



„Produkt Champion“ mit 120 Jahren

STASTNIK gewinnt mit der Camembert Salami den begehrten „Produkt Champion“

Der "Produkt Champion" gilt als der wichtigste Innovationspreis für Fleisch- und Wurstwaren in Österreich und wurde am 21.11.2018 beim diesjährigen AMA-Fleisch-Forum in Feldkirch an herausragende Markteinführungen verliehen. Die STASTNIK Camembert Salami wurde in der Kategorie „Selbstbedienung“ mit dem 1. Platz ausgezeichnet!

Die Entscheidung der PRODUKT Champion-Jury war ungewöhnlich deutlich, da ja hier alljährlich viele Top-Produkte ins Rennen gehen. Die „Camembert Salami“ erlangte jedoch punktemäßig einen klaren Abstand vor allen anderen SB-Produkten, am deutlichsten bei Innovation, Verpackung & Anmutung und Textur.

„Wir sind sehr stolz auf diese besondere Auszeichnung“, freut sich Dr. Franz Radatz (GF Stastnik) über den 1. Platz. „Die ‚Camembert Salami‘ vereint das Wissen und das Können unserer Salami-Meister – daher trägt sie auch den Untertitel „Meisterstück“. Sie zeigt, dass zeitgemäße Handwerkskunst und Tradition bei STASTNIK Hand in Hand gehen – und das seit nunmehr 120 Jahren“, ergänzt Radatz.

Die STASTNIK Camembert Salami ist eine langsam gereifte Edelschimmelsalami, die mit Camembert verfeinert wird. Das Weinviertler Unternehmen entwickelte sie speziell anlässlich seines 120. Firmenjubiläums. Dünn aufgeschnitten ist dieses Produkt ein wahrer Genuss für Liebhaber edler Salamikreationen. Erhältlich ist die 300g schwere Camembert Salami in den Radatz Fleischereien, Radatz Märkten und im ausgewählten Fachhandel – aktuell etwa in allen MERKUR-Märkten.

Salami-Meister seit 1898

Es war tatsächlich bereits 1898 als Johann Stastnik I, der als tschechischer Fleischergeselle nach Wien gekommen war, in der Sechshausenerstraße im 15. Bezirk seine Ein-Mann-Fleischerei gründete. Bald schon machte er daraus einen florierenden Betrieb und führte das Unternehmen - gemeinsam mit seinem Sohn Johann Stastnik II, der in Folge die Geschäftsführung übernahm - durch den 1. Weltkrieg, Wirtschaftskrise, Anschluss an Hitler-Deutschland und den 2. Weltkrieg. 1948 trafen Johann Stastnik II und sein mittlerweile erwachsener Sohn, Johann Stastnik III, durch Zufall auf den ungarischen Salamimeister Franz Velebil, der den entscheidenden Hinweis für die weitere Entwicklung gab: „Steigt doch in die Salami-Produktion ein“.

Zunächst wurde im 20. Bezirk eine ehemalige Produktionsstätte der Firma Herz angekauft und Schritt für Schritt wagte man sich an die „Königsdisziplin der Wurstproduktion“. Denn die Salami gilt aus gutem Grund als „Königin der Würste“. Sie braucht neben erstklassigen Rohstoffen ganz bestimmte Temperaturen, Luftfeuchtigkeit und vor allem viel Geduld, um langsam reifen zu können.

Johann Stastnik III verfeinerte das Handwerk nach und nach. Er baute einen österreichweiten und internationalen Vertrieb inklusive eines fortschrittlichen Marketings auf. Stastnik Salami wurde bald weltweit vertrieben. 1971 wurde eine neue Produktionsstätte in Gerasdorf im Weinviertel errichtet, die heute noch Sitz von STASTNIK ist. 1972 kam es zum Verkauf an einen deutschen Industriellen, 1998 kommt STASTNIK wieder in österreichische Hände – die des Wiener Familienbetriebs Radatz.



STASTNIK und Radatz – zwei Traditionsbetriebe mit gemeinsamem Erfolg

120 Jahre STASTNIK und 20 Jahre STASTNIK als Teil der Radatz-Familie – durch das Zusammenwachsen zweier Traditionsbetriebe mit durchwegs unterschiedlichen Produktionsschwerpunkten – ist ein dynamisches und vielfältiges, österreichisches Unternehmen entstanden, bei dem sich beide Seiten gegenseitig motivieren und unterstützen. Qualität als wichtigster Wert, höchste Handwerkskunst im Fokus, Traditionelles bewahren, ohne Innovation zu vernachlässigen – all das sind große Gemeinsamkeiten, die auch künftig einen gemeinsamen Erfolg sichern.

Facts and Figures

Das Produktionsvolumen der Firma STASTNIK liegt insgesamt aktuell bei knapp 100 Tonnen pro Woche. Mit einem Umsatzanteil von rund 40% ist die Warengruppe Rohwurst zweifelsohne eine wichtige Säule des Unternehmens. Eine durchschnittliche Wochenmenge von rund 30 Tonnen spricht für die Qualität und Tradition der STASTNIK Salamiproduktion. Der Umsatz 2017 betrug 36 Mio. €, der Exportanteil lag bei 19% (Deutschland, EU).

Factbox / Firmengeschichte

- 1898: Gründung durch Johann Stastnik I
- 1948: Kauf und Wiederaufbau der Wiener Niederlassung der ungarischen Firma Herz durch Johann Stastnik III und Start der Salami-Produktion, der Ungar Franz Velebil wird Salami-Meister.
- 1971: Übersiedelung an den heutigen Standort (Gerasdorf/ NÖ)
- 1972: Übernahme durch den Deutschen Unternehmer Karl Ludwig Schweißfurth
- Seit 1998: Teil der Radatz-Familie, heute geführt von Dr. Franz Radatz

Camembert Salami: ©STASTNIK

Wien, November 2018

Rückfragehinweis

Erika Löwenstein
Radatz Feine Wiener Fleischwaren
Tel.: +43 664 2514237
e-Mail: erika.loewenstein@radatz.com