



## Pressemitteilung

Möllmann – Fleisch – OHG, Metzgerei + Partyservice, Bechemerstr. 17, 40878 Ratingen-City  
Tel: 02102/ 22802, Fax: 02102/ 28421; E-mail: info@metzgerei-moellmann.de; Internet: www.metzgerei-moellmann.de

---

Ratingen den 11.03.2011

### **Metzgerei Möllmann erhält Auszeichnung bei den Qualitätswettbewerben des Fleischerhandwerks**

Am 5. und 6. Februar 2011 wurden in der Fleischerschule in Essen (BIF) die diesjährigen Qualitätswettbewerbe des nordrhein-westfälischen Fleischerhandwerks ausgetragen.

An diesen Wettbewerben um den Fleischwurst-Pokal für die beste handwerkliche Fleischwurst sowie an der Qualitätsprüfung und am Ideenwettbewerb haben sich insgesamt 363 fleischerhandwerkliche Betriebe beteiligt, eine ähnliche hohe Anzahl wie im Vorjahr.

219 der teilnehmenden Betriebe stammen aus Nordrhein-Westfalen, 144 Fleischereien aus dem gesamten übrigen Bundesgebiet.

Die Firma Möllmann-Fleisch-OHG aus Ratingen konnte im Wettbewerb um den Fleischwurst-Pokal und die Qualitätsprüfung bzw. beim Ideenwettbewerb Auszeichnungen in Gold für sich verbuchen.

Zu den Wettbewerben wurden insgesamt 1841 Produktproben (und damit nochmals mehr als im Vorjahr) zu Prüfung angemeldet. Unter den zu prüfenden handwerklichen Produkten waren nahezu sämtliche Erzeugnisse aus dem Fleischerfachgeschäft, also Koch-, Brüh- und Rohwürste wie auch Schinkenspezialitäten und handwerklich hergestellte Wurstspezialitäten als Konserven und küchenfertige Gerichte.

Allein am Wettbewerb um den Fleischwurst-Pokal haben sich 285 Betriebe beteiligt, insgesamt 82 Proben wurden beim Ideenwettbewerb ins Rennen geschickt.

Eine unabhängige Jury aus mehr als 120 Vertretern des Fleischerhandwerks, der Lebensmittelüberwachung und Veterinärämter sowie der Verbraucherverbände stand an den beiden Tagen vor der anspruchsvollen Aufgabe, die Produkte - alle aus eigener, handwerklicher Herstellung - nach diversen Qualitätskriterien, vor allem aber auf ihren Geschmack hin zu bewerten.

Insgesamt wurden in diesem Jahr 1097 Auszeichnungen in Gold, 428 in Silber und 172 in Bronze bei allen drei Wettbewerben vergeben. Diejenigen Betriebe, die in mindestens drei verschiedenen Produktkategorien eine Auszeichnung in Gold erhalten, erhalten zusätzlich einen Siegerpokal als Anerkennung für diese Vielseitigkeit.

Die Urkunden sowie die Siegerpokale wurden am Dienstag, dem 01. März 2011, durch den Landesinnungsmeister des nordrhein-westfälischen Fleischerhandwerks und Präsidenten des Deutschen Fleischer-Verbandes, Herrn Manfred Rycken, im Rheinischen Industriemuseum in Oberhausen im Rahmen einer feierlichen Veranstaltung überreicht.

Bereits seit vielen Jahren organisiert der Fleischerverband Nordrhein-Westfalen diese Wettbewerbe, die als eine der wichtigsten Veranstaltungen dieser Art in Deutschland gelten. Die Qualität der Produkte war nach Aussage des Fleischerverbandes auch in diesem Jahr wieder ausgezeichnet. Der Verband wertet dieses erfreuliche Ergebnis als eine weitere Bestätigung des hohen Qualitätsniveaus der handwerklichen Fleischerfachgeschäfte.

Insbesondere auch die phantasievollen und kreativen Produktideen, die von den Teilnehmern beim Ideenwettbewerb gezeigt wurden, seien ein Beweis für den Einfallsreichtum und das handwerkliche Können der Betriebe und damit auch für deren Fähigkeit, immer neue Anregungen auf die Tische der Verbraucher zu bringen.

Für weitere Informationen:  
Manuela Kessler, Tel.: 02102-22802