

Quelle: COMPAGNON

Datum: 01.01.2024

Seite: 31

Fleischerverband Rheinland-Rheinhausen zeichnet aus

Erneut regionale Spitzenprodukte



Geschäftsführer Alexander Zeitler (rechts) und die Wirtschaftsministerin RLP Daniela Schmitt (2. v. r.) anlässlich der Auszeichnung.

Foto: Michael Jordan

RLP. Der Fleischerverband Rheinland-Rheinhausen kann stolz auf seine Mitglieder sein. Die zehnte Auflage der freiwilligen Selbstkontrolle erwies sich einmal mehr als voller Erfolg. Die Gaumenfreuden aus Meisterhand kamen bestens an. Für die geprüften Fleisch- und Wurstspezialitäten gab es insgesamt 249 Mal Gold, 39 Mal Silber und 9 Mal Bronze. 50 Betriebe beteiligten sich am Wettbewerb. Die Jury hatte die angenehme Aufgabe, 304 Proben zu verkosten – vom Grillmännchen über die Delikatessleberwurst mit Chili bis zum Lorely-Kringel.

Nach einem spannenden Kopf-an-Kopf-Rennen ging der erste Platz an die Familienfleischerei Könen aus Saarburg. Auf dem zweiten Platz landete der Fleischhof Bayer aus Niederwallmenach. Platz drei ging an die Eifelmetzgerei Willi Karst aus Uersfeld. Den Sonderpreis „Das besondere Produkt“ erhielt die Metzgerei Alfred Kneppel, Inhaber Klaus Gauer-Kneppel, aus Morbach. Hier überzeugte der Duroc-Bauch mit Edelschimmel mit seinen ebenso ausgefallenen wie schmackhaften Aromen. Und noch eine besondere Leistung gab es auszuzeichnen: 16 Mitgliedsbetriebe glänzten als Wiederholungstäter. Zum zehnten Mal in Folge beteiligten sie sich erfolgreich am Wettbewerb.

Überreicht wurden die wohlverdienten Urkunden und Pokale im Koblenzer Zentrum für Ernährung und Gesundheit. Die Auszeichnungen sind nicht nur eine Bestätigung für die Preisträger, sondern auch ein Indikator für Verbraucher, um leckere und gesunde Produkte zu erkennen. Alle Proben wurden von Lebensmittelchemiker Stefan Kollenda von Limbach Analytics auf Herz und Nieren geprüft.

Mit den Geehrten freuten sich die rheinland-pfälzische Wirtschaftsministerin Daniela Schmitt, Landesinnungsmeisterin Dagmar Groß-Mauer, Geschäftsführer Alexander Zeitler und Bernd Hammes, Geschäftsführer der HwK Koblenz.

„Es kann nicht unser Ziel sein, möglichst viel Fleisch zu essen, sondern das richtige“, betonte Dagmar Groß-Mauer. „Also kein Billigfleisch aus qualvoller Haltung.“ Fairness und Achtsamkeit hätten aber natürlich auch ihren Preis. Eine Kerbe, in die auch die Wirtschaftsministerin schlug. In Frankreich etwa werde für Nahrungsmittel traditionell mehr Geld ausgegeben. Qualität statt Quantität laute die Devise. Ebenso wie die Landesinnungsmeisterin warnte Schmitt vor Schwarz-Weiß-Denken und wünschte sich in politischen Debatten weniger Ideologie: „Wir sollten nach Lösungen suchen und dabei auch Kompromisse

zulassen, nicht immer nur Maximalforderungen stellen und nur diese für gut halten.“

Mut, so Daniela Schmitt, machten ihr „Familienunternehmen wie Sie, die sich auch in der Innung einbringen und Eigenverantwortung leben.“

Dass die Ergebnisse der Proben beeindruckten, berichtete Alexander Zeitler: „Zehn Betriebe erhielten für jeweils alle acht eingereichten Proben Gold.“ Folglich mussten noch weitere Kategorien für die Ergebnisfindung herangezogen werden, wie etwa die Frage, ob es die ein oder andere Spezialität auch in die Auswahlliste für das besondere Produkt schaffte. Letzten Endes seien es minimale Unterschiede gewesen, die die Platzierung ausmachten.

Auch für Alexander Zeitler selbst gab es etwas zu feiern. Herzliche Gratulationen wurden ihm zu seinem 25-jährigen Dienstjubiläum übermittelt. „Du machst immer mehr als nötig, hast einen unschätzbaren Beitrag zum Erfolg unseres Fleischerverbandes geleistet“, freute sich Dagmar Groß-Mauer über das besondere Engagement des Geschäftsführers, ebenso wie Daniela Schmitt: „Auch ich darf Sie immer als kompetenten, lösungsorientierten Gesprächspartner erleben. Wir freuen uns auf viele weitere Jahre Zusammenarbeit.“