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

# [*Musterpresseinformation Wurstwettbewerb*]

# [*Zahl*]-mal Gold für die Fleischerei [*Name*] auf der internationalen Fleischermesse

[*Zahl*] Würste von Fleischermeister [*Vorname, Name*] sind buchstäblich „Gold wert“: Die [*Name Produkt*], [*Name Produkt*] und die [*Name Produkt*] aus seinem Fleischer-Fachgeschäft wurden auf der Internationalen Fleischwirtschaftlichen Fachmesse von einer internationalen Expertenjury mit Höchstpunktzahl bewertet. Das bedeutet, dass der Deutsche Fleischer-Verband, der die Internationalen Qualitätswettbewerbe alle drei Jahre ausrichtet, demnächst [*Zahl*] Goldmedaillen [*ggf. weitere Medaillen*] und entsprechende Urkunden in die Fleischerei [*Name*] nach [*Ort*] schicken wird.

Für [*Vorname, Name*], der den seit über [*Zahl*] Jahren bestehenden Betrieb seit einigen Jahren erfolgreich führt, ist die hohe Auszeichnung ein Beweis für die Güte seiner Produkte: [*eigene Aussage, z. B.*] „*Wir achten streng auf Qualität, bei den Rohstoffen, den Gewürzen und bei der Herstellung. Handwerksprodukte müssen immer Top-Produkte sein!*“ Trotzdem freut er sich über das Urteil der Jury: „*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 [Zahl] eingesandten Produkten gleich [Zahl] mal Gold [ggfs. weitere 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 über 700 verschiedenen Würsten in vier Kategorien gaben die teilnehmenden Betriebe im Rahmen der Internationalen Qualitätsprüfung für Wurst einen eindrucksvollen Beweis ihrer handwerklichen Fähigkeiten.