



Eichenhof-Fleischereien wurden ausgezeichnet

„Der Feinschmecker“ prämierte Deutschlands Top-Metzgereien – Acht der besten Fachgeschäfte beziehen ihr Fleisch von der EGO

Georgsmarienhütte, 12. Februar 2010. Die Erzeugergemeinschaft Osnabrück (EGO) beliefert mehr als 100 eigenständige Fleischereien mit Eichenhof Qualitätsfleisch. Davon wurden jetzt acht im neuen „Metzger-Special“ des Gourmet-Magazins „Der Feinschmecker“ ausgezeichnet.

Alle zwei bis drei Jahre warten Deutschlands Fleischer gespannt auf das neue Metzger-Special des Food-Magazins „Der Feinschmecker“. Die „400 besten Metzgereien in Deutschland“ stellte das Magazin in seiner neuesten Beilage vor. Acht davon beziehen ihr Fleisch von der Erzeugergemeinschaft Osnabrück. Für die Bewertung der Fleischereien testete die Feinschmecker-Jury zunächst deren eingesandte Jagdwurst-Kreationen. Dann besuchten Jurymitglieder anonym Metzgereien, probierten vieles und ließen sich intensiv beraten.

Die Eichenhof-Fleischereien beziehen ihr Schweine- und Rindfleisch von der Erzeugergemeinschaft Osnabrück (EGO). Bei der Aufzucht der Tiere ist der Einsatz von jeglichen Medikamenten und Wachstumsförderern verboten. Für die Futtermittel sind alle erlaubten Inhaltsstoffe genau vorgegeben. Auch Hauke Hollmann aus Scheeßel in der Lüneburger Heide ist seit gut einem Jahr Eichenhof-Fleischer. Er war sofort von der Qualität der Erzeugnisse überzeugt: „Schneidet man ein Eichenhof-Fleischstück durch, behält es seine Form und man erkennt die feine Marmorierung“, erklärt er. „Und daraus machen wir einfach alles, was richtig lecker ist“, erklärt er seinen Erfolg im Metzger-Special.

www.eichenhof.net