

DER FEINSCHMECKER präsentiert: Die 400 besten Metzger Deutschlands

Fleisch- und Wursteinkauf sind mehr denn je Vertrauenssache. Da ist die persönliche Beratung eines Metzgers, den man kennt und der genaue Auskunft über die Herkunft des Fleisches geben kann, Gold wert. Gut abgehangenes Rindfleisch, festes Schweinefleisch und eine frische, fein gewürzte Wurst sind hochgeschätzte Lebensmittel.

Deshalb hat DER FEINSCHMECKER aus dem Hamburger JAHRESZEITEN VERLAG bereits zum fünften Mal in einem aufwendigen Verfahren mehrere hundert Metzger in ganz Deutschland getestet. Der erste Prüfstein war eine Jagdwurstprobe, die von einer Expertenjury blind verkostet wurde. Danach schwärmten Redakteure und freie Mitarbeiter aus, um die Geschäfte in Augenschein zu nehmen, sich beraten zu lassen und Testkäufe zu tätigen – ganz im Sinne der Kunden.

Mit der aktuellen März-Ausgabe(EVT: 10. Februar 2010) liegt jetzt das Ergebnis in einer praktischen Broschüre im Taschenformat vor: Die 400 besten Metzger werden mit Adressen und Öffnungszeiten, einer Kurzbeschreibung und ihren Spezialitäten aufgeführt. Eine umfangreiche Warenkunde mit praktischen Tipps ergänzt den Einkaufsführer. Fleisch und Wurst sind Lebens- und Genussmittel und keine billige, anonyme Massenware, deshalb will DER FEINSCHMECKER mit dieser Broschüre aufgeklärte Käufer und handwerklich arbeitende Metzger zusammenführen.

Weitere Informationen: Sabine Knappe, Redaktion DER FEINSCHMECKER,
Ressort Wein und Küche, Tel. 040/2717-3741, Fax 040/2717-2062,
E-Mail: sabine.knappe@der-feinschmecker.de

Hamburg, 8. Februar 2010

Pressekontakt: Mona Burmester, Presse- und Öffentlichkeitsarbeit JAHRESZEITEN VERLAG,
Tel. 040/2717-2493, Fax 040/2717-2063, E-Mail: presse@jalag.de