

So schmeckt's vom Handwerk

Internationaler Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren

Staunen Sie bei der welscher messe – die Herbstmesse von 3. bis 7. September über die Fertigkeiten und Leistungen des heimischen Lebensmittelgewerbes. Von herzhaften Platten über köstliches Gebäck bis zu feinen Mehlspeisen wird die Palette dieses Handwerks in der Schaubäckerei – konditorei, - fleischerei gezeigt.

Treffpunkt für landestypische Spezialitäten und neu entwickelte Produktkreationen im Fleischerhandwerk.

Alle zwei Jahre ist Wels das Zentrum der internationalen Wurstkultur. So findet auch heuer vom 25. August bis 3. September 2014 der Internationale Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren statt. Hunderte Einsendungen aus Betrieben werden erwartet, um sich dem Wettbewerb von Qualität, Geschmack und Innovation zu stellen. Es ist gerade für die Wurstwaren produzierenden Fleischer in der ganzen Welt eine Auszeichnung, bei diesem renommierten Wettbewerb, der bereits zum 20. Mal veranstaltet wird, eine Auszeichnung in Form einer Medaille oder einer Teilnehmerurkunde zu erhalten. Bei diesem Wettbewerb trifft Tradition auf Innovation und landestypische Spezialitäten auf neu entwickelte Produktkreationen. Daher werden im Rahmen des Internationalen Fachwettbewerbs für Fleisch- und Wurstwaren - zusätzlich zur Gesamtwertung für Wurstwaren - der Rohwurst-Wettbewerb, die Prämierung vielfältiger Convenience-Produkte sowie der diesmal live am 3.9.2014 abgehaltene Plattenlege-Wettbewerb veranstaltet.

Mix aus Kompetenz und Komposition

Damit ist der Wettbewerb ein Abbild der wirtschaftlichen Realitäten und der Produktionstrends im Fleischerhandwerk. Abgesehen von der Produktion von Fleisch- und Wurstwaren gewinnt ein weiterer Faktor an Bedeutung, nämlich die Dienstleistung. KonsumentInnen wird nicht mehr die Entscheidung abverlangt, wie ein hochwertig hergestelltes Produkt in den täglichen Speiseplan integriert werden kann, sondern die konkrete Lösung in Form einer halbfertigen oder fertigen Speise zur Auswahl gestellt. Da die Fleischer weltweit die größte Kompetenz in Sachen Fleisch- und Wurstwaren haben, ist es ein logischer weiterer Schritt, diese Kompetenz in der Komposition mit anderen Zutaten zu genussfertigen Speisen weiterzuentwickeln. Dabei spielen die Regionalität der Rohstoffe, traditionell oft regional typische Rezepte und länderweise unterschiedliche Verzehrgeohnheiten eine wesentliche Rolle. Während in OÖ und Teilen von NÖ eine Kultur der gefüllten Knödel besteht, ist der Westen Österreichs geprägt von Rohpökelfleisch und Rohwürsten.

Die Ereignisse um die Bezeichnung „Krainger“ haben gezeigt, dass viele bekannte Wurstbezeichnungen in Österreich weitreichende internationale Wurzeln im Rahmen der k.u.k. Monarchie haben. Der Wettbewerb wird auch in diesem Punkt die unterschiedlichen Varietäten von bekannten Wurstbezeichnungen präsentieren, die sich über Jahrzehnte regional unterschiedlich weiterentwickelt haben.

Viele Programm-Highlights

Ein absolutes Highlight wird der am 3.9.2014 im Rahmen der Herbstmesse in der Schau-Fleischerei live vor Publikum ausgetragene Plattenlege-Wettbewerb, der KonsumentInnen das handwerkliche Können und die Kreativität der Fleischer hautnah vermittelt. In der Schau-Fleischerei sehen Sie, wie Ihre Lieblingswürste hergestellt werden – dabei können Sie sich auch selbst beim Wurstfüllen versuchen!

Weitere Programmpunkte: Am Donnerstag, den 4.9., können die Besucher der diesjährigen Herbstmesse Österreichs Teilnehmer am Internationalen Wettbewerb der Fleischerjugend 2014 in Bazenheid/Schweiz beim Training über die Schulter schauen. Und schließlich am Freitag, den 5.9., zeigen die Sieger des Bundeslehrlingswettbewerbs der Fleischer 2014 ihr Können an diversen Plattenkreationen.



Erfahren Sie, wie die Exponate Ihres Fleischers beim 20. Internationalen Fachwettbewerb für Wurst- und Fleischwaren abgeschnitten haben! Die Preisverleihungen finden am 3.9. auf der ORF-Bühne in Halle 20 statt.

Wels ist somit für einige Tage die internationale Visitenkarte für hochqualifizierten und innovativen Fleisch- und Wurstgenuss mit dem ganz besonderen Flair von Wurstspezialitäten aus der ganzen Welt.

Rückfragehinweis

Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe – WKÖ

Mag. Irene Glaninger

Tel: +43 (0)5 90 900 – 3651

Mail: lebensmittel.natur@wko.at

Web: www.lebensmittelgewerbe.at