

Mittelfranken gehören zu den Besten des Metzgerhandwerks

Auszeichnungen im Rahmen des Metzger Cups in Neusäß verliehen

(Neusäß) „Sie spielen in der Champions League unseres Handwerks.“ So begrüßte Landesinnungsmeister Konrad Ammon aus Fürth - Bayerns oberster Handwerksmetzger - die anwesenden Metzgerfamilien in der Neusäßer Stadthalle. Im Rahmen der Preisverleihung des ersten Metzger Cups wurden hier die Pokale und Urkunden an die Preisträger überreicht. Unter ihnen war auch die **Fürther Metzgerei Ammon** dabei.

Sie war der Einladung des Fleischerverbandes Bayern zu diesem alljährlichen Familientreffen des Metzgerhandwerks gefolgt und der große Festsaal war bis auf den letzten Platz besetzt. Grund dafür war selbstverständlich auch der prominente Ehrengast des Tages. Denn kein Geringerer als Starkoch Alfons Schuhbeck war gekommen, um den Betrieben zu gratulieren und die Auszeichnungen zu verleihen. In seiner Festrede hob der von den vereinigten Münchner Metzgern vor einigen Jahren zum Botschafter des guten Geschmacks ausgezeichnete Schuhbeck die enorme Bedeutung des Metzgerhandwerks für die Gesellschaft hervor. „Fleisch und Wurst sind ohne jeden Zweifel ein wichtiger Bestandteil einer gesunden und ausgewogenen Ernährung. Jeder sollte darauf achten, dass er seinem Körper nur die hochwertigsten Nahrungsmittel zukommen lässt. Und dazu gehören eben auch Fleisch und Wurst vom Handwerksmetzger“, so Schuhbeck.

„An diesen Produkten kann man sehen, riechen und schmecken, was unser Handwerk ausmacht“, freute sich Konrad Ammon. Werner Braun, stv. Landesinnungsmeister und Prüfungsvorsitzender, zeigte sich von der Geschmacksvielfalt beeindruckt. Vor allem die kreativen Produkte hatten es ihm angetan und er geriet ins Schwärmen: „Auf diesem Tisch liegen kulinarische Geschenkideen von denen viele träumen.“ Der Einfallsreichtum der handwerklichen Metzger sowie ihrer Produktpalette seien überzeugend.

An den Tischen testeten jeweils drei Sachverständige von Weißwurst über Leberkäse bis hin zur Wurstpraline, Salami oder auch Edelschinken. Neben jungen Metzgermeister/innen verkosteten auch Veterinäre und Lebensmitteltechniker die angemeldeten Proben. „Im Mittelpunkt stehen Geruch, Geschmack, Aussehen, Konsistenz und Äußeres“, erklärt Andrea Weber – sie ist Verkaufsleiterin in einer Metzgerei. Von der Handwerksqualität ist sie begeistert. Das sieht auch Prüfungsvorsitzender Werner Braun so: „Kein Produkt schmeckt wie das andere. Das gibt es nur im Handwerk! Genormte Industrieware kommt hier nicht auf den Tisch!“

Auch die Ergebnisse sprechen eine eindeutige Sprache: Insgesamt konnten über 60 Prozent der insgesamt 661 Produkte mit Gold prämiert werden. Viele Medaillen und Auszeichnungen konnten dabei die mittelfränkischen Metzger mit nach Hause nehmen. Konrad Ammon: „Das macht mich stolz. Zeigt es doch, dass wir in einer kulinarisch erstklassigen Region zuhause sind und unsere Betriebe einen tollen Job machen!“