

## **Besondere Auszeichnung für uns und unser Team**

10.10.2019 07:30:00 von Georg Suess

### **Die Zeitschrift "Der Feinschmecker" schreibt, dass wir zu den besten Metzgereien in Deutschland gehören.**

#### **Besonders gute handwerkliche Qualität und Jahrzehnte lange Tradition**



Bodenwöhr / Altenschwand: Besonders gute handwerkliche Qualität und Jahrzehnte lange Tradition wurden jetzt belohnt und mit einem nicht alltäglichen Preis ausgezeichnet.

Die Jury des Gourmet Magazin DER FEINSCHMECKER hat die Metzgerei Schuhbauer aus Bodenwöhr/Altenschwand (Landkreis Schwandorf) zu den Besten ihres Fachs gekürt und gehört ab jetzt zu den best-prämierten Metzgereien in Deutschland.

„Für uns ist diese Top Auszeichnung wie ein Ritterschlag und belohnt unser tägliches Engagement in Sachen Qualitätsstandard und Kundenservice. Zu den besten Metzgereien in Deutschland zu gehören freut uns und das gesamte Team natürlich sehr und motiviert auch für die Zukunft,“ betonen Karina und Jürgen Schuhbauer, Inhaber der mittelständischen Oberpfälzer Metzgerei.

Der Familienbetrieb in dritter Generation setzt auf bewährte Familienrezepte, gutes Metzgerhandwerk und verwendet ausschließlich regionales Rind-, Schweine-, Kalb und Lammfleisch. Was in der Wurstküche dieser Metzgerei entsteht gehört zum Besten, was dieses Handwerk in Bayern und Deutschland zu bieten hat. „Wir kaufen nahezu alle Tiere bei Bauern aus der Umgebung, um lange Transportwege und Stress vor dem Schlachten zu vermeiden, und achten genau auf die artgerechte Haltung der Tiere“, erklärt Metzgermeister Jürgen Schuhbauer.

Die Bewertung der Jury lautet: „Der angesagte und empfohlene Metzger in Altenschwand und Umgebung. Das gebotene kann sich sehen und schmecken lassen, und reicht vom Fleisch aus der Hausschlachtung bis

zu einer großen Auswahl feiner Schinken, hausgemachter Salami und würzigen Bauerngeräucherten“.

**Die FEINSCHMECKER – Jury hat bei anonymen Betriebsbesuchen verschiedene Kriterien abgeprüft. Im Fokus standen: Qualität, Sauberkeit, Freundlichkeit, Kompetenz der Verkäufer und Sortimentsangebot.**