



AUMAERK
FLEISCHMANUFAKTUR

Neu bei BILLA: AUMAERK Fleischmanufaktur präsentiert Edel-Cuts – Schweinsbraten in 25 Minuten und Rinderrücken für zwei.

02.06.2025 | Kunde: AUMAERK | Ressort: Österreich / Handel / Marketing / Kulinarik / Gastronomie / Start-up | Presseaussendung

Mit ihrem Schweinsbraten „Pork Royal“ und dem Special Cut vom Rinderrücken „Beef Loyal“ erobert Fleischsommelière Mag. Karin Neumaerker, der Wiener Fleischmanufaktur AUMAERK, die Fleischtheken in allen BILLA-Filialen. Ideal für Singles oder Paare, die – ohne stundenlang in der Küche stehen zu müssen – einen Gourmet-Braten in wenigen Minuten auf höchstem Niveau genießen möchten. Durch das patentierte Verfahren von Aumaerk wird das Fleisch ohne Konservierungsstoffe bis zu 30 Tage haltbar. Die Diplom-Fleischsommelière verspricht nichts weniger als das „beste Fleisch der Welt“!

Sie sind Medienvertreter und möchten das Fleisch zu Hause verkosten? Dann schreiben Sie uns bitte eine E-Mail mit Ihrer Adresse an office@robinconsult.at (Betreff: „Bestes Fleisch der Welt“).

Honorarfreies Bildmaterial, Copyright Aumaerk, finden Sie im [Medienbereich](#)

Wien, am 2. Juni 2025. Die Wiener Diplom-Fleischsommelière **Mag. Karin Neumaerker** hat es sich zum Ziel gesetzt, die Welt der Fleischveredelung zu perfektionieren. Mit ihrer Wiener Fleischmanufaktur AUMAERK bringt sie nun das „Beste Fleisch der Welt“ in die BILLA-Filialen Österreichs. Ab sofort können Kunden den Schweinsbraten „Pork Royal“ und den Special Cut vom Rinderrücken „Beef Loyal“ genießen – beide Produkte sind das Ergebnis einer sorgfältigen Veredelung ohne Konservierungsstoffe. Dank dieser patentierten AUMAERK-Methode wird etwas möglich, das bisher undenkbar war: Gelingsichere Haubenküche für Singles oder Paare – und das, ohne stundenlang am Herd stehen zu müssen. Der Special Cut vom Rinderrücken „Beef Loyal“ benötigt nur 8 bis 10 Minuten in der Pfanne, der Schweinsbraten „Pork Royal“ ist nach 25 Minuten servierfertig. Schneller und besser geht's nicht!

Gourmetfleisch aus Österreich

Das Gourmetfleisch stammt ausschließlich von Partnern, die Karin Neumaerker und ihr Team persönlich kennen. „Wir kooperieren ausnahmslos mit Produzenten, die höchstens 40 Kilometer vom Schlachtbetrieb entfernt sind. Für uns steht das Wohl der Tiere an oberster Stelle, weshalb wir ausschließlich Fleisch von stressfreien Tieren verarbeiten. Zudem sorgt unser patentiertes und innovatives Veredelungsverfahren für einen unvergleichlichen Geschmack unserer Produkte.“ Dazu wird das einzelne Stück Fleisch in 19 Veredelungsschritten ohne Konservierungsmittel, aber mithilfe der patentierten Aumaerk-Methode haltbar gemacht, veredelt und dann vorgegart. Somit ist eine schnelle, einfache und perfekte Zubereitung für zu Hause garantiert.

Dr. Michael Paterno, Vorstand von BILLA: „Unsere Kunden schätzen hohe Qualität und außergewöhnliche Geschmackserlebnisse. Dank der einzigartigen Veredelungsmethode kann AUMAERK ein Sternekoch-Erlebnis bieten, aber zu absolut leistbaren Preisen.“

Dieses Engagement passt perfekt zu unserem Bestreben, unseren Kunden das Beste zu bieten und gleichzeitig die Werte von Nachhaltigkeit und Tierwohl zu unterstützen.“

Sterneküche die immer gelingt!

Pork Royal – Vorgegarter Schweinsbraten

Allerbeste Fleischqualität aus kontrollierter Tierhaltung – der Schweinsbraten wird mit großer Sorgfalt sanft vorgegart und in 192 Stunden nach der patentierten AUMAERK-Methode veredelt. Das garantiert zartes und saftiges Fleisch ohne Zusatzstoffe, Geschmacksverstärker und Konservierungsmittel – 30 Tage haltbar. Gelingt immer, einfach & schnell – garantiert! Preis: 9,99 Euro

