

Metzgerei Herbert Müller, Wiehl-Bielstein erringt Auszeichnung bei Qualitätsprüfung 2007

Bei den Qualitätswettbewerben des nordrhein-westfälischen Fleischerhandwerks, die am 11. Februar 2007 in den Räumen der Essener Fleischerschule (BIF) in Essen ausgetragen wurden, hat die Metzgerei Müller aus Bielstein bei dem Wettbewerb „Qualitätsprüfung 2007“ Auszeichnungen in Gold und Silber erhalten.

Gold für Bauernleberwurst, Gipfelstürmer, Bielsteiner Bierwurst und Wacholderschinken. Silber für Kräuterleberwurst. Für jeweils Gold in den Kategorien Brüh-, Leberwurst und Schinken erhielt die Metzgerei Müller einen Siegerpokal.

Die Urkunden und Pokale wurden am Montag, 19. März 2007, durch den Landesinnungsmeister des nordrhein-westfälischen Fleischerhandwerks, Herrn Manfred Rycken, und Herrn Prof. Dr. Heiner David, Ministerium für Umwelt und Naturschutz, Land-



wirtschaft und Verbraucherschutz NRW, in der Handwerkskammer Düsseldorf feierlich übergeben. An dem Wettbewerb der Qualitätsprüfung 2007 haben sich in diesem Jahr insgesamt 320 fleischerhandwerkliche Betriebe aus Nordrhein-Westfalen beteiligt. Zum Wettbewerb, der seit Jahren als einer der wichtigsten der ge-

samten Branche gilt, wurden insgesamt über 1200 Produktproben, darunter Koch-, Brüh- und Rohwürste sowie auch Schinkenspezialitäten und auch handwerklich hergestellte Wurstspezialitäten als Konserven zur Prüfung nach Essen gesandt. Unter den strengen Augen einer mehr als sechzigköpfigen unab-

hängigen Jury, der neben Vertretern des Fleischerhandwerks, der Lebensmittelüberwachung und Veterinärämter sowie der Verbraucherverbände angehörten, wurden die Produkte, alle aus eigener, handwerklicher Produktion, nach verschiedenen Qualitätskriterien, vor allem aber auf ihren Geschmack hin, bewertet.

Noch nie in der langen Geschichte der Wurstprüfungen in Nordrhein-Westfalen hat es eine so große Beteiligung der Betriebe des Fleischerhandwerks gegeben. Die Qualität der Produkte war nach Aussage des Fleischerverbandes Nordrhein-Westfalen als Veranstalter auch in diesem Jahr wieder ausgezeichnet. Der Verband wertet dieses erfreuliche Ergebnis als eine weitere Bestätigung des hohen Qualitätsniveaus der handwerklichen Fleischerfachgeschäfte.