



## Auf Lukullus' Spuren

Allianz-Partner Berger präsentiert „Römerschinken“

**Sieghartskirchen, 23. März 2007 – Der Wurst- und Schinkenspezialist Berger Schinken schreibt zur Eröffnung seiner neuen Produktionshalle in Sieghartskirchen (NÖ) ein neues Kapitel in der langjährigen Genuss Tradition des Tullnerfeldes. Der „Römerschinken“ ist das erste Produkt der neuen GENUSS REGION „Tullnerfelder Schwein“, die noch heuer von Landwirtschaftsministerium und AMA ausgezeichnet wird.**

Qualität und Herkunft kennzeichnen die regionale Erzeugung und Verarbeitung höchstwertiger Wurst- und Fleischwaren im Tullner Feld. Die feierliche Eröffnung der Berger Schinkenproduktionshalle Freitagabend war deshalb auch Anlass für zahlreiche Persönlichkeiten aus Politik, Wirtschaft und Lebensmittelhandel, sich von der Professionalität des Verarbeitungsbetriebes zu überzeugen, allen voran Landwirtschaftsminister Josef Pröll und NÖ Landeshauptmann Erwin Pröll.

Das Familienunternehmen Berger Schinken zählt seit vielen Jahrzehnten zu den führenden Fleischspezialisten Niederösterreich. Das Unternehmen hat die Nominierung des „Tullnerfelder Schweins“ zur GENUSS REGION ÖSTERREICH von Anfang an aktiv unterstützt. „Unsere Bauern erzeugen Top-Qualität und diese soll auch gewürdigt werden. Wir sind uns dabei unserer Verantwortung bis zum Endprodukt bewusst“, sagte Firmenchef **Rudolf Berger** bei der Eröffnung.

Die GENUSS REGION ÖSTERREICH geht auf eine Initiative von **Bundesminister Pröll** zurück, die regionale Besonderheiten stärken will. „In dieser Idee finden wir die Stärken angesprochen, die auch unser Unternehmen groß gemacht haben: Qualität mit Herkunft“, so Berger, „klar, dass wir uns zusammen mit anderen starken Marken in der Allianz für starke Regionen engagieren.“

### Tradition bis in die Römerzeit

Die Geschichte des Tullnerfeldes lässt sich bis in die Römerzeit zurückverfolgen. Das Kastell Comagena bei Tulln war lange Zeit die Garnison einer Reiter- und einer Flotteneinheit. Die Einflüsse der römischen Besiedelung ab dem ersten Jahrhundert n. Ch. sind auch heute noch unübersehbar. „Dieser Tradition wollen wir uns besinnen“, erklärte Rudolf Berger. „Wir verwenden zur Zubereitung des Römerschinkens ein spezielles Veredelungsverfahren auf Honigbasis, das in Ansätzen schon zur Römerzeit bekannt war.“

### Berger als starker Partner in der Region

Der römische Feldherr Lukullus, bekannt für üppige Gastmahle, hätte wohl Freude am Römerschinken gefunden, meinte **Ing. Johann Nolz**, Geschäftsführer der Niederösterreichischen Schweinebörse: „Hier wird Fleisch mit Tradition und langjährig gewachsenem Wissen erzeugt. Zu unseren in der Region fest verankerten Vorteilen zählen aber genauso die qualitativ hochwertigste Verarbeitung und Vermarktung.“ Das Tullnerfeld zählt zu den wichtigsten Schweinefleisch-Produktionsgebieten in Österreich. „Mit dem Traditionsunternehmen Berger können die Bäuerinnen und Bauern der Region seit Generationen auf einen starken und innovativen Partner vertrauen.“



## **Verdiente Anerkennung**

Der Nationalrat und Vizebürgermeister der Marktgemeinde Sieghartskirchen **Johann Höfinger** begrüßte die nunmehr auch offizielle Wertschätzung der Top-Qualität aus seiner Heimat im Rahmen der GENUSS REGION ÖSTERREICH. „Die Kampagne bietet eine hervorragende Plattform dafür, der langjährigen guten Tradition der Schweinehaltung und Fleischkosterzeugung in Niederösterreich besondere öffentliche Anerkennung zukommen zu lassen. Das haben sich unsere sachkundigen und engagierten Landwirte und die hochqualifizierten Menschen, die in Schlachtbetrieben und Verarbeitung das Produkt veredeln, verdient.“

**Bundesminister Josef Pröll** begrüßte bei der Eröffnung das Engagement der Allianz für starke Regionen und deren Bekenntnis zur regionalen Qualität: „Berger Schinken ist ein Paradebeispiel für gelebte Regionalität in der Allianz. Seit vier Generationen wird hier hochwertigste Fleischqualität erzeugt. Wir brauchen solche starken Partner in der Lebensmittel- und Tourismuswirtschaft, um die Botschaft und die Produkte bis zum Verbraucher zu bringen. Wir freuen uns daher, dass die Allianz für starke Regionen durch ihr Qualitäts- und Regionalbewusstsein tatkräftig mitzieht.“

## **Die Allianz für starke Regionen**

Die „Allianz für starke Regionen“, die anlässlich der Kampagne „GENUSS REGION ÖSTERREICH“ von AMA und Lebensministerium im Frühjahr 2005 gegründet wurde, tritt für die Förderung von Qualitätsprodukten aus Österreich ein. Durch den Zusammenschluss von Partnern auf verschiedenen Ebenen der Lebensmittelerzeugung, von der Produktion bis hin zum Verkauf, soll marken- und branchenübergreifend Aufmerksamkeit geschaffen, Vertrauen und Dialog der gesamten Wertschöpfungskette gefördert werden.

Mit der Unterstützung tatkräftiger Partner aus dem Lebensmitteleinzelhandel wie ADEG, BILLA, SPAR, Hofer und Zielpunkt, sowie den Lebensmittelverarbeitern Berger und Radatz hat die „Allianz für starke Regionen“ ihre Aktivitäten 2006 intensiviert und ausgeweitet. Neben den Partnern aus dem Lebensmittelhandel wird die Allianz auch von den Landmaschinenherstellern CNH Steyr und Pöttinger unterstützt. Homepage: <http://www.starke-regionen.at>

### **Für weitere Informationen:**

Manuel Latzko  
Tommel, Seywald & Partner Communications GesmbH  
Josefstädter Straße 44, A-1080 Wien  
E-Mail: [latzko@tsp.at](mailto:latzko@tsp.at), Tel. 01/4024851-172