

Pressemitteilung

Metzger Cup 2021/2022

„Genuss in geprüfter Qualität“

„Essen ist Genuss und erst dieser macht das Leben auch in der Pandemie lebenswert“, unterstreicht der Fürther Metzgermeister Konrad Ammon. Er ist Landesinnungsmeister des Fleischerverbandes Bayern und damit Chef der bayerischen Metzger. Damit dieser Genuss auch in der entsprechenden Güte beim Kunden ankommt, testet der Verband jährlich im Rahmen einer Qualitätsprüfung, dem Metzger Cup. Mit dabei waren auch die Fürther Metzgereien

Metzgerei Ammon GbR	Würzburger Str. 550	90768	Fürth-Burgfarrnbach

Auch in diesem Jahr stand die alljährliche Qualitätsprüfung des Fleischerverbandes Bayern – der Metzger Cup – unter dem Corona-Stern. „Wieder konnten wir nur mit ganz kleinen Prüfergruppen, über mehrere Tage und unter Einhaltung strenger Corona-Regeln prüfen. Aber wir sind froh, dass wir den Wettbewerb stattfinden lassen konnten“, so Svenja Fries, Mitglied der Geschäftsführung im Fleischerverband Bayern. Zeitlich versetzt wurden über eine Woche insgesamt 680 Proben von 153 Betrieben und zwei Berufsschulen aus ganz Deutschland in den Räumlichkeiten der Fleischerschule Augsburg auf den Prüfstand gestellt.

Immer wieder begeistert von der Vielfältigkeit des Metzgerhandwerks und der Kreativität seiner Handwerkskollegen zeigte sich Ammons Stellvertreter, Werner Braun. „Das war wieder einmal Handwerk auf allerhöchstem Niveau gepaart mit einer unfassbaren Qualität der Produkte. Dabei sind auch die regionalen Unterschiede einzelner Spezialitäten besonders hervorzuheben.“, so Braun. Das galt auch für den diesjährigen Sonderwettbewerb, bei dem sich in diesem Jahr alles um die beste Kochsalami drehte. Ganze 100 Kochsalamivariationen wurden eingesendet. Das bedeutet auch einhundert verschiedene Rezepturen und individuelle Kreationen. Ob klassisch, mit Oliven, Paprika oder Kümmel – alles war dabei. „Das ist natürlich kein einfacher Job, weil am Ende nur Nuancen entscheiden können. Eigentlich hätten alle den Sieg verdient. Aber letztlich konnten die drei besten Kochsalamis dann doch gefunden werden – auch wenn der Vorsprung zu den anderen Produkten denkbar knapp ausgefallen ist“, so Metzgermeister Andreas Gaßner aus München, der die Prüfung begleitete.

Die Produkte wurden hierbei von neutralen Sachverständigen sowohl auf das Äußere und die Frische, aber natürlich auch auf den Geschmack geprüft. Zudem werden alle

Produkte mikrobiologisch durch ein akkreditiertes Labor untersucht. Alle Spezialitäten der Metzgereien erreichten dabei die Höchstpunktzahl. „Dieses Ergebnis spricht für sich. Es macht uns unheimlich stolz, dass unsere Produkte so gut abgeschnitten haben“, so die Metzgermeister/innen . Allerdings ist uns wichtig, dass der Wertmaßstab immer die Kunden in unseren Metzgereien bleiben. Sich ab und an einer neutralen Prüfung durch Fachleute zu stellen, dazu gehöre auch Mut, betont Svenja Fries.