



Pressemitteilung  
14.03.2018

## **Feinkost Metzgerei Möllmann zeichnet sich bei Qualitätsprüfung „Meister-Stücke“ des Fleischerhandwerks aus**

Die Feinkost Metzgerei Möllmann aus Ratingen hat die Preisrichter bei den Qualitätsprüfungen des Fleischerhandwerks in diesem Frühjahr durch den herausragenden Geschmack und einwandfreie Herstellung der Produkte aus eigener Herstellung überzeugt. Insgesamt kann die Feinkost Metzgerei Möllmann bei 5 eingereichten Produkten 4 Auszeichnungen in Gold und 1 in Silber vorweisen.

In Anerkennung besonderer Qualität in gleich mehreren Produktkategorien wurde dem Betrieb zudem die Pokalauszeichnung „Meister-Stücke 2018“ verliehen.

Die Prüfung für die Produkte des Fleischerhandwerks fand am 24. und 25. Februar 2018 statt. Am deutschlandweit ausgeschriebenem Wettbewerb nahmen insgesamt 216 Betriebe von der Waterkant bis zum Bodensee teil, die 1.815 Produkte aus handwerklicher Herstellung prüfen ließen. Die 84 Juroren des Fleischerverbands prüften die Würste, Schinken, Braten und fertigen Gerichte anhand umfangreicher Kriterien, vor allem aber anhand des Geschmacks. Die Jury setzte sich zusammen aus Fleischermeistern und Fleischermeisterinnen, Vertretern und Vertreterinnen der Lebensmittelüberwachung und Veterinärämter sowie „normalen“ Verbrauchern und Verbraucherinnen.

Die Urkunden und Siegerpokale werden am Mittwoch, dem 14. März 2018, durch den Landesinnungsmeister des nordrhein-westfälischen Fleischerhandwerks, Herrn Adalbert Wolf, den Ehrenpräsidenten des Deutschen Fleischer-Verbandes, Herrn Manfred Rycken und der Geschäftsführerin des Fleischerverbands Nordrhein-Westfalen, Dr. Sabine Görden, im Rahmen einer feierlichen Veranstaltung in den industriehistorischen Räumen des Zentrums Altenberg in Oberhausen öffentlich überreicht.

Die Qualität der eingereichten Produkte hat nach Angaben des Fleischerverbands sogar noch die hohen Werte des Vorjahres überschritten. Über 82% der eingereichten Produkte erhielten eine Wertung in „Gold“. Der Verband wertet dieses Ergebnis als eine weitere Bestätigung des stetig steigenden Qualitätsniveaus im Fleischerhandwerk und des gerechtfertigten Vertrauens der Verbraucher in „ihr“ Fleischerfachgeschäft. Ideenreichtum, handwerkliches Können und erstklassige Zutaten der Produkte haben auch bei den erfahrenen Preisrichtern wieder für Begeisterung gesorgt.

### Für weitere Informationen:

Möllmann – Fleisch – OHG, Metzgerei & Partyservice, Bechemer Str. 17, 40878 Ratingen  
Tel. 02102/ 22801, e-mail: [info@metzgerei-moellmann.de](mailto:info@metzgerei-moellmann.de), [www.metzgerei-moellmann.de](http://www.metzgerei-moellmann.de)

Die Feinkost Metzgerei Möllmann wurde bereits 1907 gegründet. In 5. Generation stellt Familie Möllmann mit 17 Mitarbeitern handwerkliche Spezialitäten aus Fleisch und Wurst her. In weitem Umkreis bekannt ist etwa der Rater Dumecklemmer® aus dem Buchenrauch der Feinkost Metzgerei Möllmann, für den sich bundesweit Abnehmer finden. Im letzten Jahr erhielt die Feinkost Metzgerei Möllmann zum **30. Mal** den DLG Preis für langjährige Produktqualität.

Mit aktuell einem Auszubildenden trägt die Feinkost Metzgerei Möllmann aktiv zur Zukunft unserer Region bei.