

Metzgerei Bayer's Gourmet-Bratwurst in der FAZ empfohlen

In der Frankfurter Allgemeinen Zeitung (FAZ) wurde am 23. Juni 2024 in der Rubrik „Genuss“ die Bratwurst „Die 11te Generation“ getestet und als bestes Produkt mit dem 1. Platz ausgezeichnet. Sie setzte sich dabei gegen mehrere namhafte Marken- und Bio-Würste durch. „Da muss einer richtig metzgern können“, urteilten die Tester.

Die Verantwortlichen der Metzgerei Bayer sind stolz darauf, dass eines ihrer Produkte in einer so renommierten deutschen Tageszeitung wie der FAZ gelobt wird. Dies zeigt einmal mehr, mit welchem Engagement und welcher Hingabe in diesem Unternehmen gearbeitet wird.

Die wichtigste Grundlage für dieses hochwertige Produkt, wie auch für alle anderen Fleisch- und Wurstwaren aus dem Hause Bayer, ist das Fleisch aus eigener Schlachtung von Tieren aus der Region. Die Gourmet-Bratwurst „11te Generation“ wird schlachtfrisch mit der Zugabe von Rindfleisch hergestellt, was in Deutschland aufgrund der hohen Kosten eher ungewöhnlich ist. Dank des angewendeten Warmfleischverfahrens kann bei der Produktion auf künstliche Zusatzstoffe wie Phosphat verzichtet werden, das normalerweise für die gewünschte Konsistenz und Bissfestigkeit verwendet wird.

Diese Wurst wurde in Zusammenarbeit zwischen den Fachleuten bei Bayer und den Spitzenköchen Egbert Engelhardt, Rolf Laudenschlager und Kazuya Fukuhira von der Consortium Gastronomie entwickelt. Eine solche Auszeichnung bestärkt das Unternehmen Bayer, seinen Weg konsequent nachhaltig und qualitätsorientiert weiterzugehen.

