

Fröhlicher Muschelfestauftritt in der Odenwälder Metzgerei



Rot bemüht und weiß beschützt, somit den Hygiene-Vorschriften entsprechend, besichtigten die WVV-Gäste die Produktions- und Kühlräume der Odenwälder Metzgerei

Fränkisch-Crumbach. Das 4. Crumbacher Muschelfest am ersten September-Wochenende in der Ortsmitte von Fränkisch-Crumbach begeisterte nicht nur die Crumbacher, sondern Tausende Gäste aus dem Odenwald und der gesamten Rhein-Main-Region. Alle wollten bei Live-Musik, frischen bretonischen Miesmuscheln, feinen Weinen und frisch gezapften Bieren den „Crumbacher“ in sich wecken. Was durchweg gelungen ist. Gelingen auch deshalb, weil die Odenwälder Metzgerei mit der Auftaktveranstaltung für die Crumbacher Unternehmer und Mitglieder des Wirtschafts- und Verkehrsvereins (WVV) Fränkisch-Crumbach ein munteres und fröhliches Startzeichen setzte. Bestens gelaunt eröffnete der 1. Vorsitzende des WVV, Günter Horn, die Veranstaltung und damit die Crumbacher Muschelsaison. Bürgermeister Eric Engels informierte die anwesenden Unternehmer und WVV-Vereinsmitglieder über wichtige Wirtschafts-, Infrastruktur- und Standortfragen der Gemeinde. Danach besichtigten die Gäste die Produktions- und Kühlräume der Metzgerei, um sich anschließend bis spätabends an Buffet, kühlen Getränken und netten Gesprächen zu erfreuen. Ein weiterer Beitrag der Odenwälder Metzgerei zum

guten Gelingen des Muschelfestes war das Kühlauto, das Geschäftsführer Werner Lossin nunmehr zum 4. Mal für den Transport der bretonischen Muscheln kostenlos zur Verfügung stellte. Lossin wörtlich: „Bei einer sensiblen Ware wie Muscheln darf natürlich auf den rund 1.000 Kilometern Transportweg von der Bretagne bis nach Fränkisch-Crumbach die Kühlkette nicht reißen. Deshalb stellen wir gerne den Transporter zur Verfügung, denn die Muschelfestgäste sollen beste Qualität genießen“. Gefahren wurde das Auto von Petra Horn und Karl Wilhelm Katzenmeier, die in Paris die 1.000 Kilogramm schwere und wertvolle Fracht von den Bretonen übernommen und direkt zurück nach Crumbach zurück gefahren haben. Spät in der Nacht, unmittelbar vorm Start des Festes, waren die Muscheln dann vor Ort. Wie andere Vereine, Unternehmen und Gaststätten auch, bot die Odenwälder Metzgerei Spezialitäten auf dem Crumbacher Muschelfest an: „Der Burgunder Gulasch und die Odenwälder Bratwurst auch in der scharfen Paprikavariante fanden bei den Muschelfestgästen reißenden Absatz. Es hat Spaß gemacht, an den beiden Tagen dabei gewesen zu sein“, so Werner Lossin abschließend im Gespräch.