

P R E S S E M I T T E I L U N G

Metzgerei Fuß mit dem bayerischen Metzger Cup ausgezeichnet

*Preisverleihung mit Ministerpräsident Dr. Markus Söder und
Staatsminister Dr. Florian Herrmann in der Stadthalle Neusäß*

Neusäß. Im Rahmen eines großen Familientreffens in der Stadthalle Neusäß, die mit knapp 500 Personen bis auf den letzten Platz gefüllt war, hat der Fleischerverband Bayern die Preisträger des Metzger Cups 2023/ 2024 geehrt. Zu diesen gehörte auch die Metzgerei Fuß, die den begehrten Pokal sowie die Auszeichnungsurkunden für ihre Produkte

- Haussalami
- Wiener
- Gelbwurst

erhielt.

Höchstpönlich überbrachte der Bayerische Ministerpräsident Dr. Markus Söder seine Glückwünsche an alle Preisträger/innen. „Fleisch und Wurst haben in Bayern quasi Verfassungsrang und wir stehen zu unseren Handwerksbetrieben.“, so das deutliche Bekenntnis von Bayerns Landesvater im Rahmen seiner Festrede. Im Laufe der Feierstunde überreichte Landesinnungsmeister Konrad Ammon dann gemeinsam mit Staatsminister Dr. Florian Herrmann sowie Kabarettistin Claudia Pichler, die Pokale und Urkunden an die teilnehmenden Betriebe.

Landesinnungsmeister Konrad Ammon gratulierte in seiner Rede nicht nur allen teilnehmenden Betrieben, sondern hob die besondere Leistung hervor. „In der heutigen Zeit wird alles digitaler. Aber es vermag keine künstliche Intelligenz und auch kein Computer ein gutes handwerkliches Produkt herzustellen. Für die Produktion ihrer hervorragenden Produkte braucht es menschliches Können, die nötige Portion Erfahrung, Fachwissen, Gefühl und jede Menge Hingabe. Das zeigen Sie Tag für Tag in ihren Betrieben.“, so Ammon. Auch Staatsminister Dr. Florian Herrmann unterstrich das Bekenntnis der Staatsregierung zum Metzgerhandwerk. „Bayern ist stolz auf seine Metzgerinnen und Metzger, die ihre Kunden jeden Tag mit ihren tollen und qualitativ hochwertigen Produkten versorgen.“, würdigte der Staatsminister die Leistungen der Betriebe.

Der Metzger Cup ist die alljährliche Produkt- und Qualitätsprüfung des bayerischen Fleischerverbandes. 158 Betrieben und 4 Berufsschulen aus ganz Bayern hatten insgesamt 672 Produkte zur neutralen Bewertung eingereicht. Diese wurden durch neutrale Sachverständige aus Wissenschaft und Handwerk beurteilt und durch ein Labor mikrobiologisch untersucht. Die Produkte für die Prüfung werden spontan aus der laufenden Produktion entnommen und können aufgrund der kurzfristigen Bekanntgabe des Prüfungstermins nicht extra für den Wettbewerb vorproduziert werden.