



Ahle Wurscht / Ahle Wurst: Öko-Test Auszeichnung für Landfleischerei Neumeier

"Sehr gut" für Neumeier's Ahle Wurst

Zum Jahresende freut sich die - mittlerweile europaweit für Ihre Ahle Wurst bekannte - Landfleischerei Neumeier (www.ahle-wurscht.de) aus dem hessischen Walburg über eine ganz besondere Auszeichnung. In der aktuellen Ausgabe 12/2012 der renommierten Zeitschrift Öko Test wurde die "Ahle Wurscht", wie es im nordhessischen heißt, mit der Note "sehr gut" ausgezeichnet.

Die Tester des Magazins lobten besonders, dass nach Analysen in der Wurst "... weit mehr Muskelfleisch eingesetzt wird, als bei vergleichbaren Rohwürsten vorgeschrieben ...". Weiterhin fiel natürlich ebenfalls positiv auf, dass insgesamt nur 3 Landwirte die Landfleischerei Neumeier beliefern. Der weiteste liegt gerade einmal 12 Kilometer vom Metzger entfernt. Bei Neumeier's Ahler Wurst kann man also tatsächlich noch von einem regionalen Produkt sprechen.

Carsten Neumeier, Inhaber der Landfleischerei Neumeier reagierte gewohnt gelassen über die Auszeichnung. "... Wir machen eigentlich nichts Besonderes ..." ließ er, allerdings wohl doch mit ein wenig Stolz, verlauten. Der Metzger ist allerdings seit langem dafür bekannt, dass er sich mit ganzem Herzen dem Produkt Ahle Wurst verschrieben hat und diese in gewohnt alter Tradition, "eben wie früher" wie er immer sagt, herstellt.

Zur traditionellen Herstellung gehört es nach Meinung Neumeiers eben auch, dass man keine Schweine vom Schlachthof holt, sondern eben vom Bauern um die Ecke. Ebenso gehört es für ihn dazu, dass nach der eigenen Schlachtung, das Fleisch für die Ahle Wurst noch schlachtwarm verarbeitet wird (Warmfleischverarbeitung).

Carsten Neumeier ist überzeugt: "Wenn wir die Tiere, dessen Fleisch wir für unsere Ahle Wurst verwenden möglichst wenig Stress aussetzen - und zwar von Geburt an bis zur letztendlichen Schlachtung, dann schmeckt man das im Produkt. Dazu gehört aber nun eben keine Massentierhaltung und oft stressige Schlachtung im Schlachthof." so der Metzger.

Weiterhin ist es nach Neumeier's Aussagen selbstverständlich, dass man neben Top Fleisch nur die besten Zutaten verwendet. Am Ende kommt dann eben eine Ahle Wurst raus, die nicht nur Kunden, sondern eben auch kritische Magazine wie Ökotest überzeugt.

Doch Traditionsunternehmen sperrt sich keinesfalls für neue Dinge. So betreibt man einen gut besuchten Web-Shop (www.ahle-wurscht.de) genauso wie eine beliebte Facebook Fanpage (www.facebook.com/AhleWurscht).

Pressekontakt

Landfleischerei Neumeier

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

ahle-wurscht.de
ahle-wurscht@marketing-kuhn.de

Firmenkontakt

Landfleischerei Neumeier

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

ahle-wurscht.de
ahle-wurscht@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.