

## Odenwälder Metzgerei weiter auf dem Qualitätspfad



*Eine Urkunde, die stolz macht: DLG Gold für langjährige Produktqualität der Odenwälder Metzgerei*

**Fränkisch-Crumbach.** Zu Beginn des Jahres hatte die Odenwälder Metzgerei ein paar knallharte Qualitätsanforderungen zu bestehen. Zum einen wurde ein neuer hochwertiger Vakuüm-Kutter angeschafft, mit dem das Fleisch zur Herstellung von Wurst fein zerkleinert wird. Zum anderen wurde die Wurstproduktion umgestellt auf eine Geschmackverstärker freie Rezeptur. Beide Neuerungen zusammen sind sehr komplex in ihrer Wirkungsweise bezüglich der Konsistenz, Farbe und des Geschmacks der Wurstprodukte. Leider gab es gerade beim Flaggschiff der Metzgerei, der mehrfach mit Gold ausgezeichneten Odenwälder Fleischwurst, ein paar Abweichungen von der gewohnt guten Qualität. Mit der nun perfekten Justierung des Kutters und der modifizierten Rezeptur ist das Problem weitgehend gelöst. Da kam eine gute Nachricht gerade zur richtigen Zeit: Die Odenwälder Metzgerei wurde von der Deutschen Landwirtschafts Gesellschaft (DLG) als gesamtes Unternehmen erstmals für langjährige Produkt-

qualität mit Gold ausgezeichnet.

Diesen DLG-Preis erhalten nur Betriebe, die ihre Produkte über mindestens 5 Jahre in Folge freiwillig durch die Experten der Gesellschaft haben testen lassen und dabei mindestens 3 Produkte pro Jahr prämiert wurden. Die aktuellen DLG Goldprodukte der Metzgerei sind die Odenwälder Fleischwurst, die Blutwurst sowie die Odenwälder Leberwurst nach Hausmacher Art und der beliebte Schwartenmagen. Alle Produkte sind von Rindern und Schweinen aus der Region. Besonders erfreut über die Auszeichnung ist Geschäftsführer Werner Lossin: „Wir versuchen alles, um dem Kunden das auf den Tisch zu bringen, was er wünscht, nämlich Fleisch von Tieren aus dem Odenwald, die Wurst ohne Geschmacksverstärker und wohlschmeckend abgestimmt mit traditionellen Odenwälder Metzgerei Rezepturen. Schön, dass nicht nur unsere Kunden, sondern auch die DLG unsere Bemühungen so belohnt.“