

Salami als Sieger

Die Camembert Salami von Stastnik wurde mit dem Innovationspreis „Produkt Champion“ ausgezeichnet.

FELDKIRCH/WIEN. Im Rahmen des jährlichen AMA-Forums, das heuer im November in Feldkirch/Vorarlberg stattfand, wurde erneut der „Produkt Champion“ verliehen.

Er gilt als der wichtigste Innovationspreis für Fleisch- und Wurstwaren in Österreich. Freuen durfte sich der heimische Traditionsbetrieb Stastnik: Dessen Kreation Camembert Salami erzielte in der Kategorie „Selbstbedienung“ den ersten Platz.

„Wir sind sehr stolz auf diese besondere Auszeichnung“, freut sich Franz Radatz, Geschäftsführer von Stastnik. „Die Camembert Salami vereint das Wissen und das Können unserer

Salami-Meister – daher trägt sie auch den Untertitel ‚Meisterstück‘. Sie zeigt, dass zeitgemäße Handwerkskunst und Tradition bei Stastnik Hand in Hand gehen“, ergänzt Radatz.

Kreation zum Jubiläum

Die Salami-Kreation, die mit Camembert verfeinert ist, wurde zum 120-jährigen Bestehens von Stastnik entwickelt. Die Fleischerei eröffnete als Ein-Mann-Betrieb im Jahr 1898 in Wien, seit 1971 hat das Unternehmen seine Produktionsstätte in Gerasdorf im Weinviertel.

Vor 20 Jahren übernahm der Wiener Familienbetrieb Radatz die Geschäfte von Stastnik

Meister-Salami

Die Edelschimmel-salami mit Camembert-Hülle wurde anlässlich des 120. Geburtstags des Unternehmens Stastnik kreiert.

und führte damit zwei Traditionsunternehmen im Bereich Fleisch- und Wurst mit unterschiedlichen Produktionsschwerpunkten zusammen.

Stastnik hat sich seit 1948 auf die Salami-Produktion speziali-

siert. Aktuell werden rd. 40% des Umsatzes (36 Mio. € in 2017) mit der Warengruppe Rohwurst erzielt. Insgesamt hat Stastnik ein wöchentliches Produktionsvolumen von knapp 100 t, davon 30 t Salami. (red)



© Stastnik

GUT ZU WISSEN, WAS NICHT DRINNEN IST!

- ✓ ohne Konservierungsstoffe*
- ✓ ohne Hefeextrakt & Geschmacksverstärker
- ✓ glutenfrei & laktosefrei

ZUM GLÜCK GIBT'S

FELIX®



* laut Verordnung