

3 Silberne Qualileos für regionale Qualitätsprodukte

Odenwälder Metzgerei erhält Auszeichnung für 3 Odenwälder Wurstspezialitäten



Der „Silberne Qualileo“ wird durch eine rote Skulptur (Hessen-Löwe) mit silberner Plakette repräsentiert. Hier die Auszeichnung für drei Gewinnerplätze in den Kategorien Roh-, Brüh- und Kochwurst.

Fränkisch-Crumbach. Mitte September hatte Werner Lossin einen doppelt schönen Termin in Weilburg. Einmal, weil es sich immer lohnt, einen Ausflug in diese schöne Taunusstadt zu machen und zum zweiten, weil der Geschäftsführer der Odenwälder Metzgerei aus Fränkisch-Crumbach für die Qualität (Geschmack, Biss, Haptik, Farbe) von drei Odenwälder Wurstspezialitäten ausgezeichnet wurde. Johann Ferber, Aufsichtsratsvorsitzender der MGH Gutes aus Hessen GmbH, verlieh Werner Lossin Silberne Qualileos (Hessen-Löwe) in den Kategorien Roh-, Koch- und Brühwurst. Dahinter verbergen sich – den Kunden der Metzgerei wohlbekannt – die Bauernmettwurst, der Schwartenmagen im Mitteldarm sowie die berühmte Odenwälder Bauernbratwurst. Am Wettbewerb teilnehmen durften nur Unternehmen, die nach den strengen Qualitätsstandards „Geprüfte Qualität Hessen“ zertifiziert sind. Die Odenwälder Metzgerei erfüllt diese Voraussetzungen, da sie für ihre Produkte nur Tiere von Bauernhöfen des Odenwalds verarbeitet. Die fünfköpfige Expertenjury des zweijährlich stattfindenden Qualitäts-Wettbewerbs für regionale Lebensmittel aus den Bereichen Getränke, Wurst, Schinken, Obst,

Gemüse, Brot, Backwaren und Torten war hochkarätig besetzt: Uwe Georg und Wolfgang Hahl als Vertreter des Handels, Felix Hafner als Spitzenkoch des Kempinski Hotels sowie Helga Kawe und Prof. Dr. Ingrid Seuß-Baum für die Produktqualität. Insgesamt wurden an hessische Unternehmen ein goldener, 25 silberne und 19 bronzene Preise vergeben. Da gemäß den Wettbewerbs-Statuten nur einmal Gold (in diesem Jahr Kelterei Heil) über alle Kategorien hinweg verliehen wird, sind die Silbernen Qualileos in den Einzelkategorien als Gewinnerplätze zu sehen. Drei davon erzielte die Odenwälder Metzgerei. Dazu Werner Lossin während der Preis-Verleihung: „Natürlich ist es schön, wenn unsere Anstrengungen bezüglich Frische und Qualität bei Produkten aus dem Odenwald belohnt werden. Das verantwortliche Produktmanagement der Odenwälder Metzgerei arbeitet permanent mit variierenden Rezepturen an der Qualität der Wurst- und Fleischprodukte. Wir haben gerade im Bereich der Regionalität und Produktqualität aus ethischer Verantwortung und nach spezifischen Ökostandards noch viel vor in den nächsten Monaten.“