

HAUSMITTEILUNG

Metzgerei Ammon GbR mit dem bayerischen Metzger Cup ausgezeichnet

Preisverleihung mit Staatsminister Florian Herrmann in der Stadthalle Neusäß

Neusäß. Im Rahmen eines großen Familientreffens in der Stadthalle Neusäß hat der Fleischerverband Bayern die Preisträger des Metzger Cups 2022/ 2023 geehrt. Zu diesen gehörte auch die Metzgerei Ammon die den begehrten Pokal sowie die Auszeichnungsurkunden für ihre Produkte

- **Feine Mettwurst**
- **Delikatess Leberwurst**
- **Fleischwurst im Ring / einfache Stadtwurst**
- **Wiener Würstchen**
- **Fränkische Hausmacher Stadtwurst hell geräuchert**

erhielt.

In einer feierlichen Veranstaltung überreichte Landesinnungsmeister Konrad Ammon gemeinsam mit Staatsminister Dr. Florian Herrmann sowie Roland Heffer, die Pokale und Urkunden an die teilnehmenden Betriebe. Mit Liedern und Geschichten aus seinem Repertoire sorgte der Münchner Schauspieler, Kabarettist und Sänger zudem für eine ausgelassene Stimmung im Saal.

Landesinnungsmeister Konrad Ammon gratulierte in seiner Rede nicht nur allen teilnehmenden Betrieben, sondern hob die besondere Leistung hervor. „Sie haben sich freiwillig dem Urteil der neutralen Jury aus Wissenschaftlern und Metzgermeistern gestellt und gezeigt, was das Metzgerhandwerk ausmacht. Ihre Produkte haben dabei voll überzeugt und damit gehören Sie zur Champions-League des Metzgerhandwerks.“, so Ammon.

Zu den Gratulanten gehört auch Staatsminister Dr. Florian Herrmann. „Das Metzgerhandwerk steht für Bayern und die Staatsregierung steht an der Seite des Metzgerhandwerks! Wir sind dankbar für Ihre tägliche Arbeit und ihre qualitativen Produkte, die Sie in ihren Betrieben täglich herstellen. Bayern ist stolz auf sein Metzgerhandwerk.“, würdigte der Staatsminister die Leistungen der Betriebe.

Der Metzger Cup ist die alljährliche Produkt- und Qualitätsprüfung des bayerischen Metzgerhandwerks. 126 Betriebe und 3 Berufsschulen aus ganz Bayern hatten insgesamt 540 Produkte eingereicht. Diese wurden durch neutrale Sachverständige aus Wissenschaft und Handwerk bewertet und durch ein Labor mikrobiologisch untersucht. Die Produkte für die Prüfung werden spontan aus der laufenden Produktion entnommen und können aufgrund der kurzfristigen Bekanntgabe des Prüfungstermins nicht extra für den Wettbewerb vorproduziert werden.