



## **Metzgerei Metten holt Fleischwurst-Pokal nach Finnentrop**

### **Metten-Fleischwurst erhält Auszeichnung bei den Qualitätswettbewerben 2009 des Deutschen Fleischerhandwerks**

Finnentrop, 26.03.09 – Am 14. und 15. Februar 2009 wurden in der Fleischerschule in Essen die diesjährigen Qualitätswettbewerbe des nordrhein-westfälischen Fleischerhandwerks ausgetragen. An diesen Wettbewerben um den Pokal für die beste Fleischwurst Nordrhein-Westfalens sowie an der Qualitätsprüfung 2009 haben sich insgesamt 364 fleischerhandwerkliche Betriebe beteiligt: 231 Betriebe stammen aus Nordrhein-Westfalen, 130 Fleischereien aus dem gesamten übrigen Bundesgebiet. Die Firma Metten Fleischwaren GmbH & Co. KG aus Finnentrop konnte im Wettbewerb um den Fleischwurst-Pokal 2009 bereits zum zweiten Mal in Folge die Auszeichnung in Gold für sich verbuchen.

Zu den Wettbewerben wurden insgesamt 1.766 Produktproben, darunter Koch-, Brüh- und Rohwürste sowie Schinkenspezialitäten zur Prüfung nach Essen gesandt. Außerdem nahmen auch handwerklich hergestellte Wurstspezialitäten als Konserven und küchenfertige Gerichte an der Qualitätsprüfung teil. Allein am Wettbewerb um den Fleischwurst-Pokal haben sich 283 Betriebe beteiligt.

Eine unabhängige Jury aus 120 Vertretern des Fleischerhandwerks, der Lebensmittelüberwachung und Veterinärämter sowie der Verbraucherverbände stand an den beiden Tagen vor der anspruchsvollen Aufgabe, die Produkte – alle aus eigener, handwerklicher Herstellung – nach verschiedenen Qualitätskriterien, vor allem aber auf ihren Geschmack hin zu bewerten. Insgesamt wurden in diesem Jahr 989 Auszeichnungen in Gold, 454 in Silber und 202 in Bronze vergeben.

#### **Ansprechpartner:**

Ulrich M. Hehlke

Vorsitzender der Geschäftsführung

Metten Fleischwaren GmbH & Co. KG

Bamenoher Str. 244

57413 Finnentrop

Tel +49 (0) 2721-515 191

Fax +49 (0) 2721-515 151

[ulrich.hehlke@metten.net](mailto:ulrich.hehlke@metten.net)

[www.metten.net](http://www.metten.net)

# - PRESSEMITTEILUNG -



Seit vielen Jahren bereits werden die Wettbewerbe durch den Fleischerverband Nordrhein-Westfalen organisiert und gelten als eine der wichtigsten Veranstaltungen dieser Art in Deutschland. Die Qualität der Produkte war nach Aussage des Fleischerverbandes Nordrhein-Westfalen auch in diesem Jahr wieder ausgezeichnet. Der Verband wertet dieses erfreuliche Ergebnis als eine weitere Bestätigung des hohen Qualitätsniveaus der handwerklichen Fleischerfachgeschäfte.

**BILDMATERIAL:** Als Anlage zur Email erhalten Sie ein Foto; Vorschlag für eine Bildunterschrift: Gerd Wittwer, Abteilungsleiter Brüh- und Kochwurst, und Manfred Korbel, Leiter der Metzgerei, präsentieren stolz die prämierte Fleischwurst.

**Weitere Informationen zur Metten-Gruppe:**

Die Metten-Gruppe, gegründet 1902, ist kompetenter Partner für qualitativ hochwertige Fleisch- und Wurstspezialitäten, sowohl für die Bedienungstheke als auch für das SB-Regal. Rund 250 Mitarbeiter produzieren in Finnentrop im Sauerland ein vielfältiges Sortiment mit weit über 80 Produkten. Metten setzt auf fortschrittlichste Technologie, verbunden mit langjährigem Produkt Know-How und ausgefeilter Logistik. Die Unternehmensgruppe ist in Deutschland sowie zahlreichen europäischen Ländern aktiv.

Über die Marke Metten und den Claim "Bestes aus Fleisch" wird der Qualitätsanspruch des Traditionsunternehmens eindeutig formuliert, denn hier werden nur beste Rohstoffe nach höchsten Qualitäts- und Sicherheitskriterien verwendet. Transparenz von der Aufzucht bis in die Theke sowie die Produktion nach den Qualitätsrichtlinien ISO 9001, IFS und EV 356 als EG-Verarbeitungsbetrieb werden jederzeit garantiert.

[www.metten.net](http://www.metten.net)