

Zertifiziert: Geprüfte Qualität Hessen Odenwälder Metzgerei verarbeitet Tiere aus der Region



v.l. Werner Lossin, Geschäftsführer, Jürgen Leideritz, Produktionsleiter, Marc Lossin, Qualitätsmanagement und Thomas Heckmann, Betriebsleiter, freuen sich über das Zertifikat „Qualität aus Hessen“

Fränkisch-Crumbach. Werner Lossin, Geschäftsführer der Odenwälder Metzgerei aus Fränkisch-Crumbach, legt Wert auf Regionalität: „Gerade mit unserer Tradition als Odenwälder Metzgerei ist es wichtig, Fleisch- und Wurstprodukte von Tieren aus der Region, aus dem Odenwald herzustellen. Die Schweine und Rinder, auch Geflügel haben auf den Odenwälder Bauernhöfen gute Lebensbedingungen. Hinzu kommen kurze Transportwege und die Schlachtfrische, die wichtige Qualitätsmerkmale für gutes Fleisch sind.“ Genau dies wurde dem Unternehmen mit Hauptsitz in Fränkisch-Crumbach im Oktober erneut bestätigt, und zwar mit dem Zertifikat „Geprüfte Qualität Hessen“. Eine Qualitätsmarke der Marketinggesellschaft „Gutes aus Hessen e.V.“ im Zusammenwirken mit dem Land Hessen. Ziel des Gütesiegels ist, dem Bürger qualitativ hochwertige und sichere Nahrungsmittel zu bieten, deren Herkunft nachvollziehbar ist. Die Gütekriterien werden im Rahmen eines umfangreichen Qualitätssicherungssystems ständig kontrolliert.

Einen weiteren Qualitätsnachweis erbringt die Odenwälder Metzgerei mit ihren Filialen und Partyservice-Angeboten durch das Zertifikat des IFS Food Standard für Fleisch, Geflügel und Fleischprodukte. Ziel dieses internationalen Audits, durchgeführt vom TÜV Süd, sind die Prozesse und der Hygienestandard bei der Herstellung der Metzgerei-Produkte. Im Detail geht es hier um das Zerlegen, Zerkleinern, Wölfen, Mischen, Füllen, Verpacken, Kühlen von Fleisch, Fleischwaren, Roh-, Koch- und Brühwurst. Ebenso um die Herstellung von Konserven sowie die Hygiene vieler anderer Produktionsschritte. Produktions-

leiter Jürgen Leideritz meint dazu: „Das ist eine Qualitätskontrolle über drei Tage hinweg, in der aber auch alle Schritte im Betrieb unter Augenschein genommen werden. Hier geht es um die Erfüllung sehr hoher Qualitätsansprüche nach HACCP Standard, wie zum Beispiel das Überwachen der Kerntemperatur beim Kochen und Brühen.“

Jährlich aufs Neue erhält die Odenwälder Metzgerei auch DLG Medaillen für bestimmte, geschmacklich herausragende Produkte. So aktuell für die Odenwälder Fleischwurst, die 2013 mit der Goldmedaille prämiert wurde. Dazu Werner Lossin wörtlich: „Geht es bei dem hessischen und dem internationalen Zertifikat im Wesentlichen um die Einhaltung von Qualitätsstandards, so geht der DLG Prämierung eine sensorische Prüfung voraus, die das Fleisch und die Wurst auf Beschaffenheit, Aussehen, Geruch, Geschmack und Konsistenz testet. Wie bei einer Weinverkostung werden unterschiedliche Produkte von einer neutralen Jury probiert und bewertet. Das, was gut schmeckt und eine Mehrheit findet, wird mit einer Gold-, Silber oder Bronzemedaille ausgezeichnet.“ Wichtig ist den Entscheidungsträgern in der Odenwälder Metzgerei jedenfalls die Transparenz der Herkunft, der Liefer- und Produktionswege des Fleisches, damit die Kunden angesichts der großen Unsicherheit gerade bei Fleischprodukten wissen, das sind Tiere vom Bauernhof hier aus der Region. Und sie wurden in einem kontrollierten Qualitäts- und Hygieneverfahren zu gehaltvollen Fleisch- und Wurstprodukten verarbeitet.