

Quelle: allgemeine fleischer zeitung

Datum: 23.11.2022

Seite: 1



Die Pokalgewinner mit Landwirtschaftsministerin Daniela Schmitt (7.v.l.), Landesinnungsmeisterin Dagmar Groß-Mauer (5.v.l.) und Geschäftsführer Alexander Zeitler vom Fleischerverband Rheinland-Rheinhesen (rechts). Foto: feu

Botschafter für Genuss

Hohe Qualitätsdichte beim neunten Wettbewerb der regionalen Produkte in Rheinland-Pfalz.

KOBLENZ

BERND FEUERSTEIN

Als „Kämpferin für das Handwerk“ bezeichnete sich Ehrengast Daniela Schmitt (FDP) anlässlich der Urkundenverleihung des Fleischerverbands Rheinland-Rheinhesen in Koblenz. Die 50-Jährige ist Ministerin für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau in Rheinland-Pfalz. Vorangegangen war eine herbe Kritik von Landesinnungsmeisterin und DFV-Vizepräsidentin Dagmar Groß-Mauer an den für das Fleischerhandwerk zuständigen Bundes- und Landespolitikern – mit Ausnahme des anwesenden Kabinettsmitglieds aus Mainz.

„Bundesernährungsminister Cem Özdemir ist ja seines Zeichens Vegetarier. Das ist per se nichts Verwerfliches. Aber wenn er sein Amt dazu nutzt und zum Fleischverzicht aufruft, können wir das nicht akzeptieren“, kritisierte die Landesinnungsmeisterin die Äußerungen des Ministers. Auch die rheinland-pfälzische Ministerpräsidentin Malu Dreyer ignoriere das Fleischerhandwerk. Da sei es eine schöne Geste, dass Ministerin Schmitt für

den Verleihungstermin zugesagt habe.

„Wir müssen auf uns aufmerksam machen“, appellierte Groß-Mauer an die zahlreichen Kollegen, die sich zur Urkundenverleihung der Qualitätsprüfung im Zentrum für Ernährung und Gesundheit der Handwerkskammer Koblenz eingefunden hatten. Die Vizepräsidentin des Deutschen Fleischer-Verbands lobte in diesem Zusammenhang den Besuch von Ministerin Schmitt, die immer ein offenes Ohr für die Belange des Fleischerhandwerks in Rheinland-Pfalz habe. „Fleischer sind die Markenbotschafter für

Fleisch und Wurst“, betonte die Ministerin, die sich als bekennende Fleischesserin bezeichnete. Die gesellschaftliche Akzeptanz lasse sich nur schwer beeinflussen. „Die Pandemie hat aber zu einem Umdenken in der Bevölkerung in Bezug auf die Regionalität geführt“, so Schmitt. In der Folge zeigte die FDP-Politikerin Verständnis für die Kritik des Fleischerhandwerks: „Sie müssen im Moment viele Krisen gleichzeitig bewältigen, dazu gehört natürlich auch der Fachkräftemangel.“ Schmitt mache sich deshalb stark für eine Gleichrangigkeit von handwerklicher und akademischer Ausbildung.

Acht Pokale vergeben

Geschäftsführer Alexander Zeitler vom Fleischerverband Rheinland-Rheinhesen gab einen Überblick über den neunten Wettbewerb der regionalen Produkte: „37 Betriebe haben 206 Proben eingereicht.“ Von diesen eingesandten Proben seien 180 mit Gold ausgezeichnet worden, 23 erhielten Silber und drei Produkte hätten Bronzestandard erreicht. „Auch wenn in diesem Jahr weniger Proben zu begutachten waren, so war die Dichte der Qualitätsprodukte höher“, so der Geschäftsführer. Deshalb würden in diesem Jahr auch acht Pokale vergeben.

Die drei ersten Plätze belegten insgesamt sieben Betriebe. Auf dem ersten Platz rangierte die Familien-

Fleischerei Könen aus Saarburg. Die Plätze 2 und 3 waren jeweils mit drei Ausgezeichneten vergeben. Den Platz 2 teilten sich die Wildkammer von Petra und Klaus Niedding aus Bad Sobernheim, die Fleischerei Martin aus Trier und die Fleischerei Werner Schmitt aus Trier. Pokale für den dritten Platz erhielten die Fleischer-Fachgeschäfte Nico Dobroschke aus Bingen, Markus Botte aus Hartenfels und Günter Schäfer aus Trier.

Kostenlose Werbung

Den achten Pokal lobte der Verband für den neuen Sonderpreis „Das besondere Produkt“ aus. Die Eifel-Metzgerei Karst aus Uersfeld erhielt die Auszeichnung für ihren Kaffeeschinken. Alle prämierten Betriebe wurden gemeinsam mit der Ministerin und der Landesinnungsmeisterin abgelichtet und erhalten das Foto gemeinsam mit einem vorbereiteten Artikel für die jeweilige Tagespresse zugesandt. Fleischereien, die nicht an der Verleihung teilgenommen haben, erhalten nur ihre Urkunden. „Dadurch verzichten die Fleischer auf eine kostenlose Werbung“, so der Geschäftsführer. Doch Zeitler ist zuversichtlich: „Bei den neun Prüfungen sind bislang knapp 4500 Proben eingereicht worden. Beim zehnten Wettbewerb im nächsten Jahr soll die 5000er-Grenze gerissen werden.“ | afz 47/2022
www.fleischer-rip.de

Die Gewinner

Platz 1

- Familien-Fleischerei Könen, Saarburg

Platz 2

- Die Wildkammer, Bad Sobernheim
- Fleischerei Martin, Trier
- Fleischerei Schmitt, Trier.

Platz 3

- Landmetzgerei Nico Dobroschke, Bingen
- Burgmetzgerei Markus Botte, Hartenfels
- Fleischerei Schäfer, Trier

Sonderpreis

- Eifel-Metzgerei Karst aus Uersfeld mit Kaffeeschinken