

## Bei landesweitem Wettbewerb auf Siegertreppchen gelandet

**Metzgerei Bayer aus Niederwallmenach** erreicht **2. Platz** bei renommiertem Wettbewerb im Fleischerhandwerk und wird zusätzlich auch noch für die ununterbrochene **zehnmalige** erfolgreiche Teilnahme ausgezeichnet.

RLP. Die **Metzgerei Bayer** ist um zwei wichtige Auszeichnungen reicher. Sie hat sich mit ihren köstlichen Wurst- und Fleischspezialitäten gegen eine starke Konkurrenz durchgesetzt und den **zweiten** Platz beim zehnten Wettbewerb der regionalen Produkte in Rheinland-Pfalz belegt. Insgesamt 50 Mitgliedsbetriebe nahmen am vom Fleischerverband Rheinland-Rhein Hessen durchgeführten Wettbewerb teil. Sie reichten beeindruckende 304 Proben im Rahmen der freiwilligen Selbstkontrolle ein.

Noch größere Bedeutung kommt der Auszeichnung für 10 Jahre erfolgreiche Teilnahme in Folge am Wettbewerb zu, bei welchem die eingereichten Produkte stets Medaillenränge erzielt haben. Damit zeigt sich die jahrzehntelange Kontinuität und der hohe Anspruch, den das Unternehmen Bayer an die Herstellung seiner Produkte stellt.

Die feierliche Preisverleihung fand im Koblenzer Zentrum für Ernährung und Gesundheit statt. Hier nahm Fleischermeister **Ulrich Bayer** die wohlverdienten Urkunden und Pokale entgegen. Alle 8 eingereichten Produkte wurden mit Goldmedaillen prämiert. Die Auszeichnungen unterstreichen den Erfolg und signalisieren dem Kunden eine klare Kaufempfehlung.

„Das Festhalten an der nachhaltigen und regionalen Firmenphilosophie mit eigener Schlachtung und Veredelung von Tieren aus der Region zahlt sich dabei aus“, freut sich auch Ulrich Bayer. Mit dieser Spitzenprämierung zeigt sich wieder das hohe fachliche und handwerkliche Niveau, das im Unternehmen Bayer gepflegt wird. „Neben der Analyse im Labor ist uns die jährliche anonyme und neutrale Beprobung und Verkostung durch ein fachkundiges Gremium besonders wichtig. Dort müssen wir beweisen, wie wir mit unseren Produkten im Wettbewerb stehen“, sagt Junior Jannic Bayer, der sich zurzeit maßgeblich in der Wurstproduktion einbringt.

Die **Metzgerei Bayer** ist seit Jahren bekannt für ihre herausragenden Wurst- und Fleischspezialitäten. Mit viel Liebe zum Detail und handwerklichem Geschick werden hier traditionelle Rezepte mit modernen Einflüssen kombiniert, um einzigartige Geschmackserlebnisse zu schaffen. Die überzeugten auch die Jury. Festrednerin Daniela Schmitt, Wirtschaftsministerin von Rheinland-Pfalz, betonte: „Das macht mir Mut: Familienunternehmen wie Sie, die sich auch in der Innung engagieren und Eigenverantwortung leben.“

Die Freiwillige Selbstkontrolle wurde von Fleischermeistern aus Rheinland-Rhein Hessen ins Leben gerufen. Bei der Kontrolle werden äußerer Zustand, Aussehen, Konsistenz sowie Geruch und Geschmack der handwerklich hergestellten Köstlichkeiten kontrolliert. Knapp 20 Experten nahmen die Gaumenfreuden im Koblenzer Zentrum für Ernährung kritisch unter die Lupe - um schließlich das Beste vom Besten zu prämiieren.



Dagmar Groß-Mauer (li., Landesinnungsmeisterin Fleischerverband Rheinland-Rhein Hessen),  
Ulrich und Gabriele Bayer, Daniela Schmitt (re., Wirtschaftsministerin des Landes Rheinland-Pfalz)

Foto: Michael Jordan