

Die Fleischerei Puschmann zeichnet sich bei Qualitätsprüfung „Meister-Stücke“ des Fleischerhandwerks aus

Die Fleischerei aus Horstmar hat die Preisrichter bei den Qualitätsprüfungen des Fleischerhandwerks durch den herausragenden Geschmack und einwandfreie Herstellung der Produkte aus eigener Herstellung überzeugt. Insgesamt kann die Fleischerei Puschmann bei 5 abgegebenen Produkten 5 Auszeichnungen in Gold vorweisen.

Die Currywurst im Glas und die Rostbratwurst haben von den Juroren sogar den Sondervermerk "super Produkt" und "extra lecker" bekommen.

In Anerkennung besonderer Qualität in gleich mehreren Produktkategorien wurde dem Betrieb zudem die Pokalauszeichnung „Meister-Stücke 2017“ verliehen.

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 bis 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 Siegerepokale 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 Görge, 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. Über 82% der eingereichten Produkte erhielten eine Wertung in „Gold“. 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