



Ahle Wurst - Landfleischerei Neumeier überzeugt Feinschmecker

Über die Kreisgrenzen hinaus schmeckt die nordhessische Ahle Wurst der regionalen Fleischerei

Ahle Wurst oder auch Ahle Worscht wird sie genannt, eine Wurstspezialität an der sich die Nordhessen schon seit Generationen erfreuen. Auf Hochdeutsch bedeutet der Name im Grunde nichts anderes als alte Wurst. Doch alt schmeckt die Wurst ganz sicher nicht, im Gegenteil, mit Ihrem herzhaften Geschmack erfreut sie immer mehr Feinschmecker im ganzen Land.

Die Bio Landfleischerei Neumeier aus dem Nordhessischen Walburg am Hohen Meißner hat sich schon lange auf die Herstellung der Ahlen Wurst spezialisiert. Im eigenen online Shop unter www.ahle-wurst.de wird die Ahle Wurst in verschiedenen Variationen, zusammen mit anderen Fleischspezialitäten angeboten. Weit über die Kreisgrenzen hinaus nach ganz Deutschland, oftmals sogar in viele weitere europäische Länder versendet das Unternehmen so mittlerweile den Leckerbissen. Mit der Wurstspezialität hat man sich bei Kennern einen echten Namen gemacht und konnte im aktuellen Jahr immer mehr Kunden überzeugen.

Carsten Neumeier, Inhaber der Landfleischerei Neumeier freut sich: "Ich finde es klasse, dass sich immer mehr Leute wieder zurückbesinnen und darüber nachdenken was sie essen. Unsere Ahle Wurst kann da selbst größte Kritiker überzeugen. Denn sie wird von uns wie früher hergestellt - in eigener Schlachtung mit Warmfleischverarbeitung und mit dem Verzicht auf Zusatzstoffe. So entsteht eine ehrliche Spezialität die einfach schmeckt."

Nach der Herstellung lässt man die Ahle Wurst je nach Art für 3-12 Monate langsam reifen. Bei Neumeiers hat man sich für die Reifung ebenfalls etwas ausgedacht, das aus früheren Zeiten stammt - eine echte alte Lehmscheune wie man sie heute noch selten findet. Diese Scheune nennt man bei den Nordhessen, wie sollte es anders sein, Wurstekammer. Nach Angaben von Carsten Neumeier hat die Scheune den Vorteil, dass Temperatur- und Feuchtigkeitsunterschiede optimal ausgeglichen werden. Die Wurst kann so optimal reifen. Interessierten bietet sich sogar die Möglichkeit eine Wurstekammer-Besichtigung mitzumachen. Für Gruppen wird dies von der Landfleischerei Neumeier angeboten.

Doch bei aller Sehnsucht nach alten Zeiten weiß man bei der Bio-Fleischerei wohl auch, dass man mit der Zeit gehen muss. So bietet man zwar Qualität wie früher, ist aber z.B. auch auf Facebook für Kunden und Interessenten für Fragen und Diskussionen vertreten und postet dort stets neue Dinge rund um die Ahle Wurst und andere fleischige Sachen. Erreichen kann man die Facebook Seite einfach unter www.facebook.com/AhleWurst .

Pressekontakt

Landfleischerei Neumeier

Herr Carsten Neumeier
Rommeröder Straße 7
37235 Hessisch-Lichtenau / Walburg

ahle-wurst.de
ahle-wurst@marketing-kuhn.de

Firmenkontakt

Landfleischerei Neumeier

Herr Carsten Neumeier
Rommeröder Straße 7
37235 Hessisch-Lichtenau / Walburg

ahle-wurst.de
ahle-wurst@marketing-kuhn.de

Die Bio Landfleischerei Neumeier ist bekannt für seine Wurstspezialitäten aus eigener Schlachtung. Auf traditionelle Weise entstehen in dem vergleichsweise kleinen Betrieb ehrliche Lebensmittel die schmecken.