



## PRESSEMITTEILUNG

### AMA-Lukullus: neue Wettbewerbe und Kategorien Projekte, Unternehmen, Geschäfte und Produkte der Fleischbranche wurden ausgezeichnet

*(Linz, am 10. Mai 2022) Wer in der Fleischbranche Rang und Namen hat, fand sich bei der Austrian Meat Award-Gala in Linz ein. Die AMA vergab hohe Auszeichnungen für vorbildliche Unternehmen und Projekte zur Qualitätserhöhung, Geschäfte und Produkte.*

Statt wie ursprünglich im Herbst 2021 geplant, vergab die AMA die Lukulli coronabedingt heuer im Frühjahr. Geehrt wurden herausragende Leistungen und vorbildliche Projekte zur Qualitätsverbesserung von Fleisch, die besten AMA-zertifizierten Fleischerzeugnisse und Verkaufsgeschäfte, denen Qualität ein besonderes Anliegen ist. Erstmals wurde auch ein AMA-Lukullus für den besten Fleisch-Direktvermarkter und die beste Fleischerei im Programm AMA GENUSS REGION verliehen. „Die Prämierungen sind sichtbare Anerkennungen für die Fleischwirtschaft in ihrem Streben nach höchster Qualität. Das stärkt das Image der Branche, vor allem aber stärkt es das Vertrauen der Konsumenten“, gratulierte Michael Blass, Geschäftsführer der AMA-Marketing.

#### AMA-Lukullus für Leistungen und Projekte

Der Fleischverarbeiter **Hütthaler** in Oberösterreich ist seit vier Generationen für Qualität und Innovationen bekannt. Eines dieser Projekte ist Hütthalers Hofkultur. Das ganzheitliche Programm stellt hohe Ansprüche an die mehr als vierzig Schweine- und Rinderbauern aus der Region, an deren Stallungen und an das Tierwohl, das tägliche Arbeiten und den Umgang mit den Tieren. Geschäftsführer Florian Hütthaler garantiert eine gesicherte Abnahme und Preise. In Schwanenstadt wurde ein innovativer Schlachtbetrieb nach anerkannten Tierwohl-Standards neu errichtet. Im Sinne der Nachhaltigkeit wird das gesamte Tier verarbeitet.

Vor mehr als 15 Jahren wurde das Programm „Gustino Stroh“ als eines der ersten Markenprogramme im Fleischbereich ins Leben gerufen. „Die teilnehmenden Betriebe waren zu Beginn echte Exoten“, erklärt Johann Schlederer, Geschäftsführer der VLV Vermarktungsgesellschaft. Auch in der Umsetzung des AMA-Moduls „mehr Tierwohl“ gehört dieses Programm zu den Pionieren. Die Schweine werden in Gruppen mit wesentlich höherem Platzangebot und auf eingestreuten Liegeflächen gehalten.



**Cult Beef** startete vor rund zehn Jahren als echte Innovation für die Gastronomie. Das kräftig schmeckende, zarte Kalbinnenfleisch hat sich einen Namen unter den Wirten und Gastrogrößhändlern gemacht. Rund hundert Landwirte nehmen am Programm teil, ihre Namen stehen auf jedem einzelnen Teilstück. Das garantiert höchstmögliche Transparenz. „Die lange Reifezeit und hohe Qualität, die perfekten Zuschnitte und homogene Teilstückgrößen prädestinieren Cult Beef für den Einsatz in der gehobenen **Gastronomie**“, erklärt Johannes Minihuber, Geschäftsführer der OÖ Rinderbörse.

### **AMA-Lukullus für die besten Verkaufsstandorte**

Seit Sommer 2020 zeichnet das Gütesiegel AMA GENUSS REGION hohe Qualität und gesicherte Regionalität bei bäuerlichen Direktvermarktern und Manufakturen aus. Diese alternativen Vertriebswege wurden erstmals in den Lukullus-Wettbewerb aufgenommen und ihre Verkaufsstellen begutachtet.

