

Qualitätswurstwettbewerb

- In **Verbindung mit der Bundesfachtagung für landwirtschaftliche Wildhaltung** (15.04. bis 17.04.2016)
- Im Freistaat Sachsen
- Wurde ein **Qualitätswettbewerb „Wurst und Fleischprodukte aus Wild“** durchgeführt.

Qualitätswurstwettbewerb

- **Zu diesen Wettbewerb haben**
- das Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie (LfULG),
- der Sächsische Fleischer-Innungs-Verband (SFIV) und
- der Landesverband landwirtschaftliche Wildhalter im Freistaat Sachsen e.V.
- **eingeladen.**

Qualitätswurstwettbewerb

- Dieser Wettbewerb wird mit dem **Ziel**
- der **Bewerbung von Markt und Absatz**
- für Wild und Wildprodukte
- durch das
- **Sächsische Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft**
- gefördert.

Qualitätswurstwettbewerb

- Es wurden die Wildfleischprodukte in den **Kategorien:**
- Knacker
- Salami
- Schinken
- Brüh-und Kochwürste oder Spezialitäten
- in jeweils allen Variationen
- geprüft.

Qualitätswurstwettbewerb

- Die Prüfung erfolgt auf der **Grundlage** des Prüfschemas des Deutschen Fleischer - Verbandes (DFV)
- Die Produkte werden ohne Kenntnis des Herkunftsbetriebes durch unabhängige Prüfexperten (je Probe; Prüfgruppe 3 Prüfer) bewertet.

Qualitätswurstwettbewerb

- Dabei erfolgt die Bewertung nach den **Kriterien:**
- A) äußere Herrichtung und Beschaffenheit
- B) Aussehen, Farbe und Zustand
- C) Konsistenz
- D) Geruch und Geschmack

Qualitätswurstwettbewerb

- **Die Produkte werden mit Medaillen und Urkunden ausgezeichnet.**
- 1. Preis „Goldmedaille“ Qualitätszahl 5,0
- 2. Preis „Silbermedaille“ „ 4,50-4,99
- 3. Preis „Bronzemedaille“ „ 4,00-4,49
- Darüber hinaus erfolgt in jeder der 4 Kategorien eine Auszeichnung für das „Innovativste“ und das „Traditionellste“ Produkt mit einem Sonderpreis (Teller)

Qualitätswurstwettbewerb

- Es wurden insgesamt **122 Proben** gemeldet und zur Bewertung eingereicht.
- Davon in :
- Kategorie Knacker 27
- „ Salami 33
- „ Schinken 25
- „ Brüh-und Kochwürste Spezialitäten 34

Qualitätswurstwettbewerb

- Es ist erfreulich, dass die 122 Proben
- Nicht nur gut auf Kategorie verteilt
- auch
- etwas über 50 % von den Fleischerfachgeschäften und
- nahezu 50 % von den Wildhaltern und Direktvermarkter
- eingesendet wurden. (Ziel gut erfüllt)

Zusammenfassung Ergebnis

- Es erreichten
- Fast 50 % der Proben eine Goldmedaille
- 31 % der Proben eine Silbermedaille
- und 14 % der Proben eine Bronzemedaille
- Das kann als hervorragendes Ergebnis gewertet werden.

Zusammenfassung Ergebnis

- Die Ergebnisse sind sehr gut.
- Besonders positiv ist, dass das gute Ergebnis des 1. Wettbewerbes weit übertroffen wurde.
- Dafür gibt es viele Gründe.
- Das enge Miteinander von Fleischern und Wildhaltern.
- Vielleicht aber auch die Lehrgänge Wurst aus Wild; Verkaufsfähig machen von Wild.

Zusammenfassung Ergebnis

- Die Spitzenergebnisse der Kategorie **Knacker**
- „innovativstes Produkt“ Peitschen Hirsch“ Matthias M. Eul Neustadt Wied
- „traditionellstes Produkt“ Wildknacker Privatfleischerei Gebrüder Arnold Graupa
- Der Kategorie **Salami**
- „innovativstes Produkt “Damwildsalami“ Fleischerei Seifert GbR Eppendorf
- „traditionellstes Produkt“ Wildsalami schittfest Fleischerei Wolfgang Schulz Crottendorf

Zusammenfassung Ergebnis

- Die Spitzenergebnisse der Kategorie **Schinken**
- „innovativstes Produkt“ Rotwildschinken mit Thymianmantel Bischofs Hofladen GmbH Krostitz
- „traditionellstes Produkt“ Damwildschinken Friedhelm Lemke Ostrau
- Der Kategorie **Koch-Brühwurst u. Spezialitäten**
- „innovativstes Produkt“ Wildschweinleberwurst mit Preiselberen Bernd Hulsebein Röcknitz
- „traditionellstes Produkt“ Mölmers Wildleberwurst mit Preiselberen die Fleischerei aus Leipzig

Zusammenfassung Ergebnis

- Danke für die Aufmerksamkeit
- Unser Geschäftsführer hat
- Ideen !
- Es geht weiter !