



© Frierss (2)

**Verwurzelt**

Kurt, Kurt jr. und Rudolf Frierss (v.l.) leiten den Familienbetrieb.

# Der Prosciutto, der nach Japan reist

Der Kärntner Traditionsbetrieb hat einen Erfolgsrun und holt die renommierten DLG-Medaillen en masse.

••• Von Eva Kaiserseder

VILLACH. Ausgezeichnet zeigt sich das 120. Jubiläumsjahr des Kärntner Feinkostspezialisten Frierss in Villach. Erstmals in der Firmengeschichte wurde Frierss für die regelmäßige Qualitätsleistung des Unternehmens mit dem renommierten DLG-Preis für langjährige Produktqualität honoriert. Des Weiteren folgten heuer 10 DLG-Goldmedaillen für die hervorragende Qualität der Produkte.

Dabei ging Platz 1 wiederholt an Frierss-Klassiker wie den traditionell über Buchenholz geräucherten und vier Monate gereiften Kärntner Schinkenspeck oder die Kärntner Extrawurst. Ausgezeichnet wurden auch Neuheiten wie die Kärntner Hauswürstel Chili oder

die Alpenaufstriche Sasaka in „Kürbiskern“ und „Chili“, das Kärntner Verhackerte. Frierss' Sortiment ist extrem vielfältig und reicht über Rustikales wie den Kärntner Bauernschinken, Kärntnerland Schinken, Bergsalami, Schinkenspeck, Bauernprosciutto oder Original Kärntner Hauswürstel.

**Regional verwurzelt**

„Wir sind sehr stolz über die Höchstauszeichnung unserer Spezialitäten von der unabhängigen Expertenjury von DLG – eine schöne Anerkennung unseres kompromisslosen Qualitätsanspruchs. Die schönsten Auszeichnungen sind und bleiben begeisterte Kunden, die in unseren regionalen, ehrlichen Produkten authentische Geschmackserlebnisse suchen und finden.“

Seit 120 Jahren achten wir auf traditionelle Verarbeitung nach Familienrezepten, beste heimische Fleischqualität und ausreichend Zeit zur Reifung. Und das schmeckt man“, so Geschäftsführer Rudolf Frierss dazu. Seit Jahrzehnten gilt Frierss außer-

dem als Spezialist für besondere italienische Wurst- und Schinkenspezialitäten. Hier wurden neue Maßstäbe etwa in der Fertigung von Mortadella gesetzt.

**Fernöstliche Genüsse**

Vorreiter war man auch bei der Prosciutto-Fertigung. Seit mehr als 35 Jahren pflegt Familie Frierss diese besondere Tradition in der eigenen Rohschinkenmanufaktur in Treffen, wo kühler Bergwind auf feucht-milde Seenluft trifft – ideale Bedingungen für die Reifung von Frierss Prosciutto Castello. Mindestens 14 Monate reift dieser am Knochen, bis er seinen vollen Geschmack entfaltet – echte Handarbeit, die ihren Weg sogar bis nach Japan findet.



Der Kärntner Schinkenspeck hat DLG-Gold geholt.