Gold für Bauer's Brotzeit

Gold für Bauer's Brotzeit

Die Metzgerei aus Distelhausen ist bei der SÜFFA, Deutschlands größter Fachmesse für die Fleischbranche, mit vier Medaillen ausgezeichnet worden.
Wenns um die Wurst geht, spielt Bauers Brotzeit aus Distelhausen ganz vorne mit: Fünf unterschiedliche Sorten hatten die Metzger zum Wettbewerb auf der Fachmesse SÜFFA eingereicht - und gleich vier wurden von den strengen Juroren ausgezeichnet: Gold gab es für die Hausmacher Leberwurst und den Rinderbierschinken, Silber für den "normalen" Bierschinken und Bronze für die Hausmacher Blutwurst.
Diese Prämierungen sind schon deswegen besonders aussagekräftig, weil es sich bei den Juroren der SÜFFA nicht um Verbraucher mit eher individuellem Geschmack, sondern um echte Fachleute handelt: Ausschließlich gestandene Metzger mit langer Berufserfahrung bewerten die eingereichten Proben nach strengsten Fachkriterien.
Dabei wurde den Juroren allerlei abverlangt: Rund 1600 Proben waren für den SÜFFA-Wettstreit eingereicht worden, wegen der hohen Qualitätsanforderungen schafft es ein Drittel erst gar nicht in die Wertung. Die Proben wurden in Teams von je vier Prüfern getestet, jeder einzelne Juror verkostete zwanzig unterschiedliche Proben. Im Anschluss an die individuelle Einschätzung wurde eine gemeinsame Bewertung abgegeben, das Ergebnis jeweils im Prüfprotokoll vermerkt. Für die Bewertung der zwanzig Proben benötigte die Jury rund vier bis fünf Stunden.
Nur Erzeugnisse, die 50 von möglichen 50 Punkten erzielen, wurden mit Gold ausgezeichnet, schon ab einem halben Punkt Abzug gab es "nur" Silber. Alle eingereichten Wurstproben prüften die Schiedsrichter auf ihr optisches Erscheinungsbild, auf ihr Aroma und auf ihren Geschmack hin. 'Die gesamte Wettbewerbsqualität hatte ein sehr hohes Niveau', betonte anschließend Ulrich Klostermann, der Landesgeschäftsführer des Landesinnungsverbands für das Fleischerhandwerk in Baden-Württemberg.
Mit der SÜFFA-Prämierung kann sich Bauer's Brotzeit ein weiteres Mal über eine bundesweite Auszeichnung für seine regionalen Produkte freuen. Zuvor hatte die Zeitschrift Der Feinschmeck er die Distelhäuser Hand-Werker in den Kreis der 400 besten Metzgereien Deutschlands gewählt. Ein Erfolg, der die Philosophie von Bauers Brotzeit -"Alles aus einer Hand" bestätigt.
Das garantiert genfreie Fleisch stammt direkt vom Bauern aus den Nachbarorten - oder beim Wild vom Jäger aus der Region und ausschließlich aus freier Wildbahn. Von der Schlachtung bis zur Wurstherstellung liegt alles in der erfahrenen Hand von Metzgermeister Günter Baumeister und seinen Teamkollegen Michael Spehnkuch und Christian Fuchs. Ausschließlich Naturgewürze, ohne Glutamat, Lactose und anderen Geschmacksverstärkern werden in ihrer Wurstküche eingesetzt.
Bauer's Brotzeit wurde 2004 eröffnet und beschäftigt derzeit zwölf Mitarbeiter. Sie verbinden hohes handwerkliches Können mit dem genauen Wissen um die Herkunft der Zutaten. Denn: Verarbeitet wird nur, was je nach Jahreszeit die höchste Qualität verspricht. Die Gründung von Bauer's Brotzeit neben der Distelhäuser Brauerei war eine Idee des verstorbenen Brauereibesitzers Stefan Bauer. Dem passionierten Jäger ging es darum, das Fleisch erlegter Tiere möglichst ortsnah mit aller handwerklichen Kunst verwerten zu lassen. In seiner Metzgerei sollten neben Wild aber auch ausgesuchte Tiere aus der einheimischen Landwirtschaft zu Würsten und Schinken verarbeitet werden.
Heute ist Bauers Brotzeit über die Grenzen Distelhausen hinaus für die hohe Qualität seiner regionalen Produkte geschätzt. Der enge persönliche Kontakt zu Landwirten, Produzenten und zu den Kunden steht dabei an erster Stelle.
Weitere Informationen:
Distelhäuser Brauerei Ernst Bauer GmbH
 Co. KG
Frank Störzbach
Grünsfelderstraße 3
97941 Tauberbischofsheim-Distelhausen
Telefon: 09341/8 05-30
Telefax: 09341/8 05-27
E-Mail: stoerzbach@distelhaeuser.de
www. distelhaeuser.de

pth-mediaberatung GmbH
Paul-Thomas Hinkel
Friedrich-Bergius-Straße 20
97076 Würzburg
Telefon: 0931/32 93 0-0
Telefax: 0931/32 93 0-16
E-Mail: sb@mediaberatung.de
Internet: www.mediaberatung.de
<img src="http: //www.pressrelations.de/new/pmcounter.cfm?n_pinr_=515930" width="1" height="1">

Pressekontakt

Distelhäuser Brauerei

97941 Tauberbischofsheim

sb@mediaberatung.de

Firmenkontakt

Distelhäuser Brauerei

97941 Tauberbischofsheim

sb@mediaberatung.de

Weitere Informationen finden sich auf unserer Homepage