

Ausgezeichnet!

Odenwälder Metzgerei erhielt vier Goldmedaillen



Odenwälder Wurstspezialitäten mit Gold Prämierung

Fränkisch-Crumbach. Nun ist es von offizieller Seite bestätigt: Wurst- und Fleischprodukte von Tieren aus Bauernhöfen der Region schmecken besser. Das liegt daran, dass die Schweine, Rinder, Hühner, Schafe, Ziegen einfach ein besseres Leben führen hier im Odenwald. Doch nicht nur das. Die Tiere erleiden auch weniger Stress durch kurze Transporte und stressfreie Schlachtbedingungen. Das genau schmeckt der Genießer am Ende. Hinzu kommen die gute Odenwälder Metzger Handwerkstradition des Zerlegens und Schneidens sowie des besonderen Würzens. Viele Produkte der Odenwälder Metzgerei werden so nach alten und bewährten Rezepten auf den Tisch des Kunden gebracht.

Schon lange eine beliebte Odenwälder Metzgerei Spezialität ist die Fleischwurst, die von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) bereits im Jahre 2013 mit

einer Goldmedaille ausgezeichnet wurde. Für die Verleihung der DLG Medaillen (Gold, Silber, Bronze) wird nach einer zertifizierten und unabhängigen Prüfmethode die sensorische Qualität eines Lebensmittels getestet. Darunter versteht man das Aussehen, die Konsistenz wie auch den Geruch und den Geschmack. Weitere wichtige Kriterien sind Zubereitungsprüfungen sowie chemische, mikrobiologische und physikalische Analysen. Also, wenn ein Lebensmittel eine DLG Goldmedaille erhält, dann handelt es sich um ein gutes Lebensmittel, das schmeckt! Im März 2014 erhielt die Odenwälder Metzgerei für die Odenwälder Blutwurst, die Hausmacher Leberwurst sowie den Schwartenmagen, eine Odenwälder Spezialität, ebenfalls Auszeichnungen in Gold! Viermal Gold für vier schmackhafte Produkte: Ein schöner Lohn für gute Arbeit.