

Odenwälder Metzgerei vielfach ausgezeichnet



(v.l.) Werner Lossin, Geschäftsführer Odenwälder Fleischwaren GmbH, Thomas Heckmann und Staatssekretärin Dr. Beatrix Tapesser (Hess. Umweltministerium) sowie Karin und Marc Lossin freuen sich über die Auszeichnung „Geprüfte Qualität Hessen“

Fränkisch-Crumbach/Bensheim. „Dieser Sommer hat bisher viel Gutes der Odenwälder Metzgerei gebracht“, sagte Werner Lossin, Geschäftsführer eben dieser Metzgerei, im Gespräch mit Staatssekretärin Dr. Beatrix Tapesser (Hess. Umweltministerium) bei Überreichung der Urkunde „Geprüfte Qualität Hessen“ am 11. Juni auf dem Hessentag in Bensheim. Damit meinte Lossin nicht nur diese eine Auszeichnung, sondern auch die vier Goldmedaillen, mit denen vier Wurstspezialitäten der Metzgerei aus Fränkisch-Crumbach von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) ausgezeichnet wurden. Die Goldprodukte sind die Odenwälder Fleischwurst, die Hausmacher Leberwurst sowie die Blutwurst und der Schwartemagen, eine regionale Odenwälder Spezialität. Und weil diese Odenwälder Wurstspezialitäten von Tieren aus Bauernhöfen der Region sind, erhielten die Verantwortlichen der Odenwälder Metzgerei eine Urkunde vom Land Hessen im Zusammenwirken mit der Marketinggesellschaft „Gutes aus Hessen e.V.“.

Das Gütesiegel bestätigt der Metzgerei eine zuverlässige und glaubwürdige Partnerschaft der hessischen Qualitätsmarke. Für die Kunden der Odenwälder Metzgerei und deren Filialen bedeutet

das Qualitätssiegel, dass sie sich auf geprüfte und kontrollierte Qualität verlassen können. Dazu Produktionsleiter Thomas Heckmann am Hessentagsstand wörtlich: „Unser Ziel ist es, unseren Kunden stets qualitativ hochwertige Lebensmittel anzubieten. Und wenn wir dafür Rinder und Schweine aus dem Odenwald verwerten, wissen wir genau, von welchen Höfen diese Tiere kommen, wie sie dort leben und wie sie geschlachtet werden. Der gesamte Prozess ist damit für uns wie auch unsere Kunden von höchster Transparenz.“

Davon konnten sich die Besucher des sonnigsten Hessentags aller Zeiten vom 6. - 15. Juni in Bensheim ein Bild bzw. einen Bissen machen. Im Rahmen der Landesausstellung „Der Natur auf der Spur“ präsentierte die Odenwälder Metzgerei ihr Leistungsportfolio sowie einige der ausgezeichneten Odenwälder Leckereien dem Bensheimer Publikum. Generell war der kulinarische Genuss einer der herausragenden Höhepunkte dieser hessischen Leistungsschau. Die Metzgerei aus Fränkisch-Crumbach überzeugte im Rahmen dieser kulinarischen Schau nicht nur mit guten handwerklichen Produkten, sondern auch als engagiertes und verantwortliches Traditionsunternehmen aus dem Odenwald.