

Pressemitteilung
11.04.2017

Metzgerei Kregel aus Sundern-Dörnholthausen zeichnet sich bei Qualitätsprüfung „Meister-Stücke“ des Fleischerhandwerks, beim Innovations-Cup sowie bei Fleischwurst-Pokal 2017 aus

Die Metzgerei Kregel aus Sundern-Dörnholthausen hat beim Innovations-Cup als „Erfinder“ der schnittfesten Currywurst „FÜR AUF's BROT“ in allen Kategorien die Auszeichnung in GOLD erhalten. Des Weiteren gab es die GOLD-Medaille für schnittfestes Gyros und schnittfesten Döner „FÜR AUF's BROT“.

Die „Meister-Stücke“ – Hausmacher Kochschinken und gekochte Putenbrust wurden ebenfalls prämiert.

Beim Fleischwurst-Pokal 2017 konnte die Metzgerei Kregel die Jury ebenfalls wieder überzeugen und bekam für Ihre Hausmacher Fleischwurst ohne Phosphat auch die höchste Auszeichnung in GOLD.

Die Prüfung für die Produkte des Fleischerhandwerks fand am 18. und 19. Februar 2017 statt. Am deutschlandweit ausgeschriebenen Wettbewerb nahmen insgesamt 216 Betriebe von der Waterkant, über das Sauerland, bis hin zum Bodensee teil, die 1.815 Produkte aus handwerklicher Herstellung prüfen ließen. Die 84 Juroren des Fleischerverbands prüften die Würste, Schinken, Braten und fertigen Gerichte anhand umfangreicher Kriterien, vor allem aber anhand des Geschmacks. Die Jury setzte sich zusammen aus Fleischermeistern und Fleischermeisterinnen, Vertretern und Vertreterinnen der Lebensmittelüberwachung und Veterinärämter sowie „normalen“ Verbrauchern und Verbraucherinnen.

Die Urkunden und Siegerpokale wurden am Mittwoch, dem 1. März 2017, durch den Landesinnungsmeister des nordrhein-westfälischen Fleischerhandwerks, Herrn Adalbert Wolf, den Ehrenpräsidenten des Deutschen Fleischer-Verbandes, Herrn Manfred Rycken und der Geschäftsführerin des Fleischerverbands Nordrhein-Westfalen, Dr. Sabine Görden, im Rahmen einer feierlichen Veranstaltung in den industriehistorischen Räumen des Zentrums Altenberg in Oberhausen öffentlich überreicht.

Die Qualität der eingereichten Produkte hat nach Angaben des Fleischerverbands sogar noch die hohen Werte des Vorjahres überschritten. Der Verband wertet dieses Ergebnis als eine weitere Bestätigung des stetig steigenden Qualitätsniveaus im Fleischerhandwerk und des gerechtfertigten Vertrauens der Verbraucher in „ihr“ Fleischerfachgeschäft. Ideenreichtum, handwerkliches Können und erstklassige Zutaten der Produkte haben auch bei den erfahrenen Preisrichtern wieder für Begeisterung gesorgt.

Die Metzgerei Kregel besteht mittlerweile mehr als 60 Jahre in zweiter Generation. Ihr Kerngeschäft bezieht sich auf die natürliche Herstellung von Hausmacher Wurstwaren, wie Früher, ohne unnötige Zusatzstoffe.

Die Hauptprodukte sind Kregels Rinderwurst, Hausmacher Leber- und Blutwurst, Sülze, Kröse, Mettwurst, Nierenwurst und natürlich die Produktion sämtlicher Fleischwurstprodukte und dem gesamten Sortiment an Frischwurstaufschnitt ohne Phosphat.

Für weitere Informationen:

Metzgerei Kregel
Stockumer Str. 40
59846 Sundern-Dörnholthausen

Tel. 02933 / 3626
Fax 02933 / 77632

info@metzgerei-kregel.de