



Festveranstaltung im Gewölbekeller von Burg Rheinfels in St. Goar

Gaumenfreuden aus Meisterhand

Die Metzgerei Bayer belegt den 3. Platz beim Wettbewerb der regionalen Produkte in Rheinland-Pfalz

Mit herzhaften Leckereien konnte sie auf dem Siegereppchen landen: Dass die Metzgerei Bayer aus Niederwallmenach ausgezeichnete Gaumenfreuden aus Meisterhand herstellen kann, ist wieder einmal amtlich. Aus den Händen von Roger Lewentz, rheinland-pfälzischer Innenminister, und Landesinnungsmeister Markus Kramb gab es jüngst den Siegerpokal für den 3. Platz beim nunmehr sechsten Wettbewerb der regionalen Produkte in Rheinland-Pfalz. Durchgeführt wurde der Qualitätstest rund um die Wurst vom Fleischerverband Rheinland-Rheinhausen.

„Die Wettbewerbssieger unserer freiwilligen Selbstkontrolle können stolz auf ihre Leistungen sein“, freute sich Roger Lewentz mit den Geehrten. „Dabei geben die Auszeichnungen nicht nur den Siegern, sondern auch dem Verbraucher ein gutes Gefühl.“

Überreicht wurden die Auszeichnungen wegen des 70. Jubiläums des Fleischerverbandes an einem außergewöhnlichen Ort. Das Fest fand mit rund 150 Gästen im romantischen Gewölbekeller der St. Goarer Burg Rheinfels statt – magisches Dinner, musikalische Darbietung und Zauberkunst inklusive.

Von den 8 von der siegreichen Metzgerei eingereichten Produkten wurden allesamt mit Gold bewertet. Fleischermeister Ulrich Bayer: „Wir wussten dass wir gute Produkte ins Rennen geschickt haben, allerdings liegt das Leistungsniveau der anderen Teilnehmer bei diesen Wettbewerben ebenfalls sehr hoch. Da freuen wir uns umso mehr, dass wir so weit vorne gelandet sind.“

Bei der Veredelung seiner Produkte zeigt das Unternehmen Bayer Kontinuität und setzt dabei konsequent auf Spitzenqualität. Der dritte Platz spiegelt dieses Qualitätsdenken im Hause Bayer wider und reiht sich in die Spitzenplatzierungen der letzten Jahre ein. Ulrich Bayer: „Auch deshalb halten wir an unserer eigenen Schlachtung fest, wodurch unsere heimischen Landwirte auf kurzem Weg ihren Absatz finden.“

Die Freiwillige Selbstkontrolle wurde im Jahr 1969 von den Fleischermeistern aus Rheinland-Rhein Hessen ins Leben gerufen. Allein bei der sensorischen Kontrolle werden zahlreiche Kriterien wie äußerer Zustand, Aussehen, Konsistenz sowie Geruch und Geschmack der handwerklich hergestellten Köstlichkeiten überprüft. In diesem Jahr sind 91 Teilnehmer mit insgesamt 419 Produkten ins Rennen gegangen, wobei sich jeder mit höchstens acht Proben beteiligen darf. 20 Experten nahmen die Gaumenfreuden im Koblenzer Zentrum für Ernährung kritisch unter die Lupe – um schließlich das Beste vom Besten zu prämiieren.



Ulrich Bayer (Bildmitte) mit Pokal und Urkunden, die vom rheinland-pfälzischen Innenminister Roger Lewentz (li.) und Landesinnungsmeister Markus Kramb (re.) überreicht wurden