

# Odenwälder Metzgerei auf Hessestag in Bensheim

Der Natur auf der Spur: Gutes aus Hessen



*Ausgezeichnete Produkte der Odenwälder Metzgerei: Hausmacher Leberwurst, Blutwurst, Odenwälder Schwarzenmaggen und die berühmte Odenwälder Fleischwurst*

**Bensheim/Fränkisch-Crumbach.** Vom 6. bis zum 15. Juni feiern die Hessen ihren Hessestag in Bensheim, der romantischen Stadt an der Bergstraße zwischen Rheinebene und Odenwald. Neben vielen Veranstaltungshöhepunkten wie Live-Musik, Vergnügungspark, Aktionsbühnen wird es die Sonderausstellung „Der Natur auf der Spur“ des Hessischen Ministeriums für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz geben. In dem Diorama-Zelt ist die regionale Landschaft im Kleinen nachgebaut. Und zu dieser Landschaft gehören auch die Tiere, die für die ausgezeichneten Wurst- und Fleischprodukte der Odenwälder Metzgerei verarbeitet werden. Rinder, Schweine, Schafe, Hühner aus der Region für die Menschen in dieser Region.

Deshalb präsentiert die Odenwälder Metzgerei am Rande des Dioramas der Odenwälder Landschaft im Rahmen des Gemeinschaftsstandes „Gutes aus Hessen“ seine Produkte. Denn mit der Qualitätsmarke „Geprüfte Qualität Hessen“ verpflichtet sich die Odenwälder Metzgerei nur Tiere zu verarbeiten, die ein artgerechtes Leben auf den Bauernhöfen in der Region hatten, und die durch die Nähe kurze, nachvollziehbare Transportwege hatten. Diese Qualität der Tiere schmeckt man in der Qualität der Odenwälder Wurst- und Fleischprodukte. Am Stand auf dem Hessestag sind das die DLG prämierten Produkte sowie einige Sorten Rohwurst.