



## Pressemitteilung

# Fleischerei Magiera erhält Pokal der Zentralgenossenschaft des europäischen Fleischergewerbes eG (Zentrag)

## Familienbetrieb erhält höchste Auszeichnung bei Qualitätswettbewerb des Fleischerhandwerks

Bei den diesjährigen Qualitätswettbewerben des nordrhein-westfälischen Fleischerhandwerks am 5. und 6. Februar konnte sich der Familienbetrieb Fleischerei Magiera aus Brackel im zweiten Jahr hintereinander im Wettbewerb gegen 363 Fleischerbetriebe durchsetzen. Im letzten Jahr holte Magiera Gold für die beste Fleischwurst mit Knoblauch ohne Phosphat.

In diesem Jahr ging die Fleischerei Magiera mit insgesamt vier Wurstprodukten an den Start: gebrühte Knoblauchwurst (Schlesische), Oppelner, Presswurst und mit der Fleischwurst ohne Knoblauch – alle ohne Phosphate.

Im Wettbewerb um den wichtigsten Pokal der Zentrag und in der Qualitätsprüfung konnte die Fleischerei Magiera für **alle** eingereichten Produkte die Auszeichnung in Gold für sich verbuchen.

Zu den Wettbewerben wurden von den teilnehmenden Fleischereien insgesamt 1841 Produktproben – und damit nochmals mehr als im Vorjahr – zur Prüfung angemeldet. Für die beste Fleischwurst wurden über 80 Proben ins Rennen geschickt.

Eine unabhängige Jury aus 120 Vertretern des Fleischerhandwerks, der Lebensmittelüberwachung und Veterinärämter sowie der Verbraucherverbände stand an den beiden Tagen vor der anspruchsvollen Aufgabe, die Produkte - alle aus eigener, handwerklicher Herstellung - nach verschiedenen Qualitätskriterien, vor allem aber auf ihren Geschmack hin zu bewerten.

Der Wettbewerb gilt als eine der wichtigsten Veranstaltungen dieser Art in Deutschland. Die Qualität der Produkte war nach Aussage des Fleischerverbandes auch in diesem Jahr wieder ausgezeichnet.

Die Urkunden sowie die Siegerpokale wurden am Dienstag, 01. März 2011, durch den Landesinnungsmeister des nordrhein-westfälischen Fleischerhandwerks und Präsidenten des Deutschen Fleischer-Verbandes, Herrn Manfred Rycken, im Rheinischen Industriemuseum in Oberhausen im Rahmen einer feierlichen Veranstaltung überreicht.

„Im letzten Jahr sind wir nur mit unserer Fleischwurst mit Knoblauch ins Rennen gegangen, weil wir gar nicht wussten, dass wir auch mehr einreichen konnten. Das wir in diesem Jahr für alle eingereichten Würste den wichtigsten Preis gewinnen, das hat uns fast umgehauen“, strahlt Fleischermeister Christof Magiera. „Der Pokal bekommt bei uns einen Ehrenplatz im Laden, damit wir uns jeden Tag daran erfreuen können und auch in Zukunft weiterhin unseren Qualitätsstandard halten“, beantwortet Christof Magiera die Frage, wohin er den großen Pokal stellen möchte.

Mittlerweile ist die Fleischerei Magiera ein großer Familienbetrieb. Die beiden Söhne von Heinrich Magiera, Christof und Markus – beide Meister seit 2003 und 2004 – die Schwiegertochter sowie die Mutter Marta Magiera, arbeiten alle Hand in Hand in der Produktion und im Verkauf

Für weitere Informationen: Fleischerei Magiera, Holzwickeder Str. 45, 44309 Dortmund, Tel. 0231.25 82 78 und [www.fleischerei-magiera.com](http://www.fleischerei-magiera.com).

