

## Klasse Start der Odenwälder Metzgerei mit neuer Auerbacher Filiale



*Ein gutes Team der Odenwälder Metzgerei nicht nur am Eröffnungstag der neuen Filiale Auerbach: (v. l.) Marc Lossin, Ingeborg Knapp, Werner Lossin, Geschäftsführer der Odenwälder Metzgerei, sowie Friedel Rückert, Hannelore Gerhardt und Heike Fuchs*

**Auerbach.** Die Odenwälder Metzgerei mit Stammsitz in Fränkisch-Crumbach ist auf Expansionskurs. Dazu gehören neue Listungen von Odenwälder Wurstprodukten in verschiedenen Einkaufsmärkten der Region sowie der Ausbau des Filialgeschäftes. So kürzlich geschehen in Bensheim-Auerbach. Dort hat die Metzgerei sich mit dem Umzug in die ehemalige Landmetzgerei Felch Filiale in der Darmstädter Str. 194 deutlich vergrößert und räumlich besser positioniert. Nach einigen Um-, Aus- und Einbauten sowie der Neugestaltung der Außenfassade konnte Geschäftsführer Werner Lossin am 16. Juli Vollzug melden und zusammen mit seinen Auerbacher Mitarbeitern, Gästen und Kunden die Eröffnung feiern. Lossin wörtlich: „Obwohl es sehr heiß war, konnten wir zur Eröffnung viele neue Kunden und Kundinnen begrüßen. Das hat mich sehr gefreut. Und wir haben für die helle, freundliche Gestaltung des Verkaufsraumes auch schon einiges Lob erhalten.“

Lob erhalten die Filialmitarbeiter Ingeborg Knapp, Hannelore Gerhardt und Friedel Rückert zukünftig sicher auch bezüglich der Wurst- und Fleischqualität. Denn die Odenwälder Metzgerei produziert nach einfachen, jedoch strengen Regeln. Die 1. Regel lautet: Selbst hergestellte Wurst- und Fleisch-

produkte sind von Tieren aus Bauernhöfen der Region. Die 2. Regel lautet: Alle selbst hergestellten Produkte sind frei von künstlichen Geschmacksverstärkern, nur mit natürlichen Gewürzen geschmacklich verfeinert. Und die 3. Regel lautet: Den Kunden nur das Beste zu vertretbaren Preisen. Zusammengefasst drückt das die Metzgerei mit ihrem Slogan aus: „Genieße Gutes. Natürlich Odenwald!“

Gelobt und belohnt wird die Qualitätsarbeit der Odenwälder Traditionsmetzgerei – immerhin ist sie 145 Jahre alt – auch mit DLG Goldmedaillen für Fleischwurst, Leber- und Blutwurst sowie den Odenwälder Schwartenmagen. Ebenso ist die Metzgerei mehrfach ausgezeichnete Partner der Qualitätsmarke „Geprüfte Qualität Hessen“ vom Land Hessen in Zusammenarbeit mit der Marketinggesellschaft „Gutes aus Hessen e.V.“. Was können die Odenwälder Metzgerei Kunden in Auerbach zukünftig erwarten? Dazu Werner Lossin: „Zuerst gute und ehrliche Fleisch- und Wurstprodukte, dann zwei täglich wechselnde Menüs aus unserer ‚Heißen Theke‘ sowie ein feines, ausgesuchtes Käsesortiment. Und eine helle, freundliche Atmosphäre im Geschäft, die die Essensgäste auch zum Verweilen einlädt.“