

Ausgezeichnete Fleisch- und Wurstwaren unserer Fleischerfachgeschäfte

Urkundenübersicht Freiwillige Selbstkontrolle 2016



Peter Debus, Kirchhain-Emsdorf

- ✓ Fleischwürstchen
- ✓ Kalbfleischleberwurst
- ✓ Zungenblutwurst

Stephan Graml, Lohra-Kirchvers

- ✓ Mettwurst
- ✓ Fleischwurst
- ✓ Chorizo

Uwe Grebing, Marburg

- ✓ Jagdwurst
- ✓ Rindswurst

Heinz Heinen, Kirchhain

- ✓ Pfefferbeißer
- ✓ Jagdwurst
- ✓ Leberwurst

Erich Hoffmann, Marburg-Wehrda

- ✓ Wildstracke (lange Wildmettwurst)
- ✓ Presskopf mit Kümmel
- ✓ Wiener Würstchen

Dirk Kalender, Lahntal-Sterzhausen

- ✓ Zwiebelsalami
- ✓ Rohschinken

Harald Kornmann, Marburg-Cappel

- ✓ Fleischwurst
- ✓ Hausmacher Runde
- ✓ Hausmacher Leberwurst

Kai Kutsch, Ebsdorfergrund-Ebsdorf

- ✓ Scharfe Stange
- ✓ Fleischwurst
- ✓ Presskopf nach Art des Hauses

Andreas Lauer, Cölbe

- ✓ Fleischwurst
- ✓ Streichleberwurst
- ✓ Rote im Ring

Dieter Loelkes, Münchhausen-Niederasphe

- ✓ Fleischwurst
- ✓ Hausmacher Mettwurst
- ✓ Gekochte Zwiebelmettwurst

Meier III GmbH, Marburg

- ✓ Feine Streichleberwurst
- ✓ Krakauer
- ✓ hessische Rote luftgetrocknet
- ✓ Meierländer

Wolfgang Müller, Lahntal-Caldern

- ✓ Schinkenwurst
- ✓ Mettwurst Schwälmer Art
- ✓ Schwartenmagen

Matthias Nau, Ebsdorfergrund-Wittelsberg

- ✓ Lachsschinken
- ✓ „Rote Runde“ Mettwurst im Ring
- ✓ Hausmacher Leberwurst

Rhiei, Inh. Thomas Fritsch, Amöneburg-Roßdorf

- ✓ Rülfbachtaler Mettwurst
- ✓ Kamm-Saftrippchen ohne Knochen in der Dose
- ✓ Hausmacher Blutwurst in der Blase

Manfred Riechel e. K., Weimar-Niederweimar

- ✓ geräucherte Mettwurst
- ✓ Presskopf
- ✓ Blutwurst
- ✓ Nusschinken
- ✓ Pfefferbeißer
- ✓ Pizza-Fleischkäse
- ✓ Zungen-Blutwurst
- ✓ Pfeffersalami

Römer KG, Kirchhain

- ✓ Blasen-Blutwurst
- ✓ Mettwurst im Glas

Karl Ruth & Heidi Philipps GbR, Marburg

- ✓ Frühstückswürstchen
- ✓ gekochtes Zwiebelmettwürstchen

Bernd Schäfer & Bernd Simon GbR, Lohra

- ✓ Krakauer
- ✓ Pizzafleischkäse
- ✓ Chilli-Mettwurst

Johannes Sprenger, Kirchhain

- ✓ Nusschinken
- ✓ gekochtes Mett mit Geleerand

Hans Albert Stolle, Münchhausen-Oberasphe

- ✓ gekochter Schinken

Heinrich Trusheim, Münchhausen-Niederasphe

- ✓ Ahle Wurst
- ✓ Jagdwurst
- ✓ Sommersalami

Freiwillige Selbstkontrolle

Die Freiwillige Selbstkontrolle wurde vor einigen Jahrzehnten von den hessischen Fleischermeistern als rein sensorische Kontrolle ins Leben gerufen. Damals wurden lediglich Aussehen, Geruch und Geschmack der handwerklich hergestellten Produkte überprüft. Anfang der achtziger Jahre des letzten Jahrhunderts wurde die Prüfung um eine chemische Analyse erweitert und Mitte der Neunziger kam noch eine moderne mikrobiologische Untersuchung hinzu. Damals wie heute wurden alle gut bewerteten Produkte mit dem Prädikat „Qualitätsprodukt aus Hessen“ und einer vom hessischen Wirtschaftsminister signierten Urkunde ausgezeichnet.

Unser Stolz – unsere Produkte

Fleisch- und Wurstwaren, Kostbarkeiten für das Leben, natürlich, regional, edel, mit meisterlicher Kunstfertigkeit und Sachverstand, unverwechselbar vom Fleischerhandwerk hergestellt.

