

Handwerksmetzgerei verdient Vertrauen

Die Mitgliedsbetriebe der Fleischerinnung Ludwigsburg stehen für Transparenz, Tiererschutz, Frische, Qualität und ehrliche Produkte.

Angesichts der aktuellen Skandale distanziert sich die Fleischerinnung Ludwigsburg ausdrücklich von den kriminellen Machenschaften der „Fleischmafia“.

Obermeister Wolfgang Herbst, der eine eigene Metzgerei in Besigheim besitzt, nimmt im Namen seiner Innungskollegen deutlich Stellung: „Unsere Handwerksmetzgereien haben eine lange Tradition und nehmen ihre Verantwortung für die Gesundheit der Verbraucher sehr ernst. Während es den Global Playern rücksichtslos um Profit geht, für den sie vor Verbraucherbetrug, Etikettenschwindel und Verstößen gegen den Tierschutz nicht zurückschrecken, sind die Innungsmetzgereien Kleinbetriebe und Mittelständler, die in ihre jeweilige Gemeinde eingebunden sind, die mit ih-

rer Familie hinter ihrem Betrieb stehen, Ausbildungs- und Arbeitsplätze in Wohnortnähe bieten und die Bürgerversorgung sichern.“

Wer seine Kunden persönlich kennt und ihnen in die Augen schaut, der betrüge sie nicht, so Wolfgang Herbst, schließlich lebe man Tür an Tür mit seinen Kunden, habe Geschäftsbeziehungen, Freundschaften und soziale Bindungen am Ort. Die durchweg handwerklichen Innungsmetzgereien wissen, woher ihre Tiere kommen. Sie kennen die Landwirte der Region und die Haltungs- und Fütterungsbedingungen deren Tiere, die auf kürzesten Wegen, meist von den Bauern selbst, zum örtlichen Schlachthof oder zum selbst schlachtenden Metzger gebracht werden.

Vor jeder Schlachtung erfolgt eine Lebendbeschau der Tiere durch den Amtsveterinär, Verstöße gegen das Tierschutzgesetz werden streng geahndet. Nach der Schlachtung erfolgt die Fleischbeschau durch den Veterinär, in die Wurstküche und in den Verkauf des Handwerksmetzgers gelangt nur geprüftes und genehmigtes Fleisch.

Die Edelstücke erhält der Kunde im Fleischerfachgeschäft, entweder natur oder gewürzt, mariniert bzw. küchenfertig vorbereitet. Wurst und Schinken stellt der Metzgermeister aus ausgewählten Fleischteilen, mit Naturgewürzen und hochwertigen Zutaten nach seinen hauseigenen Rezepten her.



In die Wurst kommen beim Innungsmetzger nur ausgewähltes, kontrolliertes Fleisch, frische Zutaten und beste Gewürze. Fotos: Landesinnungsverband für das Fleischerhandwerk in Baden-Württemberg

Beim Fleischer gibt's nur Qualität

Innungsmetzger distanzieren sich von unseriösen Machenschaften

Kriminelle Machenschaften haben das Fleischerhandwerk in jüngster Zeit beschädigt. Die Fleischerinnung Ludwigsburg distanziert sich ausdrücklich vom Treiben der „Fleischmafia“.

Zur Erklärung wird festgestellt, dass es sich bei den vom Pferdefleisch-Skandal betroffenen Produkten um industriell hergestellte Fertiggerichte handelt, die vom Lebensmittelgroß- und -einzelhandel vertrieben werden.

Vom Fleischerhandwerk werden solche Produkte weder hergestellt noch verkauft. „Beim Handwerksmetzger erhält der Verbraucher vorrangig offene Ware aus der Theke und für Verpacktes gilt: Wo beim Metzger Rind draufsteht, ist auch Rind drin“, unterstreicht Obermeister Herbst.

Wer sich selbst vor den undurchsichtigen Machenschaf-

ten der Global Player schützen wolle, dürfe aber nicht nur Billig-Lebensmittel kaufen.

„Wenn immer billigere Fertiggerichte, Fleisch und Wurst gefordert werden, muss man sich doch klarmachen, dass das nur zu Lasten der Tiere, der Umwelt und der Qualität gehen kann“, so Wolfgang Herbst, Lebensmitteltechniker

und stellvertretender Landesinnungsmeister.

Bei den Billiglebensmitteln werde gespart, an der Menge der Fleischqualität, an allen Rohstoffen. Bei handwerklich hergestellten Produkten aus dem Fleischer-Fachgeschäft kann der Verbraucher sicher sein, dass er keine Mogelpackung auf den Teller bekommt.



Obermeister der Fleischerinnung Wolfgang Herbst.



Im Fleischerfachgeschäft erhält der Kunde ehrliche Produkte und fachkundige Beratung.

Das Beste für die Guten!
Die Premium-Ausbildung
im Handwerk.



Melden Sie sich bei uns!
Mit Speck verdient man Mäuse!



Die Innungs-Metzgermeister, ihre Familien und Mitarbeiter sind für Sie täglich im Einsatz für Frische und Qualität.

Die Handwerksmetzgerei steht für Genuss aus der Region, für Handwerkskunst und Tradition. Sie hat Ihr Vertrauen verdient!



Siegfried Gruber

Fliesenfachgeschäft

71711 MURR a. d. Murr
Friedrich-Ebert-Straße 1
Telefon (0 71 44) 2 32-80
Telefax (0 71 44) 28 15 42