

METZGEREI FRANZ STEGBAUER, FÜRSTENECK AUSGEZEICHNET

Fleischererzeugnisse erhalten f- Qualitätszeichen

Augsburg - Die Metzgerei Franz Stegbauer aus Fürsteneck war bei der diesjährigen Qualitätsprüfung bayerischer Metzgereien erfolgreich. Für Ihre Produkte „Wammerl geräuchert“ und „Bierkugel“ die sie stellvertretend für all ihre Fleischererzeugnisse zur Prüfung an den Fleischerverband Bayern eingeschickt hatte, erhielt sie jeweils eine Urkunde und Medaille.

Bei einer feierlichen Ehrung am 1. Februar in der Kongresshalle Augsburg lobte Staatsminister für Wirtschaft, Infrastruktur, Verkehr und Technologie, Martin Zeil, das meisterliche Können der bayerischen Metzgereien. Fleisch und Wurst vom Metzger sei in Qualität, Frische und Geschmack unschlagbar. Landesinnungsmeister Georg Kleeblatt hob die genussvollen Fleischererzeugnisse, ihre handwerkliche Herstellungsweise und die fachkundige Beratung als Ansehen des Fleischer-

handwerks in der Bevölkerung hervor. Dieses Ansehen hätten sich die Innungs-Metzgereien seit Jahrzehnten, ja seit Jahrhunderten aufgebaut. Deshalb ist das Fleischerhandwerk das „Original“, bei dem die Verbraucher die volle Leistung für ihr Geld erhalten — eben „Lieber gleich zum Original“.

An der Festveranstaltung konnten 236 bayerische Innungs-Metzgereien und zwei Berufsschulen mit 751 Produkten ausgezeichnet werden. Angemeldet waren 818 Proben. 351 Proben erreichten sogar die Höchstpunktzahl. 8,06 Prozent sind aus der Wertung gefallen.

Die f-Qualitätsprüfung findet seit 1982 jährlich statt. Freiwillig melden Metzgereien, die der Innung angehören, die Produkte zur Prüfung an. Zu einem nicht bekannten Zeitpunkt werden die angemeldeten Proben so kurzfristig abgerufen, dass sie aus der laufenden Produktion stammen müssen und nicht eigens für die Prü-

fung hergestellt werden können. Eine Gruppe aus drei unabhängigen Sachverständigen beurteilt die Erzeugnisse nach Geruch, Geschmack, Konsistenz und Aussehen. Die Proben sind nur mit Nummern gekennzeichnet, so dass Neutralität gewahrt ist. Die Proben müssen mindestens vier von fünf Punkten erreichen. Nach dieser sensorischen Prüfung werden Erzeugnisse in einem zweiten Schritt durch ein zugelassenes Labor lebensmittelchemisch analysiert. Hier liegen die Produkte der Metzgereien in der Regel deutlich über den lebensmittelrechtlichen Anforderungen. Damit ist die sprichwörtliche Qualität aus der Innungs-Metzgerei wissenschaftlich-objektiv bestätigt.

Der Kunde aber, der in seinem Fleischer-Fachgeschäft einkauft, wusste und handelte schon immer nach dem Motto „Ich kauf bei meinem Metzger... Das bin ich mir wert“.



**Ihre Innungs-Metzgerei
wurde ausgezeichnet für**

- **Bierkugel**
- **Wammerl geräuchert**

**Metzgerei Stegbauer
Fürsteneck**