



Die Metzgerei Keller wurde am Qualitätswettbewerb des Schweizer Fleisch-Fachverbandes mit 8 Goldmedaillen ausgezeichnet

Erstmals seit 2009 stellten sich wieder gewerbliche Metzgereien und grössere Fleischfachbetriebe einem Qualitätswettbewerb, der durch den Schweizer Fleisch-Fachverband SFF durchgeführt wird. Die Teilnehmer legten ihre Produkte einer kompetenten Prüfungskommission zur Beurteilung vor. Die Produkte wurden anonymisiert, damit die Experten neutral und unvoreingenommen urteilen konnten.

173 der besten gewerblichen und industriellen Fleischverarbeiter beteiligten sich mit ihren auserlesensten Produkten am rund 18 Monate dauernden Qualitäts-Kräftemessen. Am diesjährigen Qualitätswettbewerb wurden gesamtschweizerisch gegen 800 Produkte angemeldet: Würste, Schinken, Pasteten und andere Kreationen aus Fleisch-Fachgeschäften. Dabei wurde die Metzgerei Keller und deren Filiale Keller Gourmet AG aus Zürich für folgende qualitativ herausragende Produkte ausgezeichnet:

Goldmedaillen für folgende Produkte der Metzgerei Keller AG:

Grillcervelat; Lukanische Wurst geräucht; Friesenberger Buurewüstli und natürlich für die weit herum bekannte Wiediker Rostbratwurst

Goldmedaillen für folgende Produkte der Keller Gourmet AG (delicatessa Glattzentrum):

Grillueli's Bierbratwurst im Brotteig, Kalbsfilet mit Broccolifarce im Teig; Rindsfilet mit Trüffelbrie im Teig; Grillueli's Lebkuchenbratwurst

Kenner wissen es schon lange, die Produkte der Keller Metzgereien sind bezüglich ihrer Qualität Spitze. Beste Rohstoffe, die mit grösster Sorgfalt nach bewährten Rezepten verarbeitet werden, sind die Grundlage für gute Qualität. Dies entspricht voll und ganz dem von der Metzgerei Keller verwendeten Slogan „Hausgemachte Qualität seit 1934!“

Um die Konsistenz der Qualität über einen längeren Zeitraum zu testen, wurden die gleichen Produkte seit dem Frühjahr 2012 insgesamt zweimal geprüft. Die Kandidaten erhielten von der Expertenkommission an einem vorgängig nicht bekannten Datum kurzfristig ein Aufgebot mit der genauen Angabe, wann das Produkt bei den Juroren einzutreffen habe. Damit wurde verhindert, dass speziell für die Prüfung hergestellte Produkte eingereicht wurden und so ein verzerrtes Bild der tatsächlich im Markt angebotenen Qualität entstehen konnte.

Bewertet wurden die fünf Kriterien Aussehen, Schnittbild, Verarbeitung, Geschmack und Geruch. Die Objektivität der Prüfung wurde sichergestellt, indem die Ergebnisse der dreiköpfigen Expertenteams jeweils von zwei Oberexperten nochmals verifiziert wurden. Dank dieses akribischen Prüfungsverfahrens ergab sich ein sehr verlässliches Bild der Qualität.

Presstext SFF

