



Österreichs beste Fleischer kommen aus Niederösterreich

LR Danninger und WKNÖ-Präsident Ecker gratulierten zum herausragenden Abschneiden beim Internationalen Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren

20.12.2021, 7:54



© MARIUS HÖFINGER

Magdalena Höller (Fleischerei Höller), Franz Steiner-Bernscherer (Fleischerei Steiner), LR Jochen Danninger, WKNÖ-Präsident Wolfgang Ecker, Doris Steiner-Bernscherer (Fleischerei Steiner)

Mehr als 660 Produkte wurden beim 23. Internationalen Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren von einer internationalen Fachjury bewertet, darunter Frankfurter, Leberkäse, Bratwürste, Weißwürste, Extrawürste, Krakauer, Debreziner, Blutwürste, Pasteten, Schinken und Speck in allen Arten und Variationen. Diese wurden auf Herz und Nieren getestet, verkostet und prämiert. Dabei stachen besonders die Einreichungen aus Niederösterreich hervor. Ein Drittel kam aus dem Weiten Land und auch der Großteil der Medaillen (129-mal Gold, 65-mal Silber und 19-mal Bronze) ging an die Fleischer aus Niederösterreich, gefolgt von Kärnten und Salzburg. Wirtschaftslandesrat Jochen Danninger und WKNÖ-Präsident Wolfgang Ecker gratulierten den niederösterreichischen Fleischern, die „gezeigt haben, was das Fleischer-Handwerk aus Niederösterreich alles kann.“

Besonders gut haben die Fleischerei Höller und die Fleischerei Steiner beim Plattenwettbewerb abgeschnitten und jeweils zwei Ehrenpreise abgestaubt, sowie die Fleischerei Ellegast einen Ehrenpreis für Wurst und Fleischwaren.

„Gerade jetzt in der Weihnachtszeit freuen wir uns alle über hochwertige Fleischprodukte bei den bevorstehenden Familienfeiern. Es ist gut zu wissen, dass die Niederösterreicherinnen und Niederösterreicher bei den Fleischern qualitativ hochwertige Produkte bekommen, die auch im Österreich-Vergleich ihresgleichen suchen. Niederösterreichs Betriebe arbeiten auf einem sehr hohen Niveau und haben ihren hohen Stellenwert als Qualitätserzeuger untermauern können, dazu möchte ich ihnen herzlich gratulieren“, betont Wirtschaftslandesrat Jochen Danningner.

„Wer auf Fleischprodukte aus Niederösterreich setzt, setzt auf höchsten Genuss. Niederösterreichs Fleischer stehen für Qualität, die man schmecken kann. Hier sind Profis am Werk, die einfach ihr Handwerk verstehen“, unterstreicht WKNÖ-Präsident Wolfgang Ecker. „Zugleich sind unsere Fleischer ein wichtiger Teil unserer niederösterreichischen Wirtschaft mit hochqualitativen Betrieben, engagierten Beschäftigten und interessanten Ausbildungsplätzen. Sie stehen für Lebensqualität in Kommunen und Regionen.“

Insgesamt sind in Niederösterreich aktuell 270 Fleischerbetriebe mit rund 2.900 Beschäftigten aktiv. 64 Lehrlinge werden in diesem Bereich ausgebildet.

Das könnte Sie auch interessieren



Bundeslehrlingswettbewerb der Floristen lässt Beethoven aufblühen

Florale Werkstücke der besten Lehrlinge Österreichs begeistern im Schloss Grafenegg [➤ mehr](#)



Endlich wieder Kirtag

Endlich wieder Kirtag! In vielen anderen Städten und Ortschaften fanden in den letzten Wochen wieder Kirtage statt – so auch in Wilhelmsburg. [➤ mehr](#)



Kreativ in die Zukunft 2022: Wirtschaftskammer NÖ zeichnet innovativste und kreativste Gewerbe- und Handwerksbetriebe des Jahres aus

Niederösterreichs Vorzeigebetriebe 2022 sind gekürt: das „AgroBiogel“ der AgroBiogel GmbH (Tulln), die Waldviertler Barocktrompeten von Harald Schuh (Langau), die Möbelserie „Bibi“ der miramondo public design GmbH (Sooß), ANYLIFT – das automatische Hubsystem für Nutzfahrzeuge der ANYLIFT KG (Sitzendorf an der Schmida) und der „ETM Powertruck“ als Lehrlingsarbeit der ETM elektro technik marquart GmbH konnten die diesjährige Fachjury überzeugen. [➤ mehr](#)