



Pressemitteilung

18-mal Edelmetall für die Boucherie-Salaisons MEYER auf der internationalen Fleischermesse IFFA 2016.

Die Boucherie-Salaisons MEYER von der Fleischerfamilie MEYER ist buchstäblich „Gold wert“. Diese wurde zusammen mit 17 anderen verschiedenen Produkten aus eigener Herstellung aus dem Fleischer-Fachgeschäft auf der Internationalen Fleischwirtschaftlichen Fachmesse von einer internationalen Expertenjury bewertet und mit Medaillen prämiert. Die IFFA-Wettbewerbe gelten als die „Qualitäts-Weltmeisterschaft“ des Fleischerhandwerks. Das bedeutet, dass der Deutsche Fleischer-Verband, der die Internationalen Qualitätswettbewerbe alle drei Jahre ausrichtet, demnächst fünfzehn Gold-, zwei Silbermedaillen und eine Bronzemedaille sowie entsprechende Urkunden in die Boucherie-Salaisons MEYER nach Bascharage schicken wird.

Für die Boucherie-Salaisons MEYER die seit dem Jahr 1918 besteht und die heute in der 4. Generation von Luc MEYER geführt wird, ist die hohe Auszeichnung ein Beweis für die Güte seiner Produkte. Der Fleischermeister, der nebenbei zusammen mit seiner Schwester Simone einen Partyservice, die selber auch ein Restaurant mit Hotel und sogar eigener Hausbrauerei betreibt, benutzt ausschließlich frische Gewürze: „Wir achten streng auf Qualität, bei den Rohstoffen, den Gewürzen und bei der Herstellung. Handwerksprodukte müssen immer Top-Produkte sein!“

Trotzdem freut er sich über den Erfolg, den seine Produkte nach Familienrezept hergestellten und nach besonderem Verfahren gereiften Schinken und Würste bei den Prüfern hatten: „*Wir wussten, dass wir gute Produkte ins Rennen geschickt haben, allerdings liegt das Leistungsniveau der anderen Teilnehmer bei diesen Wettbewerben ebenfalls immer sehr hoch. Umso schöner, dass wir mit achtzehn eingesandten Produkten gleich 18 Medaillen geholt haben. Für unsere Kunden sind die internationalen Auszeichnungen ein eindrucksvoller Nachweis deren Produktqualität, und beweisen somit eindrucksvoll, dass diese handwerklich hergestellten Spitzenprodukte zu den besten der Welt zählen*“.

Zu den Teilnehmern gehörten Betriebe aus der ganzen Welt, vor allem aus dem europäischen Ausland. Eine über siebzigköpfige, international besetzte Wettbewerbsjury testete 4 ganze Tage lang und bewertete alle Einsendungen nach äußerer Herrichtung und Beschaffenheit, Aussehen, Farbe, Geruch und natürlich Geschmack. Mit insgesamt rund 3.000 verschiedenen Würsten bzw. Schinken gaben die teilnehmenden Betriebe im Rahmen der Internationalen Qualitätsprüfung für Wurst, Schinken und Würstchen einen eindrucksvollen Beweis ihrer handwerklichen Fähigkeiten.

Anbei das Detail der verschiedenen Produkte aus der Boucher-Salaisons MEYER:

Qualitätswettbewerb für Wurst

- Saucisse au boyau naturel : Goldmedaille
- Saucisse fine : Goldmedaille
- Rohesser : Goldmedaille
- Saucisse de marcassin : Goldmedaille
- Saucisse de chevreuil : Goldmedaille
- Saucisse de cerf : Goldmedaille

Qualitätswettbewerb für Würstchen:

- Grillwurst : Goldmedaille
- Saucisse à la bière : Silbermedaille
- Wiirhtescher/Cervelas : Bronzemedaille

Qualitätswettbewerb für Schinken :

- Jambon cru fumé Marque Nationale : Goldmedaille
- Jambon cru fumé Royal : Goldmedaille
- Jambon cru fumé Grand-Ducal : Goldmedaille
- Jambon cru fumé Prestige : Goldmedaille
- Jambon cru fumé Terres rouges : Goldmedaille
- Lard maigre fumé Marque Nationale : Goldmedaille
- Jambon cuit braisé Marque Nationale : Goldmedaille
- Jambon cuit paysan Marque Nationale : Goldmedaille
- Judd sec fumé Marque Nationale : Silbermedaille

Boucherie-Salaisons Meyer sàrl



Luc Meyer