



Oswald Mühlstätter senior, Eva, Andreas und Oswald Mühlstätter junior sind stolz auf ihr Henkele

KK/GSALLER MEDIA

MATREI

Das Henkele der Fleischerei Mühlstätter wurde vergoldet

50 von 50 Punkten gab es für das Matreier Henkele beim internationalen Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren.

Ehrgeizige Betriebe bekamen beim internationalen Fachwettbewerb die Chance, ihre Gustostückeln ins Rampenlicht zu rücken. Unzählige Fleischereien mit insgesamt über 660 Produkten stellten sich einer international besetzten Fachjury. Diese sah feinste Köstlichkeiten über die gesamte Bandbreite der Berufskunst und darüber hinaus – die Profis waren zu Recht begeistert von diesem Top-Niveau.

Die Teilnahme hat sich für die Fleischhauerei Mühlstätter in Matrei mehr als gelohnt. Sie hat für ihr Produkt „geräuchertes Rindfleisch – Henkele“ 50 von 50 Punkten bekommen und wurde mit Gold ausgezeichnet. Die Fleischhauerei Mühlstätter

hat in dieser Kategorie als einziger Betrieb die Höchstpunktzahl erreicht.

Vor über 30 Jahren startete Mühlstätter mit dem österreichweiten Vertrieb vom Henkele und ist mittlerweile Marktführer auf dem nationalen Sektor für Rinderrohschinken. Somit ist die Fleischhauerei für die Namensprägung des Henkele und der Etablierung auf dem österreichischen Feinkostmarkt verantwortlich. Neben dem Klassiker, dem Rinderhenkele, gibt es Henkele von Lamm, Gams, Reh und Hirsch. Das Wild wird von den einheimischen Jägern der Sonnenseite Matrei bezogen, dadurch ist die beste Fleischqualität gewährleistet.