



Pressemitteilung, 20.04.2016

Bestes Fleisch und beste Gewürze

Erstes Metzgerseminar bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

Was braucht's für eine gute Wurst? Bestes Fleisch natürlich. Da sind die Partner der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) an der richtigen Adresse: Hier beziehen gehobene Fachmetzgereien Schwäbisch-Hällisches Schweinefleisch, dessen Qualität das EU-Siegel „geschützte geografische Angabe“ garantiert, und Rindfleisch unter dem historischen Namen Boeuf de Hohenlohe von den fruchtbaren Weiden der Region.

Dass Fachmetzger bei den Hohenlohern auch beste Gewürze beziehen können, haben die Teilnehmer – 25 Betriebsinhaber und Produktionsleiter – jetzt beim ersten BESH-Metzgerseminar erfahren. Unter dem Label Seeds of Hope vertreibt die Erzeugergemeinschaft ihre fair gehandelten und ökologisch angebauten Gewürze von Ecoland Herbs & Spices: Pfeffer (Indien), Paprika (Serbien), mediterrane Gewürze (Montenegro) und heimische Sorten wie Kümmel, Koriander, Gelbsenf, Thymian und Majoran (Hohenlohe).

BESH-Produktentwickler Dieter Mayer, weithin bekannter und vielfach prämierter Metzgermeister, hat aus den Ecoland-Naturgewürzen spezielle Würzmischungen für die Bäuerlichen komponiert, die nun auch die Kollegen für ihre Wurstherstellung beziehen können. Diese wurden bei dem zweitägigen Seminar im Festsaal der Erzeugergemeinschaft vorgestellt und vor Ort und vor den Augen der Teilnehmer in der angeschlossenen Wurstmanufaktur verarbeitet. Mayer gab den interessierten Kollegen in der Praxis Einblick in seine Arbeitsweise, die auf viel handwerklicher Erfahrung und dem untrüglichen Gespür für die richtige Abmischung fußt.

Der BESH-Metzgermeister verfügt darüber hinaus über einen entscheidenden Vorteil gegenüber den Kollegen: Dank der Nähe zum Erzeugerschlachthof kann er das noch schlachtwarme Fleisch verwursten und damit auf Phosphatzugaben verzichten. Mayer betonte: „Da ist jede Minute kostbar.“ Metzger, die diese Technik nicht anwenden können, greifen etwa auf Citrat zurück, dessen Einsatz auch für die Herstellung von ökologischen Brühwürsten erlaubt ist. Bei der handwerklichen Wurstherstellung sind es aber auch Details, auf die es ankommt. „Schneiden Sie die Einlage in den Bierschinken von Hand, das lohnt sich“, versicherte Experte Dieter Salzer, der das Seminar moderierte.



Im theoretischen Teil des Seminars appellierte Dieter Salzer an die Metzger, die Leitsätze für Fleisch- und Wurstwaren auch den Kollegen im Betrieb zu vermitteln: „Es nützt nichts, wenn es nur der Chef weiß, da muss die ganze Belegschaft mitmachen.“ Auch das Verkaufspersonal an der Theke brauche gute Argumente, um die Kunden von der Qualität der Ware überzeugen zu können – „und viel Liebe zum Produkt.“

Metzgermeister Heiko Brath aus Karlsruhe bewertete das erste BESH-Metzgerseminar als „vollen Erfolg“. Das Gezeigte diene ihm als Auffrischung von bereits Bekanntem, doch er habe durchaus auch Neues erfahren. Er schätze besonders den Austausch mit den Kollegen, sagte er. Noch wichtiger aber sei diese Erfahrung: „Dank der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft hat sich der Ruf des Metzgers grundlegend verändert“, so Braths Resümee, „wir können heute mit Stolz hinter unserer Arbeit und unseren Produkten stehen.“ (3500 Zeichen)

Bilder/Bildunterschriften

http://www.besh.de/images/presse/pm_20160420_metzgerseminar.jpg

In der Wurstmanufaktur: Produktentwickler Dieter Mayer (rechts) gibt beim ersten BESH-Metzgerseminar den Kollegen Tipps für den richtigen Umgang mit Fleisch und Gewürzen.
Bild: BESH.de

20.04.2016

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

V. i. S. d. P.: tak

Bei Rückfragen wenden Sie sich an

Rudolf Bühler

Telefon 07904 / 97 97-0

sekretariat@besh.de

www.besh.de

www.haellisch.de

www.ecoland.de

www.dorfkaeserei.de

www.facebook.com/besh

www.facebook.com/haellisch