|  |
| --- |
| *DFV-INFORMATION* |

**[*Musterpresseinformation Wettbewerbe allgemein*]**

# [*Anzahl Medaillen*]-mal Edelmetall für die Fleischerei [*Name*] auf der internationalen Fleischermesse

Die/Der [*Name-Produkt*] von Fleischermeister [*Vorname Name*] ist buchstäblich „Gold wert“. Diese wurde zusammen mit der/dem [*Name-Produkt*] und der/dem [*Name-Produkt*] aus seinem Fleischer-Fachgeschäft auf der Internationalen Fleischwirtschaftlichen Fachmesse in Frankfurt von einer internationalen Expertenjury bewertet und mit Medaillen prämiert. Das bedeutet, dass der Deutsche Fleischer-Verband, der die Internationalen Qualitätswettbewerbe alle drei Jahre ausrichtet, demnächst [*Zahl*] Gold-/Silbermedaille[*n*] und [*Zahl*] Bronzemedaille[*n*] sowie entsprechende Urkunden in die Fleischerei [*Name Betrieb*] nach [*Ort*] schicken wird.

Für [*Name Flm.*], der den seit rund [*Zahl*] Jahren bestehenden Betrieb [*Info über den Betrieb, z. B.: „2005 von seinem Vater übernahm“ oder „mit 5 Angestellten leitet“*], ist die hohe Auszeichnung ein Beweis für die Güte seiner Produkte. Der Fleischermeister, der nebenbei [*Info über Betrieb z. B. „eine Gaststätte und/oder einen Partyservice betreibt“*], [*Info über Betrieb, z. B. „schlachtet noch selbst“ oder „benutzt ausschließlich frische Gewürze“*]: „Wir achten streng auf Qualität, bei den Rohstoffen, den Gewürzen und bei der Herstellung. Handwerksprodukte müssen immer Top-Produkte sein!“

[*Name Flm.*], freut er sich über den Erfolg, den seine [*Info über Produkte z. B. „nach Familienrezept hergestellten“ oder „nach besonderem Verfahren gereiften“*] Produkte 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* [*drei*] *eingesandten Produkten gleich* [*Zahl*] *Medaillen geholt haben.*“

Zu den Teilnehmern gehörten Betriebe aus der ganzen Welt, vor allem aus dem europäischen Ausland. Eine über fünfzigköpfige, international besetzte Wettbewerbsjury testete einen ganzen Tag lang und bewertete alle Einsendungen nach äußerer Herrichtung und Beschaffenheit, Aussehen, Farbe, Geruch und natürlich Geschmack. Mit insgesamt rund [*700 verschiedenen Würsten bzw. 300 Schinken, 550 Würstchen und 300 Dosen und Gläser* ] gaben die teilnehmenden Betriebe im Rahmen der Internationalen Qualitätsprüfung für [*Wurst/Schinken/Würstchen/Dosen und Gläser*] einen eindrucksvollen Beweis ihrer handwerklichen Fähigkeiten.