

Edelmetall für Wurst und Schinken

HANDWERK Rainer Kaufmann verkauft nur auf Wochenmärkten

RINDERBÜGEN (co). Sechs Mal Gold gab es schon in diesem Jahr für Produkte des Rinderbügener Metzgers Rainer Kaufmann. Fünf Mal Gold konnte die Landmetzgerei bei einem deutschlandweit ausgeschriebenen Wettbewerb der Landesinnung des nordrhein-westfälischen Fleischerhandwerks für ihre Fleischwurst, Schinken-Krakauer, Bauernschinken, Chili-Peitschen und Kalbfleisch-Leberwurst entgegennehmen. In Anerkennung für „hervorragende handwerkliche Leistungen sowie kreative Ideen“ wurde dem Betrieb zudem der Pokal „Meister-Stücke 2015“ überreicht. Edelmetall für die Fleischwurst gab es zudem Mitte April bei der Hessischen Fleischwurst-Meisterschaft in Ober-Mockstadt. Die Jurys mit Vertretern des Fleischerhandwerks, der Lebensmittelüberwachung und Veterinärämter sowie „normalen“ Verbrauchern bewerteten die Produkte unter anderem nach Geschmack, Aussehen, Geruch und Farbe.

„Wir schlachten selbst in unserer Metzgerei. Die Tiere kommen direkt aus der Region, von Bauern, die wir seit vielen Jahren kennen“, erläutert Kaufmann, der das Handwerk in der dritten Generation betreibt. Für die Fleischwurst etwa nimmt er „gutes Fleisch, das sorgfältig gemahlen wird,



Metzgermeister Rainer Kaufmann freut sich über die Auszeichnung seiner Produkte.

Foto: Eichenauer

unsere Gewürze und keine Füllstoffe“.

Einen Laden sucht man in Rinderbügen vergebens. Seit über 25 Jahren verkauft der Metzger seine Produkte nur auf Wochenmärkten. Mit dem auf der Konstabler Wache in Frankfurt fing es an. Hinzu kamen Märkte im Dornbusch, Niederrad und Gallusviertel, Bad Nauheim, Oberursel und Büdingen. Viele Kunden halten dem Familienbetrieb seit vielen Jahren die Treue.