

## Eine Schwarzwurst »zum Niederknien«

Gourmet-Magazin zählt drei Betriebe aus dem Zollernalbkreis zu den deutschen Top-Metzgereien

Von Lothar Klingler

**Hechingen/Burladingen/Albstadt.** »Der Metzger in der Nachbarschaft: Ein Juwel deutscher Handwerkskunst« – zu diesem Urteil kommt das Gourmet-Magazin »Der Feinschmecker«. Die Redakteure waren unterwegs und haben die »besten Metzger in Deutschland« gekürt, darunter drei Betriebe aus dem Zollernalbkreis.

Die bundesweit »500 besten Vertreter ihres Handwerks« haben die Tester ermittelt. »Die Top-Betriebe aus allen Regionen und ihre Spezialitäten« sind jetzt in einem Extra-Heft veröffentlicht worden. Aus dem Zollernalbkreis wurden die Metzgereien Weiler in Hechingen, Peter Heinrich in Melchingen und Alt in Tailfingen ausgewählt. Insgesamt wurden in Baden-Württemberg 92 Betriebe in die Liste der Vorzeige-Geschäfte aufgenommen.

### Tester kauften anonym in den Geschäften ein

»Wer sich etwas Gutes tun will, kauft Wurst und Fleisch beim Metzger, umfahren Sie den Discounter mit seiner eingeschweißten Ware, die es oft zu Dumpingpreisen gibt«,



Die besten Würste kommen aus Hechingen oder benachbarten Gemeinden.

Foto: CMA

empfiehlt das Magazin seinen Lesern. Im Vorwort der Extra-Ausgabe berichten die Tester, dass sie in den vergangenen Monaten anonym unterwegs waren, von Flensburg bis zum Bodensee. Sie hätten »ge-

schaute, ob die Geschäfte sauber sind, wie freundlich und kompetent die Verkäufer auftreten, und welches Angebot die Metzgerei bereit hält«. Dabei sei es nicht auf ein großes Sortiment angekommen,

sondern ob es hausgemacht sei, auf Frische und Qualität. Ebenfalls wichtig für die Wertung: eine hausmacher Leberwurst, die sich das Magazin von den teilnehmenden Metzgern schicken ließ. Eine Ex-

pertenjury habe die Würste blind verkostet – »mit teils überragenden Ergebnissen«. Die Redakteure berichten weiter, viele Metzger lehnten industrielle Tierhaltung ab und kauften beim Kleinbauern um die Ecke. Manche hielten sogar eigene Herden.

Die Weilers in Hechingen seien »seit Jahren kompromisslose Qualitätsverfechter: Was ihren Ansprüchen nicht genügt, kommt nicht in den Verkauf«, loben die Tester den Betrieb unterm Zoller. Die Schwarzwurst mit Pfeffer sei zum »Niederknien«. Zur Metzgerei Heinrich merken die Tester an, »es ist schon bemerkenswert, was die Gebrüder Heinrich anbieten«. Nicht nur die frischen Wurstwaren überzeugten, auch die eingedosten Würste schmeckten »exzellent«. Die Metzgerei Alt rühmt das Magazin als »vielfach ausgezeichneten« Betrieb. Den Anschluss an neue Entwicklungen habe man nie verpasst. Das Fleisch stamme von Tieren aus einem Umkreis von 30 Kilometern.

Übrigens: Zur besten Metzgerei im Südwesten wurde die Bioland-Metzgerei Grießhaber aus Mössingen-Öschingen gewählt. Agrarminister Alexander Bonde sagte zu der Auszeichnung, die Metzgerei Grießhaber zeige eindrucksvoll, wie regionale und biologische Erzeugung verbunden werden könnten und so Wertschöpfung in der Region bleibe.