Beef Loyal – Edel-Cut vom Rind

Der Edel-Cut vom Rinderrücken, durchzogen von feiner, gleichmäßiger Marmorierung, ist ein wahres Fest für die Geschmacksknospen. Bereits der erste Biss offenbart die Raffinesse dieses außergewöhnlich saftigen Stücks: Die zarten, mürben Fleischfasern zerfallen förmlich auf der Zunge und bieten einen cremigen Schmelzeffekt, der seinesgleichen sucht. Insgesamt erinnert dieses speziell für AUMAERK zugeschnittene Rückenstück in der Textur an einen perfekt zubereiteten Rostbraten, ist aber durch die kräftigere Marmorierung noch saftiger und geschmackvoller. Beim Verkosten entfaltet sich ein tiefes, intensives Rindfleischaroma, begleitet von angenehmen Röstnoten, die das Geschmackserlebnis perfekt abrunden. Preis: 13,99 Euro

Die patentierte AUMAERK-Methode

Diese Methode kombiniert über 1.000 Jahre alte Kochkunst mit modernster Technologie und setzt auf eine Symbiose aus Handwerk und High-Tech. Der Veredelungsprozess dauert insgesamt 192 Stunden und umfasst 19 sorgfältige Schritte, bei denen Handarbeit, Liebe und Präzision im Vordergrund stehen. Die AUMAERK-Methode kombiniert chemiefreie und schonende Verfahren ohne Konservierungsstoffe oder künstliche Geschmacksverstärker, um den natürlichen Geschmack und die Zartheit des Fleisches zu bewahren. Eine innovative Technologie aus Magnet-, Schall- und Temperaturwellen sorgt für eine optimale Veredelung, bei der die Flüssigkeit in jeder Fleischfaser erhalten bleibt. Höchste Qualität wird durch händische Selektion und umfassende Tests jedes einzelnen Fleischstücks garantiert. Dabei setzt AUMAERK auf Nachhaltigkeit, mit besonderem Fokus auf artgerechte Tierhaltung und humane Schlachtung. Das Ergebnis ist Fleisch von unvergleichlicher Zartheit und Konsistenz, das in wenigen Minuten zubereitet werden kann und neue Maßstäbe in der Fleischveredelung setzt – ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis für Gourmets weltweit.

Sind Sie Medienvertreter und möchten das Fleisch zu Hause verkosten? Dann schreiben Sie uns bitte eine E-Mail mit Ihrer Adresse an office@robinconsult.at (Betreff: „Bestes Fleisch der Welt“).

Erhältlich ist das „Beef Loyal“ (Preis: 350 Gramm, 13,99 Euro) und der „Pork Royal“ (Preis: 400 Gramm, 9,99 Euro) in allen Billa Plus und Billa-Filialen in ganz Österreich sowie im Web-Shop www.aumaerk.com

Über Mag. Karin Neumaerker, Diplom-Fleischsommelière

Mag. Karin Neumaerker ist eine renommierte Expertin im Bereich der Fleischveredelung und Geschäftsführerin der AUMAERK Fleischmanufaktur in Wien. Nach ihrem erfolgreichen Abschluss als diplomierte Fleischsommelière am WIFI Linz wurde sie zum neuen Testimonial für den WIFI-Diplom-Lehrgang ernannt. Dies unterstreicht ihre Fachkompetenz und ihr Engagement für die Kunst der Fleischveredelung. Karin Neumaerker ist offizielle Interessensvertreterin der gewerblichen Wiener Fleischer. In ihrer Rolle ist sie eine Vorreiterin in einer männerdominierten Branche und setzt sich für die Wertschätzung traditioneller Handwerkskunst ein. Ihr Ziel ist es, die Fleischwelt durch hochwertige, handwerklich gefertigte Produkte zu verbessern. Karin Neumaerker ist Mutter von zwei Kindern und eine starke, weibliche Stimme im Fleischerhandwerk. Sie steht auch als Keynote-Speakerin zur Verfügung.

Infos unter: www.karin-neumaerker.at

Über die AUMAERK Fleischmanufaktur

AUMAERK ist eine renommierte Fleischmanufaktur mit Sitz in Wien, die sich auf die Veredelung von Fleisch höchster Qualität spezialisiert hat. Gegründet von Dr. Harald & Karin Neumaerker im Jahr 2015, verbindet das Unternehmen jahrhundertealte Kochtraditionen mit modernster Technologie in einem weltweit einzigartigen, patentierten Verfahren. Jedes Stück Fleisch wird in einem aufwendigen Prozess über 192 Stunden hinweg veredelt, um ein unvergleichliches Geschmackserlebnis zu garantieren. AUMAERK legt großen Wert auf artgerechte Tierhaltung und verarbeitet ausschließlich Fleisch ohne Zusatzstoffe und Konservierungsmittel. Mit einem Fokus auf Nachhaltigkeit und Tierwohl beliefert AUMAERK sowohl Spitzengastronomen in der DACH-Region als auch qualitätsbewusste Endverbraucher. Das Unternehmen steht für Premiumqualität und Genuss auf höchstem Niveau.

[www.facebook.com/ aumaerk](https://www.facebook.com/aumaerk)

[www.instagram.com/ aumaerk_fleischmanufaktur](https://www.instagram.com/aumaerk_fleischmanufaktur)

www.youtube.com

www.aumaerk.com