Der AMA-Lukullus für den besten AMA GENUSS REGION Direktvermarkter geht an den **Hofladen Gstach**. Ulrike Gstach ist Bäuerin, Fleischermeisterin und Fleischsommeliere am Erlebnisbauernhof in Rankweil in Vorarlberg. 75 Muttersauen und 800 Mastschweine werden hier geboren, aufgezogen, geschlachtet und verarbeitet und im eigenen Hofladen vermarktet. Kunden aus ganz Vorarlberg und dank Webshop über die Landesgrenzen hinaus schätzen das breite Sortiment an Frischfleisch, Fleischwaren und dazu passenden Convenience-Produkten. „Mir ging es beim Wettbewerb **nicht ums Gewinnen**“, meint die **Fleischexpertin**. Viel wichtiger war ihr, durch die **Begutachtung** und Bewertung besser zu werden. Den AMA-Lukullus hat sie sich – gerade deshalb – mehr als verdient.

Der AMA-Lukullus für die beste AMA GENUSS REGION Fleischerei geht an **Josef Mosshammer** in Graz. Der Fleischermeister und Fleischsommelier ist ein Verfechter der regionalen Landwirtschaft. „Wir haben die **Verpflichtung, unseren Bauern eine Bühne zu bieten und über sie zu sprechen**“, ist Mosshammer von der regionalen Qualität begeistert. Er bietet in seinem Geschäft ein wahres Einkaufserlebnis mit einem Sortiment, das keine Wünsche offenlässt – **bis hin zum „Essen im Glas“**, hausgemachte Gerichte, die nur durch Pasteurisieren haltbar gemacht werden. Der Fleischer wollte sein Geschäft von unabhängigen Experten **überprüfen lassen, um zu sehen**, „ob wir so gut sind, wie wir glauben.“

Rund siebzig Geschäfte bewarben sich in drei Kategorien um den **AMA-Lukullus für die besten Fleisch- und Feinkostabteilungen im Lebensmittelhandel**. Eine Expertenjury nahm die Theken bei unangemeldeten Store-Checks unter die Lupe. Anhand einer Checkliste bewerteten sie den Gesamteindruck des Sortiments, die Präsentation der Produkte, den Umgang mit der Ware sowie die Fachkompetenz des Personals.



Kategorie	Preisträger
LEH bis 900 m <sup>2</sup> Verkaufsfläche	SPAR Gourmet, Schwarzenbergplatz, Wien
LEH bis 2000 m <sup>2</sup> Verkaufsfläche	INTERSPAR am Schottentor, Wien
LEH über 2000 m <sup>2</sup> Verkaufsfläche	EUROSPAR Prauchner, Pöchlarn

### AMA-Lukullus für Fleischerzeugnisse

Der Wettbewerb um die besten AMA-zertifizierten Fleischerzeugnisse wurde gänzlich neu konzipiert. Der Auszeichnung mit dem AMA-Lukullus liegt ein vierstufiges Ermittlungsverfahren zugrunde. Per Los wurden aus der breiten Palette der Fleischerzeugnisse die drei Artikelgruppen Pikantwurst, Frühstücksspeck und Kaminwürsten gezogen.

In der zweiten Stufe erfolgte eine Auswahl der Produkte nach objektiven Kriterien aus dem AMA-Gütesiegel- bzw. AMA-Biosiegel-Sortiment. Danach traf eine Expertenjury eine Vorauswahl. Anhand eines standardisierten Sensorik-Schemas wurden die Fleischwaren anonymisiert verkostet. Die besten Drei je Kategorie schafften es zum vierten und letzten Schritt, nämlich zur Verkostung durch Konsumenten. 200 Personen beurteilten die vorausgewählten Produkte hinsichtlich Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack. Der AMA-Lukullus geht an das Produkt mit der besten Konsumentenbewertung. „**Es gibt einige Produktwettbewerbe, aber keine, die Hersteller- und Handelsmarken sowie eine Verkostung durch Konsumenten beinhalten. Das gibt unserem Wettbewerb um den AMA-Lukullus Alleinstellung**“, erklärt **Martin Greßl, Leiter des AMA-Qualitätsmanagement** das neue Verfahren.

Kategorie	Preisträger
Pikantwurst	Extra Pikant, TANN St. Pölten
Frühstücksspeck	Innviertler Frühstücksspeck, REITER Innviertler Fleischwaren
Kaminwürsten	Ex aequo Kaminwürsten, REITER Innviertler Fleischwaren Tiroler Kaminwürstlerl, Handl Tyrol

#### Rückfragehinweis:

Manuela Schürr, Unternehmenskommunikation  
+43 664 83 76 178, [manuela.schuerr@amainfo.at](mailto:manuela.schuerr@amainfo.at)