



Ulrich und Gabriele Bayer (Bildmitte) mit den von Staatssekretärin Daniela Schmitt (rechts) und Landesinnungsmeisterin Dagmar Groß-Mauer (links) überreichten Urkunden

Genüsse aus Meisterhand

Erfolgreiche Teilnahme der Metzgerei Bayer an der freiwilligen Selbstkontrolle

Mit leckeren Qualitätsprodukten punkten: Das ist der Metzgerei Bayer wieder einmal trefflich gelungen. Der Betrieb hat sich an der nunmehr siebten Auflage der freiwilligen Selbstkontrolle des Fleischerverbandes Rheinland-Rhein Hessen beteiligt – mit großem Erfolg. Im Rahmen eines Festaktes im Koblenzer Zentrum für Ernährung und Gesundheit gab es jetzt die Urkunden für die besten herzhaften Leckereien aus Meisterhand. Feierlich überreicht wurden sie von Daniela Schmitt, Staatssekretärin des Ministeriums für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau Rheinland-Pfalz, sowie Landesinnungsmeisterin Dagmar Groß-Mauer.

„Das Genusshandwerk ist etwas ganz Besonderes, das möchten wir auch dem Verbraucher vermitteln“, freute sich Daniela Schmitt mit den Geehrten. „Hier gibt es keine Massenware, sondern qualitativ wertvolle, von Hand gefertigte Produkte – lecker und gesund.“

In diesem Jahr hat das aus Niederwallmenach stammende Unternehmen, das weitere Fleischer-Fachgeschäfte auch in Nastätten und Miehlen sowie in Eltville, Kiedrich und Rüdesheim betreibt, 8 Produkte eingereicht. Das Ergebnis kann sich sehen lassen:

7 x GOLD und 1 x SILBER

Für Fleischermeister Ulrich Bayer ist die Auszeichnung eine besondere Ehre und eine Anerkennung des Bestrebens nach Spitzenqualität. „Gutes Essen ist ungemein wichtig für die Lebensqualität, für Körper und Seele. Darum wollen wir bei der Herstellung unserer Produkte alles richtig machen. Wir verarbeiten nur ausgezeichnete Rohmaterialien.“ Beste Voraussetzungen also, um regelmäßig an den neutralen Kontrollen des Fleischerverbandes Rheinland-Rhein Hessen teilzunehmen. „Hier wird kritisch, aber fair geprüft“, so der Betriebsinhaber.

Die Freiwillige Selbstkontrolle wurde 1969 von den Fleischermeistern aus Rheinland-Rhein Hessen ins Leben gerufen. Kategorien wie äußerer Zustand, Aussehen, Konsistenz sowie Geruch und Geschmack der handwerklich hergestellten Köstlichkeiten werden überprüft. Von den 96 Teilnehmern, die in diesem Jahr mit insgesamt 440 Produkten ins Rennen gegangen sind, erreichte die Metzgerei Bayer den 4. Platz. 20 Experten nahmen die Gaumenfreuden im Koblenzer Zentrum für Ernährung kritisch unter die Lupe - um schließlich das Beste vom Besten zu prämiieren.