

125 Jahre Tradition

Das Kärntner Familienunternehmen Frierss feiert runden Geburtstag. Ein Blick auf eine lange Geschichte.

VILLACH. Im Jahr 1898 gründete Urgroßvater Rudolf Frierss das erste Geschäft als „erster Wursterzeuger in Villach“ und legte damit den Grundstein für das Unternehmen. Er legte bereits damals sein Augenmerk auf Qualität und erhielt bei der Pariser Weltausstellung 1910 die erste Gold-Medaille. Die zweite und dritte Familiengeneration gilt heute als „Österreichs Pioniere für besondere italienische Spezialitäten“. Der Ursprung lag in der geografischen Lage des Betriebs im Herzen der Alpe-Adria-Region und in Großvaters Leidenschaft für Italien.

Prosciutto-Expertise

Frierss fertigt seit 40 Jahren Prosciutto Castello und seit mehr als 80 Jahren Österreichs einzige Mortadella. Der Durchbruch gelang der vierten Generation mit Rudolf und Kurt Frierss mit der erfolgreichen nationalen und internationalen Distribution der Kärntner Spezialitäten, wie der Bergsalami oder dem Bauernschinken. Mit Kurt Frierss jun. und Christoph

Frierss, der seinem Vater Rudolf nachfolgen wird, ist bereits die fünfte Generation am Werk. Erfahrungen und Know-how im Wurst- und Schinken-Handwerk werden so innerhalb der Familie von Generation zu Generation weitergegeben.

Aus dem kleinen Fleischerbetrieb ist einer der führenden Feinkostspezialisten Österreichs geworden. Frierss zählt zu den Produzenten mit den höchsten Qualitätsstandards, investiert laufend, um diese Standards weiter auszubauen. Nur heimisches Fleisch erster Güte werde nach traditionellen Familienrezepten zu einer der 150 Spezialitäten veredelt.

Ausgezeichnet

Diese schmecken auch diversen Jurys – für nachhaltige Produktqualität wurde der Fleisch- und Wurst-Spezialist 2022 von der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) bereits zum fünften Mal in der Firmengeschichte mit dem „Preis für langjährige Produktqualität“ ausgezeichnet.



© Martin Hörmann

Die regelmäßige Qualitätsleistung des Unternehmens bei den Internationalen DLG-Qualitätsprüfungen für Wurst und Wursterzeugnisse überzeugte

die Experten-Jury. Zuletzt bestätigten dies 14 DLG-Goldmedaillen. Auch in Zukunft wird Frierss seinen Prinzipien treu bleiben. (red)



| Das Social Media-Tool für alle Branchen-Experten



© Spar/veatriff

Denn am Ende ist alles Wurst.

Tann-Fleischereibetriebe machen Veggie

Spar hat knapp drei Millionen Euro in Maschinen und Anlagen investiert.

SALZBURG. In den Tann-Fleischbetrieben in St. Pölten und Wernberg in Kärnten werden seit Neuestem auch Fleischersatzprodukte produziert. Die Spar-eigenen Betriebe setzen seit deren Gründung 1963 auf originelle Kreationen und moderne Maschinen und Produktionsprozesse. Nach einer intensiven Entwicklungsphase wird nun die Produktpalette um

sieben fleischlose Produktneheiten erweitert. Erhältlich sind die sieben vegetarischen und veganen Produktneheiten seit Kurzem bei Spar-Veggie.

Basis der Produkte sind Erbsen bzw. Erbsen-Protein. Eine aktuelle Studie des Meinungsforschungsinstitutes Marketagent unter 500 Befragten in Österreich zeigt, dass bei pflanzlichen Alternativen Erbse,

gefolgt von Pilzen und Soja, als bevorzugte Basis gilt. „Entwicklungen im Konsumverhalten begegnen wir mit Begeisterung. Es ist uns eine Freude, unsere 60-jährige Erfahrung als Hersteller von Fleisch- und Wurstspezialitäten um die Expertise im veganen und vegetarischen Segment zu erweitern“, sagt der stellv. Spar-Vorstandsvorsitzende Hans K. Reisch. (red)