

## Vogelsberger Fleischer bei freiwilliger Selbstkontrolle erfolgreich

Wie gut sind unsere Wurst und unser Schinken wirklich? Das interessiert vor allem die Fleischermeister. Sie wollen wissen, wo sie in puncto Qualität, Geschmack und Frische stehen.

Deswegen lassen sie ihre Produkte jedes Jahr neutral kontrollieren. Acht Betriebe aus dem Vogelsbergkreis unterzogen sich deshalb auch im Jahr 2013 der „Freiwilligen Selbstkontrolle“ des Fleischerverbandes Hessen.

Folgende Betriebe wurden für ihre Qualitätsprodukte mit Urkunden ausgezeichnet:

Betrieb	Produkte
Wilhelm Becker, 36329 Romrod	Fleischwurst Hausmacher Kartoffelwurst Cervelatswurst Hausmacher Blutwurst Hausmacher Schwartenmagen Vogelsberger Schlachtewurst
Metzgerei Christ e. K., 35315 Homberg/Ohm	Fuldaer Presskopf Fleischwurst mit Knoblauch Geräucherte Kartoffelwurst
Theo Hahn GmbH & Co. KG, 36341 Lauterbach-Frischborn	Bauernwürstchen Schinkenspeck Rindswürstchen Gelbwurst Feiner Hausmacher Schwartenmagen
Haupt und Danzeisen OHG, 35315 Homberg/Ohm	Schinkenspeck Hausmacher Leberwurst Bierschinken
Reiner Irzinger, 35325 Mücke/Ober-Ohmen	Hausmacher Blutwurst in der Blase Käsebeißer Geräucherte Kartoffelwurst
Joachim Körber, 36358 Herbstein	Fleischwurst Hausmacher Leberwurst Preßkopf
Armin Ruhl, 36355 Grebenhain-Ilbeshausen	Käsebeißer mit Phosphat Frische grobe Bratwurst
Ernst Ulrich Fuchs, 35325 Mücke/Groß-Eichen	Schwartenmagen im Glas Hausmacher Kartoffelwurst im Glas Sauerbratengulasch im Glas Schaschlikgulasch im Glas