Anzeige

Medaillenregen in der Fleischerei Köhler

Felix, UWe und Gita Köhler (vorne v.l.) freuen sich mit ihrer "Mannschaft" über die Auszeichnungen. *Foto: privat*

Hofgeismar (KA) - Die IFFA (Internationale Fleischerei-Fachausstellung) ist die internationale Leitmesse für Fleischverarbeitung und die bedeutendste Innovationsplattform der Branche. Das Ausstellungsangebot bildet die gesamte fleischwirtschaftliche Prozesskette vom Schlachten und Zerlegen über das Verarbeiten und Verpacken bis hin zum Verkaufen ab.

Im Rahmen dieser Messe, die alle drei Jahre stattfindet, fanden auch Qualitätswettbewerbe für Fleischereien aus aller Welt statt, die ihre eingereichten Proben aus den Warengruppen Wurst, Würstchen, Schinken oder auch Produkte in Dosen und Gläsern der Kritik einer über 50-köpfigen Jury stellten.

Von den 29 Proben der Fleischerei Köhler erhielten 19 eine Goldmedaille, sieben eine Silber- und drei eine Bronzemedaille. Für das gute Gesamtergebnis für die getesteten Produkte gab es zusätzlich noch einen Pokal.

Über 2.300 Produkte wurden auf der IFFA bewertet. Das Teilnehmerfeld der IFFA-Qualitätswettbewerbe ist traditionell international geprägt. Zwar machen die deutschen Fleischer stets einen Großteil der Teilnehmer aus, starke Beteiligung ist allerdings auch aus den europäischen Nachbarländern zu verzeichnen. Österreicher, Schweizer, spanische, luxemburgische, belgische und französische Unternehmen schikken regelmäßig ihre Produkte nach Frankfurt, genauso wie Betriebe aus Polen oder den Balkanstaaten. Auch in Übersee sind die IFFA-Wettbewerbe beliebt, kolumbianische Fleischerzeugnisse waren daher auf den Prüftischen ebenso vertreten wie Spezialitäten aus Japan, Thailand oder der Mongolei.

Den Erfolg der Fleischerei Köhler führt der familiengeführte Betrieb auf die hervorragende Teamarbeit zurück. Ohne die Mitarbeiter wäre dies überhaupt nicht möglich, sodass sich hier alle gemeinsam die 29 Medaillen sowie den Pokal verdient haben.