



## **Original Kitzbüheler Spezialitäten gewinnen 11 x Gold und 2 x Silber bei der IFFA „Wurst-, Schinken- und Speck-WM in Frankfurt**

*Kitzbühel, 22. Juni 2010* – Auf die Stadt Kitzbühel, die bereits viele Siege feiern durfte, ging ein wahrer Medaillen-Regen nieder. Bei der IFFA-„Wurst-Weltmeisterschaft“ in Frankfurt erreichte die Kitzbüheler Metzgerei Huber 11x Gold und 2x Silber und erhielt nach 2007 wieder den Internationalen Sonderpreis im Qualitätswettbewerb für Wurst und Schinken.

Die Preis-Träger: der edle Original Kitzbüheler Schinkenspeck (G), der Original Kitzbüheler Karreespeck (G), der Original Kitzbüheler Kaiserspeck (G) von der Huft, der würzige Original Kitzbüheler Knoblauchspeck (G), der von Josef Huber erfundene und erstmals am Markt platzierte, feurige Original Kitzbüheler Zigeunerspeck (G), der saftige Original Kitzbüheler Putenschinken (G), der Original Kitzbüheler Hahnenkammschinken (S) von der Unterschale, der feine Original Kitzbüheler Gewürzschinken (S), der zarte Original Kitzbüheler Honigkrustenschinken (G), die deftigen Original Kitzbüheler Käsekrainer (G), die traditionellen Original Kitzbüheler Kaminwurzeln (G), die klassischen Original Kitzbüheler Landjäger (G) und die wilden Original Kitzbüheler Hirschkaminwurzeln (G). „Seit 1985 haben wir bereits 52 Gold- und 20 Silbermedaillen errungen“, so die strahlenden Sieger Familie Josef Huber und ihr Team.

Die Produkte haben noch einen für Konsumenten wichtigen Faktor gemeinsam: Alle sind lactose-, gluten- und glutamatfrei.

### **Der Wettbewerb im Detail**

Die handwerkliche Herstellung und Tradition standen im Fokus dieser Internationalen Qualitätsprüfung für Brüh-, Koch- und Rohwürste. Die eingereichten Produkte wurden nach äußerer Herrichtung und Beschaffenheit, Aussehen, Farbe und Zusammensetzung, Konsistenz, Geruch und Geschmack beurteilt.



Beim Schinken-Wettbewerb zeigte sich die Vielfalt der handwerklich hergestellten Schinkenarten. Zugelassen zum Wettbewerb waren einerseits Rohschinken und Kochpökelware. Bewertet wurden die Produkte nach der äußeren Herrichtung und Beschaffenheit, dem Aussehen, der Farbe und Zusammensetzung, der Konsistenz sowie dem Geruch und Geschmack.

Brühwurst, Rohwurst, Würstchen und Bratwurst erfreuen sich beim Verbraucher konstant wachsender Beliebtheit: Sie stehen bei den Konsumenten hoch im Kurs. So hat sich etwa der Anteil von Bratwurst am gesamten Wurstkonsum in den letzten 20 Jahren mehr als verdoppelt. Gekürt wurden Produkte, die nach äußerer Herrichtung und Beschaffenheit, nach Aussehen, Farbe und Zusammensetzung sowie nach Konsistenz, Geruch und Geschmack herausragten.

### **Das Unternehmen Kitzbüheler Metzgerei Josef Huber**

Seit 1812 fertigt der „Martling-Metzger“, wie man ihn früher nannte, Würste, Schinken und Speck in Kitzbühel, Tirol. Das Unternehmen setzt auf die starke Verbindung von Fortschritt und Tradition: Innovationsfreude auf der einen und überlieferte Rezepturen auf der anderen Seite. Im Einklang mit einer verantwortungsvollen Haltung der Tiere durch die Bauern der Region und einer hochwertigen Futtergrundlage von den Almen entstehen Produkte in besonderer und handwerklicher Qualität. Auf einem Areal von 3.800 m<sup>2</sup> steht das modernste EU-Metzgerei-Unternehmen der Region. Es vereint Zerlegung – für Rind, Schwein, Kalb, Lamm und Wild – Produktion und Vertrieb auf höchstem Niveau. Seit Jahren ist die Metzgerei Huber Partner und Lieferant des filialisierten Lebensmitteleinzelhandels in Österreich und Deutschland, von Stand-Systemen, der Gastronomie und im Feinkost- und Gourmet-Bereich.

3.348 Zeichen

#### **Weitere Informationen:**

**Walter Kneitschel, DKT Public Relations Austria**, A-1150 Wien, Zinckgasse 20-22

T: +43 (0)1 3688661, E: wk@dktp.com

**Josef Huber, Kitzbüheler Metzgerei Josef Huber**, A-6370 Kitzbühel, Bichlstraße 14

T: +43 (0) 5356/66550, F: +43 (0) 5356/66550-80, E: hubermetzger@tirolspeck.com,

[www.tirolspeck.com](http://www.tirolspeck.com)

**Text und Bilder (HR) zum Download:** presse.tirolspeck.com

**Foto-Credit:** Abdruck: honorarfrei **Bild-Text:** Josef Huber sen. + jun. mit den Gewinnern