



PRESSEINFORMATION

HANDL TYROL erhält zum 25. Mal den „Preis für langjährige Produktqualität“

Oberländer Speck- Rohwurst- und Schinkenprodukte holen bei DLG-Prämierung 17 Goldmedaillen

Das Traditionsunternehmen HANDL TYROL aus Pians setzt in Sachen (Fleisch-)Qualität und deren Veredelung seit der Firmengründung 1902 höchste Maßstäbe. Das bewährt sich besonders in Zeiten wie diesen, wo mehr denn je über Herstellungsprozesse, Rohstoffherkunft und Qualität diskutiert wird. Auszeichnungen von der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft DLG geben dem Verbraucher dabei Vertrauen und Sicherheit. 2021 wurden alle eingereichten Produkte ausgezeichnet - mit 17 Gold- und 3 Silbermedaillen. Das konsequente Qualitätsstreben von HANDL TYROL wurde zudem mit dem Preis für langjährige Produktqualität zum 25. Mal honoriert.

Einer der jährlichen Fixstarter für Gold ist der Tiroler Speck g.g.A. – ein nicht wegzudenkender Inbegriff der Tiroler Genusskultur. Aber auch das Neuprodukt Tiroler Speck g.g.A. Speckheu, die Ideale und vielfältige Zutat beim Kochen, wurde beim ersten Antreten bereits Gold prämiert. Und das – wie bei allen HANDL TYROL-Produkten – mit viel handwerklichem Können, Zeit bei der Herstellung und ohne Verwendung von Zusatzstoffen. Ein Umstand, der von den Verbrauchern sehr geschätzt wird, wie Karl Christian Handl, Chef des Tiroler Traditionsunternehmens, erklärt: „Unsere Wurzeln liegen im alpinen Raum, in der traditionellen Herstellung unserer Tiroler Produkte. Mein Vater Karl Handl hat diese Idee über die Marke Handl Tyrol aufgebaut und somit den Grundstein gelegt. Wir entwickeln als „Botschafter der Tiroler Genusskultur“ diese traditionellen Werte kombiniert mit Innovationen und neuen Herstellungsmethoden sowie höchster Qualität der eingesetzten Rohstoffe laufend weiter. Über die Jahrzehnte konnten wir gemeinsam mit unseren Mitarbeitern so unser Know-how laufend ausbauen. Der Konsument sieht das sehr positiv und greift gerne auf ehrliche Produkte zurück.“ Der Tiroler Speck g.g.A., wie auch alle anderen Produkte aus dem Hause HANDL TYROL, werden für den österreichischen Markt ausschließlich aus bestem AMA-Gütesiegel Fleisch hergestellt.

25 Jahre Produktqualität

Handl Tyrol ist vom Testzentrum Lebensmittel der DLG zum 25. Mal mit der Auszeichnung „Preis für langjährige Produktqualität“ prämiert worden. Diese Auszeichnung steht für konsequentes Qualitätsstreben und wird vergeben, wenn Lebensmittel durch die neutralen Experten der DLG mindestens fünf Jahre hintereinander erfolgreich getestet wurden. Für HANDL TYROL ist es selbstverständlich, die Tiroler Spezialitäten unter strengeren Qualitätskriterien herzustellen, als es die Branche oder der Gesetzgeber vorgibt. Für alle Produkte wird ausnahmslos Qualitätsfleisch aus kontrollierter Herkunft verwendet und auch die verwendeten Naturgewürzen sind allesamt von erster Güte.



„Unser Anspruch an höchste Qualität ist im Betrieb fixer Bestandteil und tief verankert - wir in der Familie und alle unsere Mitarbeiter leben das jeden Tag“, betont Karl Christian Handl. Neben der nachvollziehbaren Herkunft hat die nachhaltige Verarbeitung der Rohstoffe oberste Priorität. Deshalb wird auch das gesamte HANDL TYROL Sortiment ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, Farbstoffen und Allergenen hergestellt. Dazu sind alle Produkte laktose- und glutenfrei.

Mitarbeiter Teil des Erfolgs

Für den wachsenden Erfolg des Unternehmens sind vorrangig die langjährigen Mitarbeiter verantwortlich. Karl Christian Handl und seiner Familie ist es ein großes Anliegen, Arbeitsplätze zu schaffen und zu erhalten. Auch in schwierigen Zeiten wie in den letzten Monaten. Umfangreiche Sicherheitsmaßnahmen wie Covid-Testungen, die im Betrieb täglich durchgeführt werden, konnten Ausfälle bisher gänzlich verhindern: „Glücklicherweise konnten trotz der Corona-Pandemie sogar neue Arbeitsplätze geschaffen werden. Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in unserem Team geben täglich ihr Bestes und stehen voll und ganz hinter ihrem jeweiligen Arbeitsgebiet und den Produkten, die wir entwickeln und herstellen. Diese Verlässlichkeit gibt uns auch beim Blick in die Zukunft die notwendige Gewissheit und die große Zuversicht, dass wir uns weiterhin gut und erfolgreich entwickeln dürfen. Dafür sind wir sehr dankbar.“