

Pressemitteilung  
04.03.2017

### **Metzgerei Walter Schmitt GmbH zeichnet sich bei Qualitätsprüfung „Meister-Stücke“ des Fleischerhandwerks aus**

Die Metzgerei Schmitt aus Hilchenbach hat die Preisrichter bei den Qualitätsprüfungen des Fleischerhandwerks in diesem Frühjahr durch den herausragenden Geschmack und einwandfreie Herstellung der Produkte aus eigener Herstellung überzeugt. Insgesamt kann die Metzgerei Schmitt 7 Auszeichnungen in Gold, vorweisen.

In Anerkennung besonderer Qualität in gleich mehreren Produktkategorien (Fleischwurst, Mettwurst, Grillwürstchen, Knusperbauch, hausmacher Leberwurst, Rouladen im Glas und Tafelspitz im Glas) wurde dem Betrieb zudem die Pokalauszeichnung „Meister-Stücke 2017“ verliehen.

Die Prüfung für die Produkte des Fleischerhandwerks fand am 18. und 19. Februar 2017 statt. Am deutschlandweit ausgeschriebenen Wettbewerb nahmen insgesamt 216 Betriebe von der Waterkant bis zum Bodensee teil, die 1.815 Produkte aus handwerklicher Herstellung prüfen ließen. Die 84 Juroren des Fleischerverbands prüften die Würste, Schinken, Braten und fertigen Gerichte anhand umfangreicher Kriterien, vor allem aber anhand des Geschmacks. Die Jury setzte sich zusammen aus Fleischermeistern und Fleischermeisterinnen, Vertretern und Vertreterinnen der Lebensmittelüberwachung und Veterinärämter sowie „normalen“ Verbrauchern und Verbraucherinnen.

Die Urkunden und Siegerpokale wurden am Mittwoch, dem 1. März 2017, durch den Landesinnungsmeister des nordrhein-westfälischen Fleischerhandwerks, Herrn Adalbert Wolf, den Ehrenpräsidenten des Deutschen Fleischer-Verbandes, Herrn Manfred Rycken und der Geschäftsführerin des Fleischerverbands Nordrhein-Westfalen, Dr. Sabine Görden, im Rahmen einer feierlichen Veranstaltung in den industriehistorischen Räumen des Zentrums Altenberg in Oberhausen öffentlich überreicht.

Die Qualität der eingereichten Produkte hat nach Angaben des Fleischerverbands sogar noch die hohen Werte des Vorjahres überschritten. Der Verband wertet dieses Ergebnis als eine weitere Bestätigung des stetig steigenden Qualitätsniveaus im Fleischerhandwerk und des gerechtfertigten Vertrauens der Verbraucher in „ihr“ Fleischerfachgeschäft. Ideenreichtum, handwerkliches Können und erstklassige Zutaten der Produkte haben auch bei den erfahrenen Preisrichtern wieder für Begeisterung gesorgt.

Für weitere Informationen:

Metzgerei Walter Schmitt GmbH, Hilchenbacher Str. 4, 57271 Hilchenbach  
Tel. 02733/4449, [info@metzgerei-schmitt.info](mailto:info@metzgerei-schmitt.info), [www.metzgerei-schmitt.info](http://www.metzgerei-schmitt.info)

Informationen zum Betrieb: Die Metzgerei Schmitt wurde bereits 1935 gegründet. In 3. Generation stellt Familie Schmitt mit 19 Mitarbeitern handwerkliche Spezialitäten aus Fleisch und Wurst her. In weitem Umkreis bekannt sind etwa die „Knochenlecker Rippchen“ oder auch die Fleischwurst und die Grillwürstchen, für die sich bundesweit Abnehmer finden. Mit aktuell einer Auszubildenden trägt die Metzgerei Schmitt aktiv zur Zukunft unserer Region bei.