL Franz Mayer Alois Haslgrübler Marianne Feichtinger KommR Siegfried Zehetner Pauli Gschwandtner OAR Rudolf Schwaiger	Direktor der HTL f. LM-Technologie in Wels fleisch.pur Gasthof & Fleischerei Zalto - Höglinger Verband landwirtschaftlicher Veredelungsproduzenten (VLV) Verband landwirtschaftlicher Veredelungsproduzenten (VLV) Direktvermarkter Fleischhauerei Schallmoser Fleischhauerei Mandl Fleischmanufaktur Anton Riepl Berufsschule Linz 10 Fleischermeister Direktvermarkterin Gourmet-Fleischerei Zehetner Landwirtschaftskammer OÖ - BBK Urfahr Amt der oö. Landesregierung - Direktion Soziales und Gesundheit Abt. Ernährungssicherheit u. Veterinärwesen
Thomas Nowak Annemarie Unterholzer Peter Haudum Peter Hirsch Paula Langmayr Josef Rogl Ernst Schnederle-Wagner Otto Klement Mag. Rosmarie Pichler	Direktvermarkter Direktvermarkterin Gasthaus Haudum uns Speckwerkstatt OÖ. Nachrichten Feinspitz Landgasthof Dieplinger Direktvermarkter Beratung Wirtshaus Knapp am Eck AGES - Österr. Agentur f. Gesundheit und Ernährungssicherheit Linz

**Rückfragenkontakt beim Lebensmittel-Cluster OÖ:**

DI (FH) Johanna Zauner-Ostheimer: 0664/8261733 oder DI Jürgen Neuhold:  
0664/3130757