



© Frierss (2)

Familienbande
(v.l.) Kurt Frierss jr., Kurt Frierss sr. und Rudolf Frierss: Zuletzt wurde man zum „Besten Kärntner Familienbetrieb“ gewählt

Qualität, Tradition und Pioniergeist

Das Kärntner Familienunternehmen Frierss setzt auf klassisches Handwerk und starke lokale Verankerung.

••• Von Eva Kaiserseder

VILLACH. Für den Kärntner Feinkostspezialisten Frierss ist 2018 bisher „ausgezeichnet“ gelaufen: Das renommierte Kulinarikmagazin *Falstaff* rankte den Frierss'schen Beinschinken auf Platz 2 in der Feinkost (noch vor Thum!). Die DLG-Medaillen gaben sich ein kollektives Stelldichein im Kärntner Traditionsbetrieb, zusätzlich wurde man erstmals in der Firmengeschichte mit dem DLG-Preis für langjährige Produktqualität prämiert. Der Ehre nicht genug, wählte *Die Presse* Frierss zum „Besten Familienbetrieb Kärntens“ und als iTüpfel gelangte man auch noch zu olympischen Ehren: Frierss fungierte als offizieller Supporter im Österreich-Haus in Südkorea.

Regionalität ist Trumpf

Was Frierss vom Wettbewerb abhebt, konkretisiert Geschäfts-

führer Rudolf Frierss folgendermaßen: „Qualität hat bei Frierss Tradition – seit 120 Jahren und fünf Generationen. Wir pflegen unsere Wurst- und Schinkentradition seit Urgroßvaters Zeiten. Dabei achten wir auf beste heimische Rohstoffqualität, traditionelle Verarbeitung nach Familienrezepten und ausreichend Zeit zur Reifung bis zur vollen Geschmacksentfaltung. In regionalen, ehrlichen Produkten, die mehr denn je im Trend liegen, sieht Frierss eine Chance, „der Sehnsucht der Konsumenten nach einer kulinarischen Heimat gerecht zu werden“.

Innovatives für die Feinkost

Das Sortiment reicht von Rustikalem wie Bauernschinken, Bergsalami, Schinkenspeck und Original Hauswürstel bis hin zu den neuen Sasaka-Variationen, der Kärntnerischen Version von Verhackertem. Die ist neuerdings auch in den Sorten Chili

und Kürbiskern erhältlich. Für seine Mortadella und den Prosciutto Castello gilt Frierss als Österreichs Pionier für italienische Spezialitäten. Seit mehr als 15 Jahren werden diese erfolgreich exportiert – und das bis nach Japan.

Extravagantere Spezialitäten entdeckt man im Frierss-Port-

folio ebenfalls; dazu gehören etwa die Fenchelsalami (Sieger Produkt Champion, Kategorie Theke 2017), Trüffelsalami oder Nock-Land Whiskyschinken. Auch bei den Geflügelspezialitäten überzeugt man mit neuen Geschmackskompositionen wie etwa dem Hühnerfiletschinken mit Tomate-Basilikum.

Wachstum beim Export

2017 lief für Frierss ebenso gut wie 2018: Zuwächse konnte man im Handel mit klassischen Kärntner Spezialitäten, aber auch mit neu gelisteten Produkten erzielen. Erfreulich entwickelten sich der Export (vor allem nach Deutschland, Kroatien und Japan) sowie die „gehobene“ Gastronomie, die man mit besonderen Edelteilen, vorwiegend aus der Region, belieferte.



Kärntner Schinkenspeck – einer der Longseller bei Frierss.