

Fleischer-Fachgeschäfte

Frische und Qualität aus der Region

Anzeigensonderveröffentlichung



Weingarten Ihr Fleischer-Fachgeschäft
Partyservice • Mittagsmenü • Imbiss

Qualität mit Sicherheit!

Wir führen:

- regionales Bioland Rindfleisch vom Roschelschhof
- Kikok-Geflügel aus kontrollierter Aufzucht. Ohne Medikamente in artgerechter Haltung.

Kirchplatz 5
53577 Neustadt
Tel. (02683) 31263

„Der Preis ist nicht alles“

Interview mit Innungs-Obermeister Markus Kramb über die Qualitäts-Unterschiede zwischen Discounter- und Metzgerfleisch.



Derzeit erschüttern Europa immer wieder Skandale um Pferdefleisch – wie jüngst in den Niederlanden. Trotzdem vergeht kaum ein Tag, an dem kein Fleisch auf dem deutschen Speisenteller serviert wird. Viele greifen, um sich diesen Luxus leisten zu können, zum günstigen Discounter-Fleisch. Doch das muss nicht sein, Markus Kramb, Obermeister der Fleischerei-Innung Koblenz erklärt: Preis ist nicht alles.

doch freiwillig. Dennoch hat jeder Kunde das Recht zu fragen, woher sein Rindersteak kommt. Anhand der Identifikationsnummer sieht der Fleischerei-Inhaber wo das Tier geboren wurde, wo es groß geworden ist und wo es geschlachtet wurde. Auch die Rasse kann der Kunde auf Wunsch erfahren. Beim Schweinefleisch ist es noch nicht auszeichnungspflichtig, doch ab 2014 wird jedes Tier einen Herkunftsnachweis haben müssen.

gen, die so etwas machen, aber die meisten nicht. Einige kaufen Fleisch dazu, aber von Fleischbetrieben, die etwas größer sind und dennoch gute Qualität haben. Das sind ebenfalls Tiere aus der Region, sodass die Qualität nicht darunter leidet.

Welche Gründe sprechen für den Kauf von Fleisch beim Metzger?

Die Fleisch-Qualität bei einem Metzger ist wesentlich besser. Dem Verbraucher sollte bewusst sein, dass er für eine gute Qualität mehr ausgeben muss, aber auch um das regionale Verkaufsgeschehen zu unterstützen. Denn mit jedem Betrieb, der geschlossen werden muss, geht ein Stück Region und Kultur verloren. Auch ein Geringverdiener kann sich den Einkauf beim Fleischer leisten, es muss ja nicht täglich ein Schnitzel auf dem Teller liegen. Beim Discounter wird oft mehr Fleisch gekauft als nötig und dann weggeschmissen. Damit gleicht sich der Preis zum Metzger auch wieder aus.

Warum ist das ein Qualitätsmerkmal?

Fleisch, das abgepackt tagelange in der Kühlabteilung liegt, muss haltbar gemacht werden. „Unter Schutzatmosphäre verpackt“ steht darauf. Das Fleisch wird mit Gas länger haltbar gemacht. Ein Hackfleischgesetz besagt, dass Hackfleisch noch am selben Tag verkauft werden muss. Durch die Verpackungsmethode wird das Geringverdiener kann sich den Einkauf beim Fleischer leisten, es muss ja nicht täglich ein Schnitzel auf dem Teller liegen. Beim Discounter wird oft mehr Fleisch gekauft als nötig und dann weggeschmissen. Damit gleicht sich der Preis zum Metzger auch wieder aus.

Kann ich als Laie die Qualität von Fleisch mit bloßem Auge erkennen?

Es darf nicht zu wässrig aussehen, denn daran lässt sich oft erkennen, wie lange das Tier schon unterwegs ist und die Kühlkette durch be- und entladen unterbrochen wurde.

Das Gespräch führte Anna Rup

Zur Person

Markus Kramb ist Obermeister der Fleischerei-Innung Koblenz und seit Februar 2013 auch Landesinnungsmeister. Im Jahr 2006 hat er zusammen mit seiner Ehefrau die Metzgerei Engelbert in St. Goar von seinen Schwiegereltern übernommen. Der ehemalige Zimmermann entschloss sich 1995 zum Fleischer umzuschulen.

1996: Gesellenprüfung
1999: Meisterprüfung
Bei Schwiegereltern im Betrieb gearbeitet (Metzgerei Engelbert in St. Goar)
2006: Betrieb übernommen
2007: Obermeister Fleischerei-Innung
2007: stellvertretender Landesinnungsmeister
2013: Landesinnungsmeister

Wenn ich als Kunde bei einem Fleischereibetrieb einkaufe, möchte ich mir der guten Qualität auch sicher sein. Geht das überhaupt?

Jeder Metzger muss zu jeder Zeit nachweisen können, woher das Fleisch kommt. Oft ist vor der Theke ein Aushang, der näher Informationen dazu preisgibt, dies ist je-

Böse Zungen behaupten, viele Metzger beziehen ihr Fleisch bei einem Billigmarkt.
Es gibt mit Sicherheit Kolle-

Fleischereifachgeschäft KURT JUNG & SOHN
Inh.: Ralph Jung e.K.

