

Druckversion von [biopress.de](https://www.biopress.de)

Paving the path
Nürnberg, Germany 13.-16.2.2024

Auszeichnung

02.11.2023

Die BESH ehrt ihren Metzgermeister

Agrarkulturpreis Hohenlohe für Dieter Mayer



Bei der Preisverleihung: Dieter Mayer mit seiner Frau Ilona und Rudolf Bühler

Der langjährige Produktentwickler und Kopf der Wurstmanufaktur der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH), Metzgermeister Dieter Mayer, ist jetzt für sein Lebenswerk mit dem Agrarkulturpreis Hohenlohe ausgezeichnet worden. Als „Metzger mit Leib und Seele“ würdigte ihn BESH-Gründer Rudolf Bühler bei der Preisverleihung zum ‚Kulinarischen Erntedank‘ am 21. Oktober in Schwäbisch Hall.

Der Agrarkulturpreis Hohenlohe wird traditionell beim Regionalen Kochfestival verliehen, das die Hohenloher Bauern alljährlich im Historischen Zeughaus feiern. Auch bei der 25. Ausgabe konnten sich die Gäste über ein klimafreundliches Vier-Gänge-Menü freuen: mit Hohenloher Reh, Geifertshofener Bio-Hirtenkäse und Bio-Wein vom Gut Fürst Hohenlohe-Oehringen.

Der Preisträger Dieter Mayer traf im Jahr 2005 zur BESH. „Ein Glückstreffer“, so der Laudator Bühler. Mit viel handwerklicher Erfahrung und Gespür für die richtige Abmischung der Gewürze habe der Metzgermeister über viele Jahre köstliche Echt

Hällische Wurst- und Schinkenspezialitäten komponiert und dafür zahlreiche Preise erhalten.

„Schon während meiner Schulzeit war klar, dass ich mal Metzger lerne“, erinnert sich der heute 75-Jährige. Der Metzger Carle in Schwäbisch Hall habe ihm das Wursten mit schlachtwarmem Fleisch ohne Phosphat und Pökelsalz beigebracht, das auch heute noch in der BESH-Wurstmanufaktur praktiziert wird.

Die wichtigste Zutat für gute Wurst sei neben gutem Fleisch das richtige Gewürz. Das Experimentieren damit mache Mayer Spaß. Bei seinen Reisen nach Indien habe er immer wieder mal ein neues Gewürz entdeckt. „Du musst immer was machen, was die anderen nicht machen, und dich damit abheben“, habe er von seinem Ausbilder gelernt. Mit Spezialitäten, die im Discounter nicht zu haben sind, könnten Fachmetzgereien bei der Kundschaft punkten.

Bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall „bin ich mir vorgekommen wie im Wursthimmel“, meint Mayer in seiner Dankesrede. Noch heute steht er den Kollegen in der Wurstmanufaktur als Berater zur Seite.

© by [bioPress Verlag KG](#) 1994-2023