

Feinschmecker goutiert Weiler

Die Hechinger Metzgerei Weiler ist als einer der 400 besten Metzger in Deutschland von „Der Feinschmecker“ prämiert worden.

Hechingen. Fleisch und Wurstwaren sind mehr denn je Vertrauenssache. Da ist die persönliche Beratung eines Metzgers, den man kennt, der genaue Auskunft über die Herkunft des Fleisches geben kann, und dessen Produkte qualitativ hochwertig sind, wahrhaft Gold wert.

Deshalb hat die Zeitschrift „Der Feinschmecker“ aus dem Hamburger Jahreszeiten Verlag jetzt in einem aufwendigen Verfahren mehrere hundert Metzgereien in ganz Deutschland getestet. Der erste Prüfstein war eine Jagdwurstprobe, die von einer Expertenjury blind verkostet



Thomas, Gabriele und Günter Weiler sind jetzt „Feinschmecker“-prämiert.

wurde. Anschließend besuchten Redakteure und Mitarbeiter der Zeitschrift anonym die Metzgereien mit den besten Bewertungen, machten Probekäufe und ließen sich intensiv beraten.

Günter, Gabriele und Thomas Weiler erhalten für ihre Metzgerei in der Hechinger Unterstadt eine Auszeichnung und werden zu den 400 besten Metzgereien in Deutschland gezählt. Besonders von „Der Feinschmecker“ hervorgehoben werden der freundliche Empfang, die liebevolle Dekoration, das erstklassige Angebot an Rindfleisch aus eigener Schlachtung, die hervorragenden Wurstwaren sowie die sehr guten Maultaschen und selbst gemachten Salate. „Hier stimmt einfach alles!“ lautet das Urteil der Zeitschrift.

Die Ergebnisse und Auflistung der 400 besten Metzgereien liegen der aktuellen März-Ausgabe von „Der Feinschmecker“ bei.