



Meisterhaftes aus Bauers Brotzeit

Meisterhaftes aus Bauers Brotzeit
Distelhäuser Metzgerei erhält als eine der ersten bundesweit das Zertifikat "Meisterhaft". Die Enten und Gänse auf dem Dangelhof in Altheim wachsen glücklich auf. Sobald sie sechs Wochen alt sind, watscheln sie über den Hof. Das Geflügel läuft in den geräumigen Ställen auf Stroh statt auf Spaltenböden und wird mit hofeigenem Getreide gefüttert - natürlich frei von Gentechnik. Auch die Rinder und Schweine, deren Fleisch in Bauers Brotzeit verkauft wird, stammen aus der Region und werden artgerecht gehalten. Von Landwirten, mit denen die Distelhäuser Metzgerei schon lange vertrauensvoll zusammengearbeitet. Seit vielen Jahren verbindet Bauers Brotzeit handwerkliches Können mit dem genauen Wissen um die Herkunft der Tiere. Diese Qualität schmeckt man einfach. Doch wie gelingt es, dem Kunden auch zu dokumentieren, welche hohen Standards die Metzgerei beim Fleisch einhält und für welche Philosophie der Betrieb steht? Seit wenigen Monaten können sich Metzgereien, die sich an ökologische und artgerechte Grundsätze halten, von der Bonner Firma Orgainvent zertifizieren lassen. Bauers Brotzeit ist der erste Metzgereibetrieb in Baden-Württemberg, der sich dieser strengen externen Prüfung unterzogen hat und das begehrte Qualitätssiegel für sein Rind- und Schweinefleisch sowie Geflügel erhielt. Beim Wild sind die Distelhäuser Metzger sogar die ersten deutschlandweit, die das Zertifikat "Meisterhaft" vorweisen können. Urkunden und ein Etikett in der Auslage von Bauers Brotzeit zeigen dem Kunden künftig, dass das Fleisch hohen Qualitätskriterien genügt. Dabei hatten die Distelhäuser Metzgermeister unter der Führung von Günter Baumeister die Chance, die eigenen Stärken zu definieren, und diese individuellen Kriterien dann bei Orgainvent einzureichen. Die externen Kontrolleure prüften anschließend, ob die dem Kunden gemachten Versprechen tatsächlich auch eingehalten wurden. Dazu besuchten die unabhängigen Prüfer die Höfe der Bauern und sahen nach, ob die Tiere auch tatsächlich artgerecht gehalten werden oder wie das Futter beschaffen ist. Sie kontrollierten, ob die Transportwege so kurz wie angegeben sind oder wo und unter welchen Bedingungen die Tiere geschlachtet werden. Zudem wurden Lieferscheine und andere Dokumente akribisch durchgesehen, um alle Angaben zu belegen. Als Lohn für die bestandene Prüfung gab es schließlich das Zertifikat "Meisterhaft" für das Rindfleisch, für Schweinefleisch, für Wild und Geflügel. Die Kriterien sind nicht neu und wir haben sie bisher schon bei unserer internen Qualitätsprüfung berücksichtigt. Das erste Mal aber können wir jetzt auch mit einem bundesweiten Qualitätssiegel nachweisen, welche hohen Anforderungen wir in unserem Handwerksbetrieb setzen", sagt Frank Forster, Betriebsleiter von Bauers Brotzeit. "Das persönliche Wort und die unabhängige Kontrolle geben unseren Kunden Sicherheit und vertiefen das Vertrauen, das man in uns, unsere Landwirte und unsere Produkte setzt". Auf den neuen Zertifikaten lässt sich künftig auch ablesen, auf welchem Hof die Tiere aufgewachsen sind. Dort erfährt man, dass die Rinder mindestens sechs Monate lang auf den Weiden beim Bauer Hofmann aus Gerichtsstetten oder Landwirt Rincker aus Tauberbischofsheim grasten oder dass Schwein, Rind oder Geflügel garantiert ohne gentechnisch verändertes Futter gefüttert wurden. Nur in die Handwerksrolle eingetragene Betriebe dürfen sich um das Zertifikat "Meisterhaft - vom Metzger Ihres Vertrauens" bewerben. Orgainvent plant seinen Einsatz als bundesweites Prüfsiegel für Frischfleisch. Die Zertifikate sind ein Jahr gültig, dann kommen die Kontrolleure erneut in den Betrieb. Nur wenn die Standards weiterhin erfüllt werden, wird das Zertifikat "Meisterhaft" erneut ausgegeben. Bauers Brotzeit wurde 2004 eröffnet und beschäftigt derzeit zwölf Mitarbeiter. Verarbeitet wird nur, was je nach Jahreszeit die höchste Qualität verspricht. An erster Stelle steht der enge persönliche Kontakt zu Landwirten, Produzenten und zu den Kunden. Wenns um die Wurst geht, spielt Bauers Brotzeit ganz vorne mit: Fünf unterschiedliche Sorten hatten die Metzger zum Wettbewerb auf der Fachmesse SÜFFA eingereicht - und gleich vier wurden mit Medaillen ausgezeichnet. Und die Zeitschrift Der Feinschmecker wählte die Distelhäuser Hand-Werker in den Kreis der 400 besten Metzgereien Deutschlands. Weitere Informationen erhalten Sie bei: Bauers Brotzeit, S. Bauer GmbH Co. KG, Frank Forster, Grünsfelderstraße 3, 97941 Tauberbischofsheim-Distelhausen, Telefon: 09341/8 05-939, Fax: 09341/8 05-27, E-Mail: forster@distelhaeuser.de, Internet: www.bauersbrotzeit.de

Pressekontakt

Distelhäuser Brauerei

97941 Tauberbischofsheim

sp@mediaberatung.de

Firmenkontakt

Distelhäuser Brauerei

97941 Tauberbischofsheim

sp@mediaberatung.de

Weitere Informationen finden sich auf unserer Homepage