

## Sonderpokal für Metzgerei Bayer

Sonderpokal FSK 2017 für Metzgerei Bayer beim Wettbewerb der regionalen Produkte in Rheinland-Pfalz

**Niederwallmenach.** Aus den Händen der CDU Landesvorsitzenden Julia Klöckner und des Landesinnungsmeisters Markus Kramb erhielt die Metzgerei Bayer den Sonderpokal FSK 2017 beim Wettbewerb der regionalen Produkte in Rheinland-Pfalz. Dieser Pokal wurde an Betriebe vergeben, die sich in den letzten 5 Jahren kontinuierlich an dem Wettbewerb beteiligt haben und dabei immer mit mindestens 3 Produkten Gold erzielt haben. „Damit soll die messbare Nachhaltigkeit belohnt werden“, so Geschäftsführer Alexander Zeitler.

Julia Klöckner war eigens nach Koblenz gekommen, um auf der Verleihungsveranstaltung am 22. Oktober 2017 im Zentrum für Ernährung und Gesundheit bei der Handwerkskammer Koblenz die Urkunden an die teilnehmenden Betriebe zu überreichen. Dabei lobte sie die Vielfalt und Qualität der fleischerhandwerklichen Produkte und die Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung. „Qualität und Heimat sind schmeckbar“, lautete ihr Fazit. Dabei hob Klöckner hervor, dass ein gutes Stück Fleisch auch etwas kosten dürfe.

Beim diesjährigen Wettbewerb wurden alle acht eingereichten Produkte der Metzgerei Bayer (Mettwurst grob im Ring, Fleischkäse mittelgrob, Spießbratenwurst, Wiener Würstchen, Krakauer Würstchen, Schlemmerschinken, Bauernleberwurst in der Krause, Mettwurst im Geleemantel) mit **GOLD** gewertet. Fleischermeister Ulrich Bayer: „Wir wussten, dass wir gute Produkte ins Ren-

nen geschickt haben, allerdings liegt das Leistungsniveau der anderen Teilnehmern bei diesen Wettbewerben ebenfalls sehr hoch. Umso schöner, dass wir zu den besten Betrieben zählen.“

Für den Fleischermeister Ulrich Bayer, der das Unternehmen in Niederwallmenach in der vierten Generation führt, ist es eine besondere Ehre, vor allem aber eine Anerkennung seines Bestrebens nach Spitzenqualität. „Wir wollen bei der Herstellung unserer Produkte alles richtig machen. Deswegen achten wir schon bei der Auswahl der Rohmaterialien auf beste Qualität. Unter anderem halten wir auch deshalb an unserer eigenen Schlachtung fest, wodurch unsere heimischen Landwirte auf kurzem Weg ihren Absatz finden.“ Um aber ganz sicher zu sein, nimmt er regelmäßig an den neutralen Kontrollen des Fleischerverbandes Rheinland-Rhein Hessen teil. „Hier wird kritisch, aber fair geprüft“, urteilt der Betriebsinhaber.

Die Freiwillige Selbstkontrolle wurde im Jahr 1969 von den Fleischermeistern aus Rheinland-Rhein Hessen ins Leben gerufen. Bei der sensorischen Kontrolle werden äußerer Zustand, Aussehen, Konsistenz sowie Geruch und Geschmack der handwerklich hergestellten Produkte überprüft. Auch in diesem Jahr wurden die insgesamt 557 eingereichten Produkte der 114 Teilnehmer bei entsprechender Bewertung mit GOLD, SILBER und BRONZE ausgezeichnet.



Ulrich Bayer (Bildmitte) mit Sonderpokal und Urkunde, die von der CDU-Landesvorsitzenden Julia Klöckner und Landesinnungsmeister Markus Kramb überreicht wurden