



Landesinnungsmeister Eckhart Neun (links), Karl-Heinz Stier und Ministerin Lucia Puttrich (von rechts) zeichneten die Hersteller der drei besten Fleischwürste aus.



Der Landesinnungsmeister bescheinigte allen Medaillengewinnern eine ausgezeichnete Qualität. | Fotos: jr

# Schmeckt die Fleischwurst, stimmt der Rest

## Auszeichnung der Teilnehmer an der 3. Hessischen Fleischwurst-Meisterschaft

afz | jr | **Ranstadt** ■ Der Saal im Bürgerhaus Ober-Mockstadt war gerade groß genug, um die Teilnehmer an der Auszeichnungsveranstaltung der Hessischen Fleischwurstmeisterschaft aufzunehmen. 228 Betriebe hatten sich an der dritten Runde des Wettbewerbs beteiligt.

Den größten Block der geehrten Fleischerinnen und Fleischer machten die Mitglieder der Innung Wetterau aus, die hier Heimvorteil hatten. Ein Heimspiel hatte ebenfalls die für Landwirtschaft und Verbraucherschutz zuständige Staatsministerin Lucia Puttrich. Dass sie sich gerade unter den Fleischern ganz zu Hause fühlte, gab die Tochter eines früheren Handwerkskammerpräsidenten glaubhaft zu verstehen.

Dass ihr die hohe Qualität in den Fleischereien und der Wert handwerklicher Arbeit bekannt sei, hob die Ministerin hervor. Angesichts verunsicherter Verbraucher gebe es gute Chancen für regionale und handwerklich erzeugte Produkte aufgrund des Vertrauens durch den persönlichen Bezug zu den Meistern. Voraussetzung für Qualitätsprodukte sei neben den hochwertigen Rohmaterialien auch Können und Sachverstand. „Gute Qualität darf und muss etwas kosten“,

stellte Puttrich klar und kritisierte den Umgang vieler Menschen mit Lebensmitteln aufgrund der problemlosen und billigen Verfügbarkeit im Regal. Positiv hob sie die gute Zusammenarbeit mit dem Fleischerverband hervor, bei der Tierkörperbeseitigung ebenso wie bei Angelegenheiten des Hygienerechts und der EU-Zulassung der Schlachtbetriebe.

Präsident Klaus Repp von der Handwerkskammer Wiesbaden bekannte seine Vorliebe für die wichtigste Wurst im hessischen Sortiment: „Wenn die Fleischwurst schmeckt, stimmt auch der Rest.“ Und die ganz speziellen Rezepturen machten Kunden zu Stammkunden. Bürgermeisterin Cäcilia Reichert-Dietzel verwies auf die starke Stellung der Landwirtschaft in der

oberhessischen Region und die guten Verbindungen zum örtlichen Fleischerhandwerk.

### Prüfung mit sportlichem Aspekt

Zuvor hatte Landesinnungsmeister Eckhart Neun in seiner Begrüßung auf die besondere Rolle der Fleischwurst in Hessen hingewiesen, die außerhalb des Landes von den „Heimatvertriebenen“ besonders gesucht werde. Die von seinen Kollegen produzierten Würste seien von hervorragender Qualität – egal, ob mit Gold, Silber oder Bronze ausgezeichnet. Teilweise geäußerte Unzufriedenheit mit der Bewertung konterte er mit dem Rat, es sportlich zu nehmen und zu trainieren, um künftig noch besser zu werden. Eingehend auf die aktuellen Branchendaten mit einem erfolgreichen Start ins neue Jahr nach erfreulichen Weihnachtsumsätzen verbreitete Neun Zuversicht. Die Fachgeschäfte profitierten von ihrem Vertrauensvorschuss, die hohen Erwartungen müssten ständig durch Qualität bei Beratung und Dienstleistungen ebenso wie bei den Produkten erfüllt werden. Die Fleischwurst-Meisterschaft wertete der Landesinnungsmeister als Event, das auch in diesem Jahr wieder ein großes Medienecho hervorgerufen habe. Mit der Ehrung durch Ministe-

rin Puttrich bekomme die Resonanz in der Öffentlichkeit nochmals Gewicht, und die teilnehmenden Betriebe könnten mit dem Foto von der Ehrung in der Lokalpresse auftreten. Auch er bescheinigte dem Ministerium für Umwelt, Energie, Landwirtschaft und Verbraucherschutz mit Lucia Puttrich an der Spitze einen konstruktiven und partnerschaftlichen Dialog. In vielen Fällen seien gemeinsam Lösungen erzielt worden, die den Mitgliedsbetrieben unmittelbar zugute kommen. Eckhart Neun dankte Karl-Heinz Stier vom Hessischen Rundfunk für seine ideelle und praktische Mitwirkung an der Meisterschaft. Den Mitarbeitern des Verbands sprach er Lob aus für ihre logistische Arbeit. Und die Ministerin „entschädigte“ er für ihre Sonntagsarbeit mit einer Auswahl regionaler handwerklicher Fleischspezialitäten.

### PLÄTZE UND MEDAILLEN

- 1. Platz: Volker Best, Bad Soden-Neuenhain
- 2. Platz: Robert Heinrich, Frankfurt
- 3. Platz: Thomas Heil, Breuberg
- Beste Berufsschule: Alice-Schule, Gießen
- Gold: 98
- Silber: 72
- Bronze: 46

