



Qualitätscheck

Kurt Frierss Junior, Kurt Frierss Senior und Geschäftsführer Rudolf Frierss (v.l.) überzeugen sich selbst von der Qualität der Salami-spezialitäten.

Acht Mal Gold: Frierss sahnt ab

Neben traditionellen Fleischspezialitäten überzeugten auch die neue Trüffelmozzarella und die Fenchelsalami.

FRANKFURT/VILLACH. Gleich acht Goldmedaillen übergab die Deutsche Landwirtschaft (DLG) an das Kärntner Traditionsunternehmen Frierss. Gekürt wurde zum wiederholten Male

die Kärntner Bergsalami, die traditionell über Buchenholz geräuchert wird und zehn Wochen lang in der Bergluft reift. Ebenfalls „vergoldet“ wurde das Kärntner Original Kärntner Hauswürstel.

garantieren beste Qualität und ausgezeichneten Geschmack“. Das überzeugte wohl auch die DLG.

Neben traditionellen Fleischspezialitäten setzt man bei Frierss aber auch auf Innovati-

on, und das hat sich bewährt: Gleich zwei Produktneuheiten erhielten Gold – die Trüffelmozzarella und die rustikale Fenchelsalami.

Gut im Wettbewerb

Die Auszeichnungen der DLG zeigen auch, dass sich die Kärntner an den deutschen Feinkosttheken gut geschlagen haben. Neben Deutschland werden die „Gaumenfreuden“ nach Italien, in die Schweiz, Holland und Japan exportiert, die Quote liegt derweil bei zehn Prozent. Das aktuelle Geschäftsjahr läuft gut, der Absatz entwickle sich „zufriedenstellend“, so Frierss. Regionalität und Genuss sind eben gefragt. (red)

Über die Firma

Geschichte

Frierss, ein Kärntner Familien-Traditionsunternehmen, wurde im Jahre 1898 gegründet und stellt seither Fleisch- und Wurstspezialitäten her. Das Unternehmen wird bereits in der fünften Generation geführt.

Unternehmen

Das Familienunternehmen beschäftigt derzeit ca. 110 Mitarbeiter, betreibt Filialgeschäfte in Villach und beliefert führende Einzelhandelsketten Österreichs. Die Spezialitäten sind auch in der Gastronomie gefragt.

Prämierter Geschmack

Eine weitere Medaille bekam der Kärntner Schinkenspeck und der rustikale Carinziablock. Bestnoten erhielt die Familie Frierss auch für die Feine Extrawurst und die Mortadella, die seit 75 Jahren aus heimischen Schweinefleisch traditionell in Heißluft gebraten wird. Rudolf Frierss, Geschäftsführer des in fünfter Generation geführten Betriebes dazu: „119 Jahre Erfahrung, heimisches Qualitätsfleisch und traditionelle Verarbeitung nach Familienrezepten



Mindestens drei Monate muss die Fenchelsalami von Frierss reifen.