

Pressemitteilung
09.12.2016

Herausragende Mettwurst der Metzgerei Kregel aus Sundern-Dörnholthausen ausgezeichnet beim „Mettwurst Cup“ des Fleischerverbands NRW

Am 29. Oktober 2016 wurde die **Metzgerei Kregel** beim „Mettwurst Cup“ ausgezeichnet. Der „Mettwurst Cup“ ist eine Qualitätsprüfung speziell für Mettwürste, Salamis und ähnliche Rohwürste durch den Fleischerverband Nordrhein-Westfalen. Betriebe des Fleischerhandwerks aus ganz Deutschland haben sich mit ihren Mettwürsten beteiligt. Die Prüfung der Mettwürste, Salamis, Pfefferbeißer, Kohlwürste, Kaminwürsten und mehr fand in der Fleischerschule in Essen statt. 57 handwerklich herstellende Fleischereien haben dieses Jahr am „Mettwurst Cup“ teilgenommen und 194 Mettwurst-Variationen im Wettstreit um die beste und schmackhafteste Mettwurst eingereicht.

Die **Metzgerei Kregel aus Sundern-Dörnholthausen** errang im „Mettwurst Cup“ **4** Auszeichnungen in **GOLD** für **Hausm. Mettwurstendchen, Hausm. lufttrockene Mettwurst-Ringe, Hausm. Wildsalamis und Hausm. Wild-Pfefferbeißer**.

Für die 4 Auszeichnungen in Gold in allen zum „Mettwurst Cup“ zugelassenen Kategorien konnte die **Metzgerei Kregel** zudem einen Pokal als Anerkennung für **Vielfalt und beste Qualität** nach Hause tragen.

Geprüft wurden die Würste von Fachleuten des Lebensmittelhandwerks sowie „normalen“ Verbrauchern. Die Jury stand vor der nicht einfachen Herausforderung, die Würste – alle aus eigener, handwerklicher Herstellung - nach verschiedenen Qualitätskriterien, vor allem aber auf ihren Geschmack hin, zu beurteilen.

Insgesamt wurden 2016 beim „Mettwurst Cup“ 154 Produkte mit Gold ausgezeichnet. Es gab 32 Silber- und 8 Bronzeprämierungen. 25 Fleischerfachgeschäfte haben durch Gold in allen Kategorien zudem den Pokal „Mettwurst Cup“ erhalten.

Beim Mettwurst Cup prämierte Produkte sind für die Kunden neben den Urkunden durch Produktaufkleber mit den Wertungen in Gold, Silber und Bronze erkenntlich.

Der „Mettwurst Cup“ steht Mitgliedsbetrieben der Fleischerinnungen aus dem ganzen Bundesgebiet offen. Die konstant hohe Qualität der Würste wurde auch in diesem Jahr wieder eindrucksvoll bewiesen. Dazu Adalbert Wolf, Landesinnungsmeister aus NRW: „Die große Anzahl herausragend guter Würste beim Mettwurst Cup unterstreicht die Sorgfalt und Erfahrung der Betriebe bei der Herstellung ihrer regionalen Spezialitäten. Uns fällt auf, dass immer mehr Fleischereien auf die besonderen, oft direkt vor Ort bezogenen Zutaten eingehen. Kurze Wege, regionale Kreisläufe. Die Kunden wissen das zu schätzen.“

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