Bauern und Fleischer – Partner für den respektvollen Umgang mit dem Leben

Die Qualität unseres reichhaltigen Produktsortiments beginnt beim Bauern. Unsere Nähe zur Landwirtschaft ist entscheidend für eine tiergerechte Haltung und Fütterung sowie für kurze Transportwege. Das Wohl des Tieres steht im Vordergrund. So können wir Geschmack, Fleischqualität und Frische mitbestimmen. Als handwerkliche Fleischer sind wir ehrliche Partner sowohl der Landwirte als auch der Verbraucher: faire Preise und natürliche, hochwertige Produkte!

Schlachtung und Verarbeitung – unsere Meisterschaft

Wir vertrauen in das über Jahrhunderte gepflegte und ständig vertiefte Wissen unseres Handwerks. Wir setzen Roh- und Zusatzstoffe schonend und sorgsam ein. Wir garantieren Sicherheit und Transparenz. Besonnen nutzen wir moderne Technik und entwickeln innovative Verarbeitungstechnologien. Unseren Erzeugnissen geben wir Zeit zu reifen und sich geschmacklich zu entfalten. Mit Ehrgeiz, Begeisterung und Kreativität schaffen wir ein vielfältiges, exquisites Fleisch- und Wurstangebot sowie hochwertige Imbissgelegenheiten und Mittagstische. Hierbei lassen wir uns sowohl von traditionellen, regionalen Rezepturen als auch von zeitgemäßen Ernährungsbedürfnissen inspirieren. Auf Anforderungen des Marktes, z. B. in der Außer-Haus-Verpflegung, können wir schnell und flexibel reagieren.

Das Fleischerfachgeschäft– Kultraum für feinste Produkte und bekannte Kunden

Die handwerklich erzeugten Fleisch und Wurstwaren präsentieren wir in unseren Fachgeschäften mit Liebe und Stil. Verkauf bedeutet bei uns immer auch offene und persönliche Beratung.

Wir wissen um die ernährungsphysiologische Qualität von Fleisch und Wurst. Wir wählen passende Zuschnitte und Produkte und geben fachliche Empfehlungen für die kulinarische Zubereitung. So wecken wir Lust auf wirkliche Frische, große Geschmacks-vielfalt und echten Genuss. Gemeinsam mit unserem Verkaufsteam vermitteln wir an der Theke Freude und Stolz auf den Beitrag unseres Handwerks für die Esskultur. Das Gespräch mit den Kunden ist Quelle für immer wieder neue Produkt- und Service-Ideen.

Vitalität für die Region

Unsere Kooperationen und Netzwerke mit Landwirten, Zulieferern, Kunden und Kollegen stärken die regionale Wirtschaft. Mit bester Aus- und Weiterbildung schärfen wir unser Profil und geben Mitarbeitern und dem Nachwuchs Perspektiven. Mit unseren soliden Betrieben vor Ort tragen wir wirtschaftliche, soziale und ökologische Verantwortung und gestalten den Markt. Wir treten selbstbewusst und aktiv auf. Als Repräsentanten eines starken Fleischerhandwerks engagieren wir uns für die erfolgreiche Zukunft unserer Branche. Kollegiales Miteinander prägt die Zusammenarbeit in Innung und Verband. Mit der individuellen Umsetzung des Branchenleitbildes geben wir der f-Marke ein Gesicht in unserer Region.

Fleischer-Innung Marburg

Die Fleischer-Innung Marburg ist der Zusammenschluss selbstständiger Handwerker des Fleischerhandwerks.

Mit der Mitgliedschaft in der Innung erwerben Betriebe ein Gütesiegel für handwerkliche Qualitätsarbeit. Erfahrungsaustausch unter Kolleginnen und Kollegen zählt ebenso zu den Hauptaufgaben der Innung wie die Aus- und Weiterbildung. Dazu gehören die Abnahme von Gesellen- und Zwischenprüfungen sowie die Durchführung der überbetrieblichen Unterweisungen.

In Verbindung mit den Fachverbänden und der Kreishandwerkerschaft bietet die Innung Schulungen, Beratungen und Seminare für Betriebsinhaber und Mitarbeiter an.

Die Innung informiert und unterstützt die Mitgliedsbetriebe aktuell und berufsbezogen aus erster Hand.

Fleischer-Innung Marburg

Umgehungsstraße 1
35043 Marburg

Tel.: (0 64 21) 95 09 0
Fax: (0 64 21) 95 09 99

info@handwerk-mr.de - www.handwerk-mr.de



**Fleischer-Innung
Marburg**



*„Qualitätsprodukte
aus Hessen“*

*Freiwillige
Selbstkontrolle*

Urkundenübersicht 2016

Ausgezeichnete

Fleisch- und Wurstwaren

in unseren

Fleischerfachgeschäften