



DFV

DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND

DFV-INFORMATION

Kennedyallee 53, 60596 Frankfurt am Main, Tel. 069 / 6 33 02-100, Fax: 069 / 6 33 02-150
Internet: www.fleischerhandwerk.de • e-mail: info@fleischerhandwerk.de

2 mal Gold und 2 mal Silber für die Landfleischerei Kaufmann auf der internationalen Fleischermesse in Frankfurt

2 Würste von Fleischermeister Rainer Kaufmann sind buchstäblich „Gold wert“: Die Fleischwurst und der Leberkäse aus seinem Fleischer-Fachgeschäft wurden auf der Internationalen Fleischwirtschaftlichen Fachmesse von einer internationalen Expertenjury mit Höchstpunktzahl bewertet. Das bedeutet, dass der Deutsche Fleischer-Verband, der die Internationalen Qualitätswettbewerbe alle drei Jahre ausrichtet, demnächst 2 Goldmedaillen und 2 Silbermedaillen und entsprechende Urkunden in die Landfleischerei R. Kaufmann nach Büdingen-Rinderbügen schicken wird.

Für Rainer Kaufmann, der den seit über 80 Jahren bestehenden Betrieb seit einigen Jahren erfolgreich führt, ist die hohe Auszeichnung ein Beweis für die Güte seiner Produkte: „Wir verstehen uns als Bindeglied zwischen den grünen Weiden der Region und den gedeckten Tischen der Verbraucher, wir *achten streng auf Qualität, bei den Rohstoffen, den Gewürzen und bei der Herstellung. Handwerksprodukte müssen immer Top-Produkte sein!*“ Trotzdem freut er sich über das Urteil der Jury: „Wir wussten, dass wir gute Produkte ins Rennen geschickt haben, allerdings liegt das Leistungsniveau der anderen Teilnehmer bei diesen Wettbewerben ebenfalls immer sehr hoch. Umso schöner, dass wir mit 4 eingesandten Produkten gleich 2 mal Gold und 2 mal Silber geholt haben.“

Weitere Informationen erhalten Sie beim Pressesprecher des DFV,
Gero Jentzsch, Tel. 069/63302-145, E-Mail presse@fleischerhandwerk.de,
sowie im Internet unter <http://www.fleischerhandwerk.de>.

Zu den Teilnehmern gehörten Betriebe aus der ganzen Welt, vor allem aus dem europäischen Ausland. Eine über fünfzigköpfige, international besetzte Wettbewerbsjury testete einen ganzen Tag lang und bewertete alle Einsendungen nach äußerer Herrichtung und Beschaffenheit, Aussehen, Farbe, Geruch und natürlich Geschmack. Mit insgesamt über 1.300 verschiedenen Würsten in vier Kategorien gaben die teilnehmenden Betriebe im Rahmen der Internationalen Qualitätsprüfung für Wurst einen eindrucksvollen Beweis ihrer handwerklichen Fähigkeiten.

Weitere Informationen erhalten Sie beim Pressesprecher des DFV,
Gero Jentzsch, Tel. 069/63302-145, E-Mail presse@fleischerhandwerk.de,
sowie im Internet unter <http://www.fleischerhandwerk.de>.