

**MOGUNTIA FOOD GROUP unterstützt die Aktion der Fleischerinnung Bergisches Land
„Leidenschaft und Genuss: Unser Nachwuchs macht Ihre Grillwurst“**

Die Fleischer „von morgen“ ernst zu nehmen, ihnen Vertrauen auszusprechen und sie mit ihrer Begeisterung und Kreativität für ihr Handwerk wirken zu lassen: Das sind die Ziele der aktuellen Aktion der Fleischerinnung Bergisches Land. In ihrer Ausbildung lernen die Fleischerinnen und Fleischer unter anderem vielfältige Fleisch- und Wurstangebote herzustellen, die von traditionellen, regionalen Rezepturen ihrer Ausbildungsbetriebe und den zeitgemäßen Kundenbedürfnissen inspiriert werden.

Im März, noch bevor die aktuelle Coronakrise das öffentliche Leben lahmgelegt hat und die Fußball-EM zumindest für dieses Jahr abgesagt wurde, hat die Fleischerinnung Bergisches Land zusammen mit Fleischer-Azubis sogenannte EM-Würste kreiert.

Die MOGUNTIA FOOD GROUP – allen voran Verkaufsberater und Lebensmittel-Techniker Siegfried Walder – sponserte die jungen Talente mit der richtigen Würze und jeder Menge Tipps.

Das Ergebnis sind gleich drei Grillwürste – die **EM-Griller schwarz, rot und gold**.

Diese wurden beim diesjährigen Qualitätswettbewerb *Meisterstücke Frühjahr 2020* des Fleischerverbandes NRW eingereicht und alle drei haben die Auszeichnung GOLD erhalten.

- Der EM-Griller schwarz ist eine Rauchwurst mit Käse.
- Der EM-Griller rot ist eine pikante Kalbs-Grillwurst „Merguez“ mit Paprika und Jalapeño.
- Der EM-Griller gold ist eine Rostbratwurst mit Curry und Kurkuma.



„Dies ist ein starkes Ergebnis“, freut sich der Obermeister der Fleischerinnung Bergisches Land, Werner Molitor über die Auszeichnungen. „So motivieren wir zum einen unseren Nachwuchs und auf der anderen Seite können wir unseren Kunden demonstrieren, was in der Fleischerausbildung geleistet wird.“

Der Meisterstücke-Wettbewerb wird veranstaltet, um die regionale Vielfalt des Fleischerhandwerks erlebbar zu machen und zu erhalten. Geprüft wird nach einem vorgegebenen sensorischen Schema: äußerer Zustand des Produktes, Aussehen, Farbe und Zusammensetzung, Konsistenz, Geruch und Geschmack.

„Gegrillt wird immer und so werden die prämierten Würste über die Betriebe der Azubis auch ohne Fußball-EM ihren Weg zum Endverbraucher finden“, sagt Siegfried Walder, der die Aktion sehr gern mit seinem Fachwissen und den passenden Gewürzen der MOGUNTIA FOOD GROUP unterstützt hat.

Noch bis zum 18. Juni 2020 läuft das flankierende Gewinnspiel:

Die Aktion wird in den Filialen der Innungsfleischer in Leverkusen, Rhein-Berg und Oberberg fortgeführt. Die Aktionsplakate hängen in den Schaufenstern und Türen, um bereits von außen die Kundschaft zu informieren. Darüber hinaus wird ein Gewinnspiel mit Einkaufsgutscheinen ausgelobt. Die Kunden können Einkaufsgutscheine im Wert von 8 x 25 €, 4 x 50 € oder 1 x 100 € gewinnen. Die Gewinnspielkarten können bei den Innungsbetrieben abgegeben oder direkt zur Kreishandwerkerschaft geschickt werden.



Die Teilnahme per E-Mail ist auch möglich: gewinnspiel@handwerk-direkt.de mit dem Stichwort „Grillwurst“ und der Angabe des bevorzugten Fleischereifachgeschäftes in der Region.

Der Einsendeschluss ist der 18. Juni 2020.

Bilder-Quellen

Copyright: Kreishandwerkerschaft Bergisches Land.



Gruppenbild: v.l.n.r.: Die Auszubildenden Marius Erbrich, Lisa Esser, Celina Baer, Till Gröning, Leon Kremer, Lehrerin Tanja Völz des Berufskollegs Ehrenfeld (vorne), Fleischer Stefan Schmidt, Lehrlingswart Robert Rosenstock, Obermeister der Fleischerinnung Werner Molitor, Siegfried Walder von der MOGUNTIA FOOD GROUP und Auszubildender Mike Wassen.



Die Grillwürste sind beim Qualitätswettbewerb „Meisterstücke Frühjahr 2020“ des Fleischerverbands Nordrhein-Westfalen jeweils mit „Gold“ ausgezeichnet worden. Hier übergibt der Obermeister, Werner Molitor (2. v.r.), der Klasse die Urkunden. Auch die Lehrer freuten sich über den Besuch: Tanja Völz (1.v.r.) und Jochen Schiffer (grünes T-Shirt).

MOGUNTIA FOOD GROUP • www.moguntia.com
Nikolaus-Kopernikus-Straße 1 • 55129 Mainz • Tel.: +49 6131 58 360
Malberger Str. 19 • 49124 Georgsmarienhütte • Tel.: +49 5401 3370
Perlmooser Straße 19 • A-6322 Kirchbichl • Tel.: +43 5332 85550 992
Industriestrasse 19 • CH-8625 Gossau ZH • Tel.: +41 43 8338866

Kontakt Presse:

Sabine Müller-Weinhold: 05401-337 28
sabine.mueller-weinhold@moguntia.com

