

Frisch prämierte Pfeifer-Wurst

Gütesiegel der Landwirtschaftskammer für Schönkirchener Betrieb

Schönkirchen. Sie ist extrem mager mit einem Fettanteil von unter 20 Prozent: Die Bauernmettwurst aus der Probsteier Wurstfabrik Pfeifer in Schönkirchen trägt seit gestern das Gütesiegel „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“.

Claus Heller, Präsident der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein, überreichte André und Mirco Pfeifer in deren Produktionshallen die Urkunde zum blaugrünen Gütezeichen. Zusammen mit ihrem Vater Rolf Pfeifer leiten die Brüder in dritter Generation das Fami-

lienunternehmen im Schönkirchener Gewerbegebiet. Das Gütesiegel der Landwirtschaftskammer sei ein Garant

GESCHÄFTSWELT

für Qualität und stehe laut Heller seit mehr als 45 Jahren für traditionell erzeugte heimische Spitzenprodukte. Bei Aussehen, Geruch und vor allem Geschmack seien Bestwerte gefragt. „Ob Fleisch, Wurst, Honig oder Käse, alle Lebensmittel mit dieser hohen Auszeichnung müssen sich strengen Prüfungen und

neutralen Kontrollen unterziehen“, so Heller weiter.

Mit der Bauernmettwurst ist jetzt bereits das neunte Produkt der 1891 in Probsteierhagen gegründeten Wurstfabrik Pfeifer ausgezeichnet worden. Neben den strengen Kriterien der Landwirtschaftskammer, die ein hochwertiges Lebensmittelprodukt erfüllen muss, genügen Pfeifers Wurstwaren, was die Produktionsabläufe in dem 50-Mitarbeiter-Betrieb betrifft, zudem den hohen Ansprüchen des „International Food Standard“. Und was macht die Probsteier Bauern-



mettwurst aus dem Hause Pfeifer nun so besonders im Geschmack? „Der in der Herstellung verwendete feinste Schinken“, so André Pfeifer. uhl