

*Steirisches Landeswappen für Fischerauer - Alles um den Essig:*

## **Saure und pikante Spezialitäten aus Pischelsdorf global erfolgreich**

Pischelsdorf/Graz, 4. März 2015 – Eine weitere große Auszeichnung für die Pischelsdorfer Essig- und Senfmanufaktur Fischerauer. Landeshauptmann Mag. Franz Voves überreichte heute das steirische Landeswappen für „außergewöhnliche Leistungen um die steirische Wirtschaft.“ Weiters „hat das Unternehmen eine führende und allgemein geachtete Stellung eingenommen“. Landeshauptmann Mag. Franz Voves: „Das Unternehmen Ing. Andreas Fischerauer setzt Standards in der Erzeugung von hochwertigem Senf in vielen Variationen und Essig von höchster Güte. Das technische Know-how macht Andreas Fischerauer zu einem international gefragten Spezialisten. Als steirisches Vorzeigeunternehmen und für das Engagement im Bereich der heimischen Kulinarik und für den Wirtschaftsstandort Steiermark wird ihm das Steirische Landeswappen als Auszeichnung verliehen.“

Seit 1996 werden im Essigzentrum Fischerauer im oststeirischen Pischelsdorf aktuell rund drei Dutzend verschiedene Senf- und Essigsorten produziert. Die sauren und pikanten Köstlichkeiten finden Absatz in Österreich, der gesamten EU aber auch Samoa, Fidschi, Australien, Hawaii, Neuseeland, China, Hongkong, Japan, Nicaragua, Argentinien...

Neben den Klassikern der Apfel- und Weinessige – auch in der hocharomatischen Balsamversion – werden Spezialitäten wie Kirschen-, Marillen- und Blütenhonigessig genauso angeboten wie der Doppelbock Bieressig oder der Paradeis- und Gurkenessig. Oder darf es doch ein Ananas- oder Maracujaessig sein?

Die Herstellung von köstlichem Senf war eine konsequente Weiterentwicklung der Essigmanufaktur Fischerauer. „Die Herstellung von Essig und Senf ist echte Handwerkskunst“, sagt Andreas Fischerauer. „Das braucht Zeit, beste Rohware und viel Herz und Gespür in der Verarbeitung.“ Senf ist für Fischerauer mehr, als bloß billige Zutat, die beiläufig aus der Tube gequetscht wird. Hier erquicken beispielsweise der Birnensenf mit Dörrbirnen, der Ardbeg Whiskysenf, der Kürbiskernsenf oder der extrem scharfe(!) Devil's Mud Bhut Jolokiasenf Augen, Mund und Nase der Genießer.

Seit dem Frühsommer 2011 ist das Essigzentrum Fischerauer Teil der „Erlebniswelt Wirtschaft“. Ein ausgefeiltes Konzept lässt die Besucherinnen und Besucher ganz nah an der Produktion Teil haben. „Gerade Lebensmittelspezialitäten leben vom sinnlichen Erlebnis – wir zeigen eins zu eins wie es gemacht wird, lassen uns auf die Finger schauen, das ist Teil unseres Erfolges“, betont Fischerauer.

Das Essigzentrum wird neben genussfreudigen Gästen auch regelmäßig und gerne von Studierenden der Grazer Universitäten, Fachhochschulen und HTL besucht. „Angehende LebensmitteltechnikerInnen erleben bei uns live, was sonst nur in Büchern zu sehen ist. Zudem kann alles sogleich auch verkostet werden.“ Fischerauers Resümee: „Wir leben Genuss und Vielfalt mit starkem lokalen Bezug und sind damit global erfolgreich.“

Web: [www.essig.at](http://www.essig.at)

Rückfragehinweis:

Ing. Andreas Fischerauer, Tel. 0676/63 61 913, Mail: [office@essig.at](mailto:office@essig.at)

Bilder unter [www.essig.at/presse](http://www.essig.at/presse)