

DER FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIESSEN: REISEN + ESSEN + TRINKEN



Die besten Metzger Deutschlands 2023

Metzgerei Lutz

Von Deutschlands führendem Genussmagazin DER FEINSCHMECKER ausgezeichnet.

Deborah Middelhoff

Deborah Middelhoff, Chefredakteurin DER FEINSCHMECKER

Exzellente Qualität

Die Qualität der Metzger prüfte die Redaktion buchstäblich auf Herz und Nieren. Monatlang wurden rund 600 Betriebe in Augenschein genommen, anonym besucht, Wurst- und Fleischsorten nach dem Einkauf bewertet. Das Ergebnis sind die 500 Top-Metzgereien von Kiel bis zum Bodensee, präsentiert auf **206 Seiten**. Mit dabei sind Traditionsbetriebe, die es schon 100 oder 200 Jahre gibt und die **Rezepte der Familie hüten**, wie Knipp im Oldenburger Land (Grützwurst), Schlesische Weißwürste, Sau- und Schwartenmagen oder der Flurgönder, eine Wurst, die früher nur zu Fronleichnam und Himmelfahrt gekocht und gegessen wurde. Die 500 Besten seien in jeder Hinsicht ausgezeichnet: Neben der exzellenten Qualität von Wurst, Schinken und Steaks spielten auch die **Einrichtung im Geschäft** und die **Freundlichkeit und Kompetenz der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen** eine Rolle.

Wichtiger als je zuvor ist bei diesen 500 Metzgern die **Herkunft der Schlachttiere**. Ein guter Metzger muss heute exakt angeben können, woher er seine Tiere oder deren Fleisch bezieht – am besten aus engster Nachbarschaft, um den Stress für Schweine und Rinder auf dem Weg zum Schlachten so gering wie möglich zu halten. Einige Metzger wie Otto Meinert (Hamburg) oder Dirk Rösken (Erkelenz) halten sogar eigene Herden im Umland. Alles in allem ist diese Aktion eine gute Sache für das Image des **Fleischerhandwerks** generell.