

Metzgereibesichtigungen gut nachgefragt

Qualität erfahren



Die Erwartungen auf beiden Seiten wurden voll erfüllt. Bei den Besichtigungen der Metzgerei Müller kamen an den ersten beiden Freitagen im Mai und Juni jeweils etwa dreißig Personen. Diese erfuhren ab 19 Uhr viel Wissenswertes aus und um einen modernen Metzgereibetrieb.

Im Mittelpunkt stand denn auch immer wieder die Frage nach der Herkunft der verwendeten Fleischprodukte sowie deren Qualität. Hier konnte Metzgermeister Herbert Müller die Teilnehmer beruhigen. Sein Rindfleisch stammt ausschließlich aus heimischer, sprich ber-

gischer Produktion. Beim verwendeten Schweinefleisch handelt es sich ausnahmslos um Pigourschweine, die in ausgewählten bäuerlichen Familienbetrieben in Westfalen, vor allem im Sauerland, gezüchtet werden.

Zunächst mussten alle Teilnehmer aufgrund der Hygiene in den Räumen entsprechend eingekleidet werden. Angemeldet hatten sich Gruppen aber auch Paare und Einzelpersonen. Der anschließende Rundgang durch den Betrieb schaffte Klarheit über so manchen Herstellungsprozess.

Nach der Besichtigung kam die schmackhafte Belohnung. In der alten Post wurde aufgetischt. Unterschiedliche Buffetthemen be-

stimmten die beiden Veranstaltungen. So gab es auch ein mediterranes Buffet, das sehr viel Anklang fand.

Für den nächsten Termin am 4. August gibt es noch freie Plätze. Das Büffetmotto lautet dann: „Grüße aus Südtirol“. Da fallen in einem direkt Käse, Speck, Salami, Wurzen, Wein und Birnenbrand ein – Törgelen, wie der Südtiroler das nennt.

Ob Verein oder Single – hier kommt jeder auf seine Kosten. Viel erfahren und schön schlemmen, der Preis von 9,95 Euro je Person ist gut investiert.

**Anmeldungen unter
02262/2272**