

Gold und Silber für die Wurst

Metzgerei Weber auf der Internationalen Fleischer-Fachausstellung erfolgreich

SEELBACH (tw). Mit zwölf Wurstsorten ist Alexander Weber nach Frankfurt zur alle drei Jahre stattfindenden Internationalen Fleischer-Fachausstellung (Iffa) nach Frankfurt gefahren. Zurückgekehrt ist der Metzgermeister zwar ohne Wurst, dafür aber mit zwölf Medaillen im Gepäck und zwar sieben goldene und fünf silberne. Gold erhielt die Metzgerei Weber für die Lyoner, den Putenbierschinken, die Schwarzwurst, die Wienerle, die Weißwurst, den Rinderersaftschinken im Meerrettichmantel und den Toscana-schinken; Silber gab's für die Fleischwurst, die Kalbsleberwurst, die Hausmacherleberwurst, den Hinterschinken und die Pfefferbeißer.

„Es ist wichtig, bestätigt zu bekommen, dass wir auf dem richtigen Weg sind“, nennt Weber einen Grund für die Teilnahme an diesem Wettbewerb. Ihm liegt aber auch das Handwerk an sich am Herzen. Die handwerkliche Qualität bringen den Kunden nicht nur eine Vielfalt an Produkten sondern auch eine Geschmacksvielfalt.

Bereits vor drei Jahren hat die Metzgerei Weber am Wettbewerb auf der Iffa teilgenommen und damals fünf Gold- und drei Silbermedaillen geholt. Inzwischen hat sich aber einiges verändert. Alexander Weber hat den Betrieb in die Hauptstraße 27, in die ehemalige Spielwarenfabrik Hauelsen, verlegt und dabei erweitert und modernisiert. Zudem hat er einen Veranstaltungsraum, die „Alte Fabrik“ eingerichtet Parallel zur Betriebs-erweiterung ist auch die Zahl der



Stolz präsentieren Alexander Weber und Sohn Linus die prämierten Produkte.

FOTO: HEIDI FÖSSEL

Mitarbeiter gewachsen. Die Metzgerei Weber beschäftigt heute 15 fest angestellte Mitarbeiter und zwei Azubis im verkauf sowie 15 Mitarbeiter in Teilzeit. Im Sommer kommt ein dritter Azubi in der

Produktion dazu. Das Geschäft hat Alexander Weber vor zehn Jahren von seinen Eltern übernommen. Den runden Geburtstag will er Anfang Oktober gebührend feiern.