



## Weihnachtszeit ist Würstchenzeit

### **Deutschlands beliebtestes Weihnachtsessen: Würstchen mit Kartoffelsalat / Produktion bei Metten läuft auf Hochtouren**

**Finnentrop/Sauerland, 15. Dezember 2009 – Metten Fleischwaren bereitet sich in seinem modernen Werk in Frielentrop auf den traditionell großen Würstchenansturm gegen Jahresende vor. Die Produktion bei der Nr. 3 im nationalen Würstchenmarkt läuft auf Hochtouren. Hintergrund: Würstchen mit Kartoffelsalat ist laut Zahlen des Marktforschungsunternehmens GfK immer noch DAS typische Weihnachtsgericht in Deutschland.**

Wer hätte das gedacht: Bei rund einem Drittel der Deutschen Haushalte kommen traditionell an Heiligabend Würstchen und Kartoffelsalat auf den Tisch. Aber auch vor Sylvester steigt die Nachfrage nach Brühwürstchen nach Information der Gesellschaft für Konsumforschung (GfK) überdurchschnittlich stark an. So entfallen sie auf eines von acht Kilogramm der Einkäufe im Produktumfeld Fleisch, Geflügel und Würstchen. Woher dieser Brauch stammt, ist unklar. Verbreitet ist jedoch die Begründung, dass dieses Gericht recht schnell zu kochen und vor allem einfach vorzubereiten ist. Und natürlich, weil es einfach lecker schmeckt. Auf dem zweiten Platz der beliebtesten Weihnachtsessen liegt die Weihnachtsgans, dicht gefolgt von der Ente.

Passend zum Fest bietet Metten Fleischwaren seinen Klassiker, die „Dicke Sauerländer Bockwurst“, in verschiedenen Packungsgrößen an. Besonders beliebt bei Kindern sind „Lange Sauerländer Würstchen“, und für Figurbewusste stehen die „Schlanken Sauerländer Würstchen“ mit 50 % weniger Fett bereit. Das Rezept für den dazu

#### **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  
www.metten.net

# – PRESSEMITTEILUNG –



gehörigen Kartoffelsalat ist natürlich auf der Internetseite des Traditionsunternehmens zu finden.

Bei Metten Fleischwaren werden in dem 2008 modernisierten Werk auf 30.000 m<sup>2</sup> Produktionsfläche hochqualitative Würste nach traditioneller Rezeptur hergestellt. Wenn im Herbst die Bratwurstsaison endet, beginnen gleichzeitig die Vorbereitungen auf die Hochsaison für Brühwürste aller Art. Mitarbeiter dieses Produktionsbereichs arbeiten grundsätzlich zweischichtig, und um die gesteigerte Nachfrage zu bedienen, wird zum Teil sogar am Wochenende produziert.

Im gesamten Jahr produziert Metten durchschnittlich rund 8 Millionen Dosen in verschiedenen Größen mit insgesamt mehr als 42 Millionen Würstchen. Reiht man alle diese Würstchen aneinander, so erhält man eine Strecke von rund 51.000 km Länge. Das ist mehr als eine Reise um die Welt (zum Vergleich: der Weltumfang beträgt 40.008 km).

#### **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 300 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 DIN ISO 9001:2008 und IFS höheres Level werden jederzeit garantiert.

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