

Gutes Fleisch erkennt man an...



- am Markenzeichen der Fleischerfachgeschäfte, dem Fleischer-f
- daran, dass die Schlachttiere von Bauern aus der Region stammen
- daran, dass Landwirt und Metzger sich persönlich kennen
- daran, dass der Metzger die Haltung und Fütterung der Tiere kennt
- daran, dass die Tiere vom Landwirt selbst auf kürzestem Weg zur Schlachtstätte gebracht werden
- daran, dass an der Schlachtstätte maximale Ruhe und Gelassenheit im Umgang mit den Tieren herrscht
- daran, dass die Fleischzerlegung in Edelteile und Verarbeitungsfleisch durch den Metzgermeister in der eigenen Metzgerei erfolgt
- daran, dass der Metzgermeister persönlich aus dem Fleisch und aus ausgewählten, vorrangig regionalen Zutaten, nach eigenen Hausrezepten, seine Wurst- und Schinkenspezialitäten herstellt
- daran, dass die frischen Handwerksprodukte aus der Wurstküche auf direktem Weg in die Theke des Fachgeschäfts kommen
- daran, dass ausgebildete Fachkräfte die Kunden im Verkauf beraten
- daran, dass der Metzgermeister und seine Familie Ihnen persönlich bekannt ist und Sie ihn persönlich nach der Herkunft und Herstellung seines Sortiments fragen können - und ehrliche Antwort erhalten!

Was definitiv KEIN Qualitätszeichen ist:

- ↪ Massentierhaltung
- ↪ lange Tiertransporte
- ↪ undurchschaubare Handelswege
- ↪ Fließband-schlachtungen im Akkord
- ↪ industrielle Produktion
- ↪ raffinierte Werbekonzepte
- ↪ Hochglanzetiketten
- ↪ „Aroma“begasung
- ↪ lange Haltbarkeit
- ↪ Fertig-Verpackung



Metzgerei Herbst

Da weiß man, dass es schmeckt.

Das MetzgerHANDWERK zählt zu den ältesten Berufen... EHRlich währt am längsten!