- Fleisch & Wurstwaren aus eigener Herstellung
- täglich frische Fleischwurst
- wöchentlich wechselnde Angebote & Grillspezialitäten

Hohestraße 11 · 56244 Freilingen · Tel. 0 26 66 / 2 26
Filiale: Kirchweg 13 · 56459 Kaden · Tel. 0 26 63 / 67 09

METZGEREI JURGEN Engelbert

eigene Schlachtung – Partyservice

56329 St. Goar – Heerstraße 115 – Tel. 0 67 41 / 16 40
56154 Boppard – Säuerlingstraße 12 – Tel. 0 67 42 / 89 84 80
55430 Oberwesel – Koblenzer Straße 1 – Tel. 0 67 44 / 88 88

www.metzgerei-engelbert.de

Burgmetzgerei Botte

So schmeckts im Westerwald

56244 Hartenfels: Hauptstraße 13 · Tel. 0 26 26 / 61 31
56235 Ransbach-Baumbach: Rheinstraße 164 · Tel. 0 26 23 / 23 64

Spezialität Spanferkel
Wir schlachten selbst

www.burgmetzgerei-botte.de

LANDHOF NIED hunsrücker gaumenfreude
SooNahe

55471 Biebern
Nannhausenerstr.7

Wir bieten an:
Hähnchen, Schweinefleisch, Rindfleisch und Kalbfleisch

Suchen Sie ein Geschenk?
Mit einer Beziehungskiste von SooNahe oder kleinen Geschenkkörbchen aus unserem Haus liegen Sie immer richtig.

Gerne nehmen wir Ihre Bestellung entgegen:
Telefon: 0 67 61 - 72 08 · Mobil: 0170 - 8 74 69 42 · www.landhof-nied.de

Schmackhaftes Fleisch ist keine Glückssache

Ob ein Steak, der Tafelspitz oder ein Spießbraten – jedes Stück Fleisch wird anders zubereitet. Damit die teuer erworbene Delikatesse nicht zur Herausforderung für den Kiefernmuskel wird, sollte man sich als Kunde nicht scheuen, das geschulte Verkaufspersonal nach der besten Zubereitung zu fragen. Denn das beste Stück Fleisch kann durch die falsche Zubereitung geschmacklos und zäh werden.

Reifegrad für ein saftiges Steak wird erst nach zwei Wochen „Aushängen“ erreicht und ist damit genau richtig. Der Kunde bekommt davon nichts mit, denn das Steak, das er beim Metzger kauft, hat einen grauen Rand, die Farbe ist rot und glänzend, wie frisch vom Schlachter. In den meisten Fällen wird das Fleisch nach dem Reifen vakuumiert, so kann es noch weiter reifen.

Doch nicht nur die Zubereitung ist wichtig, auch die Vorarbeit des Metzgers sollte nicht unterschätzt werden. Denn Rindfleisch schmeckt am besten, wenn es zwei Wochen im Kühlhaus hing. Nur so entfalten sich die Aromen und das Fleisch wird nicht zäh. Ohne diese Reifung wäre das Fleisch nicht bekömmlich und hätte wenig Geschmack. Der

Und wer ganz sicher gehen möchte und nach einem Qualitäts-Siegel bei einem Fleischer sucht, wird nicht fündig. Gerade weil die Vermehrung der Siegel einer Kaninchenzucht gleicht, mag das überraschen – ein Qualitäts-Fleischer-Siegel gibt es nicht. Dort wird auf die Kommunikation mit dem Kunden großen Wert gelegt, die Vertrauen schaffen soll, ganz ohne Siegel. rup



Die Auswahl an Fleisch ist riesig. Der Metzger ist für die gute Qualität verantwortlich und das geschulte Personal gibt auch gern Tipps für die Zubereitung. Fotos: Anna Rup

ANGEROTE!
12.04.-18.04.2013

Mittelbug 1 kg	8.99	Putenschnitzel -natur o. gewürzt- 100 g	0.92
Winnersiedewurstchen* -halbgroß-	0.85	Remouladensoße -hausgemacht-	0.99
Griechische Grillkotelett -vom Stiel-	5.99	Heiße Theke mit täglich wechselndem Angebot; auch zum Mitnehmen!	

Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Herstellung! Alles aus eigener und regionaler Schlachtung! Auf Ihren Besuch freuen sich Familie Frank Schinnen und das gesamte Mosella-Schinkenstube-Team!!!
*mit Phosphat

Samstag & Sonntag (13.04. & 14.04.2013)
Gekochte Rinderzunge
dazu Rieslingsahnesoße, Reis & Salat vom Buffet € 9,90
(Wir bitten um Tischreservierung)

VATERTAG 09.05.2013
mit Jazz-Frühshoppen, dem Westerwald-Orchester Oberfahr und den Blue Islands

HAPPY MOSEL 26.05.2013
mit Top Four und den Wild Bobbin Baboons
Live-Musik nonstop
-jeweils ab 11 Uhr-

Mosella SCHINKENSTUBE
Metzgerei u. Gaststättenbetrieb Inh. Metzgermeister Frank Schinnen
Besuchen Sie uns auf unserer neuen Internetseite: www.mosella-schinkenstube.de

56814 Ernst · Weingartenstr. 97 · Tel. 0 26 71 - 980 310
Fax 98 03 12 · info@mosella-schinkenstube.de
Filiale Ediger im Kaufhaus Probst · Tel. 0 26 75 - 14 09

Zinnecker & Schmidt GmbH

... Ihre Metzgerei mit ♥!

RHEINBÖLLEN · Bahnhofstr. 6 · Telefon 06764/960180
SIMMERN · Hunsigasse 5 · Telefon 06761/3380
STROMBERG · Staatstr. 2 · Telefon 06724/589
www.zinnecker-schmidt.de · mail@zinnecker-schmidt.de

SooNahe

SPINDLBÖCK
WWW.PARTYSERVICE-NEUWIED.DE

Fleischerfachgeschäft
Alexander Herz

56412 Heiligenth · Rheinstraße 4 · Tel. 0 26 02 / 27 21
Filiale: 56424 Staudt · Hauptstraße 19 · Tel. 0 26 02 / 8 16 89
Unser gesamtes Wurst- und Schinkensortiment ist aus eigener Herstellung