

NEUBAUER'S

Pressemitteilung

29.03.2017

6x Gold für „Meister-Stücke“ 2017

Die Braunschweiger Traditionsfleischerei Neubauer zeichnet sich bei der Qualitätsprüfung „Meister-Stücke“ des Fleischerhandwerks aus.

Insgesamt vergab die Jury 6x Gold für Neubauers Braunschweiger Wurstspezialitäten.

Goldene Urkunden verliehen die Preisrichter für folgende Neubauer-Produkte:

- Braunschweiger Mummelbeberwurst
- Original Braunschweiger Mettwurst
- Braunschweiger Bouillonwurst
- Luftgetrocknete Mettwurst nach „Eichsfelder Art“
- Wurst ohne Ende

Neubauers „Wurst ohne Ende“ wurde zusätzlich im Innovations-Cup 2017 mit Gold prämiert. In Anerkennung besonderer Qualität in gleich mehreren Produktkategorien wurde dem Betrieb zudem die Pokalauszeichnung „Meister-Stücke 2017“ verliehen.

Die Prüfung für die Produkte des Fleischerhandwerks fand am 18. und 19. Februar 2017 statt. Am deutschlandweit ausgeschriebenen Wettbewerb nahmen insgesamt 216 Betriebe von der Waterkant bis zum Bodensee teil, die 1815 Produkte aus handwerklicher Herstellung prüfen ließen. Die 84 Juroren des Fleischerverbands prüften die Würste, Schinken, Braten und fertigen Gerichte anhand umfangreicher Kriterien, vor allem aber anhand des Geschmacks. Die Jury setzte sich zusammen aus Fleischermeisterinnen und Fleischermeistern, Vertreterinnen und Vertretern der Lebensmittelüberwachung und Veterinärämter sowie „normalen“ Verbraucherinnen und Verbrauchern.

Die Preisverleihung durch den Fleischerverband Nordrhein Westfalen fand am 01. März 2017 in Oberhausen statt. Im Rahmen dieser Feierstunde konnte Jens Neubauer stellvertretend für alle Familienmitglieder und engagierten Mitarbeiter/innen der Traditionsfleischerei die Urkunden und den Siegerpokal entgegennehmen. Ab sofort können die prämierten Braunschweiger Wurstspezialitäten nun im Rahmen einer mehrwöchigen Probieraktion in allen Neubauer-Filialen in Braunschweig und Wolfenbüttel verkostet werden. Weitere Infos finden Sie unter www.fleischerei-neubauer.de

Genießen Sie nur das Beste