



DFV

DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND

DFV-INFORMATION

Kennedyallee 53, 60596 Frankfurt am Main, Tel. 069 / 6 33 02-100, Fax: 069 / 6 33 02-120
Internet: www.fleischerhandwerk.de • e-mail: info@fleischerhandwerk.de

Urkunde aus Ministerhand für

Fleischermeister Rainer Kaufmann

Hohe Anerkennung für Fleischermeister Rainer Kaufmann: Der Büdinger Metzger nahm die Urkunde der sogenannten „Freiwilligen Selbstkontrolle“ (FSK) des hessischen Fleischerhandwerks persönlich aus den Händen von Hessens Wirtschaftsminister Dieter Posch entgegen. Der war eigens nach Frankfurt gekommen, um auf dem Messestand des Deutschen Fleischer-Verbandes die Urkunden an die teilnehmenden Betriebe zu überreichen. Dabei lobte er die Initiative der hessischen Fleischer, sich eigenen Qualitätskontrollen zu unterwerfen. Er sei stolz, regelmäßig die Spitzenprodukte des hessischen Fleischerhandwerks auszeichnen zu dürfen.

Auch für den Fleischermeister, der das Fleischer-Fachgeschäft in Büdingen-Rinderbügen, Eckegasse 2, in der dritten Generation führt ist es eine besondere Ehre, vor allem aber eine Anerkennung seines Bestrebens nach Spitzenqualität. „Wir wollen bei der Produktion unserer Bierwurst, Feinen hausm. Cervelatwurst und der Zungenblutwurst alles richtig machen. Deswegen achten wir schon bei der Auswahl der Rohmaterialien auf beste Qualität.“ Um aber ganz sicher zu sein, nimmt er regelmäßig an den neutralen Kontrollen des Fleischerverbands Hessen teil. „Hier wird kritisch, aber fair geprüft“, urteilt der Betriebsinhaber.

Die Freiwillige Selbstkontrolle wurde vor über 30 Jahren von den hessischen Fleischermeistern als rein sensorische Kontrolle ins Leben gerufen. Damals wurden

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>.

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, Mitte der Neunziger kam noch eine moderne mikrobiologische Untersuchung hinzu. Damals wie heute wurden alle gut bewerteten Produkte mit dem Prädikat „Qualität aus Hessen“ und einer vom hessischen Wirtschaftsminister signierten Urkunde ausgezeichnet.

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>.