

Pressemitteilung

[10.12.2015]

Herausragende Mettwurst der Fleischerei Landmetzgerei Lattner in Wermelskirchen ausgezeichnet beim „Mettwurst Cup“

Am 18. November 2015 wurde die Fleischerei Landmetzgerei Lattner beim „Mettwurst Cup“ ausgezeichnet. Der „Mettwurst Cup“ wird vom Fleischerverband Nordrhein-Westfalen durchgeführt. Betriebe des Fleischerhandwerks aus ganz Deutschland haben sich mit ihren Mettwürsten beteiligt. Die Prüfung der Mettwürste – zu denen zum Beispiel auch Salamis, Bier- und Pfefferbeißer oder auch Kohlwürste gerechnet werden – fand öffentlich auf der Messe „NRW – das Beste aus der Region“ am 12. November 2015 in Essen statt. Insgesamt haben 87 handwerklich herstellende Fleischereien am „Mettwurst Cup“ teilgenommen und 268 ideenreiche Mettwurst-Variationen im Wettstreit um die beste und leckerste Mettwurst eingereicht.

Die Firma Landmetzgerei Lattner aus Wermelskirchen errang im „Mettwurst Cup“ Auszeichnungen in 8x Gold mit den Produkten

- Geräucherte Bergische Bratwurst
- Pfefferbeißer
- Sächsische Bratwurst
- Bergische Bratwurst
- Party-Knacker
- Luftgetrocknete Münsterländer Art
- Wattwürmer mit Chili
- Hessenwurst

und 1x Silber mit dem Produkt

- Pfefferstange

Für Auszeichnungen in Gold in allen zum „Mettwurst Cup“ zugelassenen Kategorien konnte die Landmetzgerei Lattner zudem einen Pokalteller als Anerkennung für Vielfalt und beste Qualität nach Hause tragen.

Eine unabhängige Jury aus 18 Vertretern des Fleischerhandwerks, der Lebensmittelüberwachung und Veterinärämter sowie „normalen“ Verbrauchern standen für den „Mettwurst Cup“ vor der nicht einfachen Herausforderung, die Würste – alle aus eigener, handwerklicher Herstellung – nach verschiedenen Qualitätskriterien, vor allem aber auf ihren Geschmack hin, zu beurteilen.