

**Gruppenfoto**

Klaus Moser, Irmitraud Moser, Brigitte Drabek, Bettina Rabitsch, Christian Kendler, Sonja Zauner und Quirina Saitzer (v.l.).

Frieress gewinnt Innovationspreis

Die Fenchel-Salami sollte die Festtage aufpeppen und wurde Produkt-Champion beim AMA Meat Award.

SPIELBERG/VILLACH. Es geht nun auf den ersten Adventssonntag zu, so langsam füllen sich die Einkaufslisten mit Produkten für das geplante Festtagsessen am Heiligabend. Besonders in der Vorweihnachtszeit sind viele Konsumenten auf der Suche nach feinen Spezialitäten, Man gönnt sich ja sonst nichts. Das Budget liegt laut neuesten Meldungen der Handelskammer in Österreich bei über 300 € pro Kopf.

Fenchel-Salami überzeugt

Dass es dieses Zeitfenster zu nutzen gilt, weiß man auch im Hause Frieress, dem Villacher Feinkostspezialisten. Denn veredelte Produkte wie Trüffel-Mortadella, Trüffel bzw. Fenchel-Salami bringen nicht nur Abwechslung in der Feinkosttheke, sondern

lassen auch die Umsätze klingen. Die Innovationsfreude des Wurstspezialisten im Produktsortiment wurde vor Kurzem auch auf der AMA Meat Award Gala 2017 in Spielberg goutiert. Dort wurde Frieress Fenchel-Salami mit dem „Produkt Champion“ in der Kategorie „Bedienung-Feinkost“ ausgezeichnet. Die Salami ist eine Komposition aus heimischen, besonders mageren Schweinefleisch mit einer delikaten Gewürzkomposition und wilden Fenchelsamen.

Die AMA Meat Award wird seit 16 Jahren abgehalten und ist somit eine prestigeträchtige Kür in der Fleisch- und Wurstbranche. Nach einer Vorauswahl durch die Leser der Fachzeitschrift *Produkt* bestimmt eine hochkarätige Fachjury die endgültigen Sieger nach strengen Sensorik-

Kriterien wie Äußeres, Schnittbild, Konsistenz, Geruch und Geschmack, aber auch nach der Verpackung, Präsentation, Innovationsgrad, Marktchancen und den Marketingaktivitäten.

„Wir wagen Neues“

„Die Bestbewertung einer hochkarätigen Expertenjury ist ein schönes Zeichen der Wertschätzung unseres kompromisslosen Qualitätsstrebens und der außergewöhnlichen Kreativität unseres gesamten Teams. Dies allein macht jedoch kein erfolgreiches Unternehmen aus, viel wichtiger sind für uns begeisterte Kunden, die die besondere Qualität unserer Feinkostspezialitäten schätzen und immer wieder unsere Produkte kaufen“, ist auch der Eigentümer des Familienunternehmens, Rudolf Frieress, stolz. „Wir wagen Neues und bleiben mit der Tradition verbunden“. (red)



© Lukas Kirchgasser

Hohe Salamikunst: Kurt Frieress Junior im Salamireiferaum.