

Zweifacher Pokalsieger beim

9. Internationalen Saumagenwettbewerb

Metzgerei Schreiner holt Pokale und Goldmedaillen in zahlreichen Kategorien

Harthausen. „Das Geheimnis des guten Geschmacks liegt daran, dass nur die besten und ausgewähltesten Zutaten verwendet werden.“ Metzgermeister Roland Schreiner holte mit seinem Sohn Stephan gleich zwei Pokale beim 9. Internationalen Saumagenwettbewerb in Landau Godramstein mit dem Klassiker Kastaniensaumagen und einer Kartoffelsaumagen-Pastete. Des Weiteren gab es noch elf Goldmedaillen für die Produkte der Metzgerei Schreiner, darunter auch ihr original Pfälzer Kartoffelsaumagen, den die Metzgerei Schreiner mittlerweile europaweit versendet. Ferner gab es für die Produkte Saumagenquiche mit Backpflaume, Saumagenpastete, Saumagenschweinchen mit Mandeln, Saumgenterrine mit Bratpfel und vielen weiteren Spezialitäten die goldene Prämierung mit Höchstpunktzahl.

„Die Südpfalz ist eine Saumagenhochburg, deshalb freuen wir uns besonders von einer unabhängigen Jury diese Auszeichnung erhalten zu haben.“ Die Schreiners erklären sich ihren



Der Metzgermeister Roland Schreiner holte mit seinem Sohn Stephan gleich zwei Pokale beim 9. Internationaler Saumagenwettbewerb.

FOTO: PS

doppelten Pokalerfolg durch traditionelle handwerkliche Herstellung aus überlieferten Rezepturen und Erfahrungen von vier Generationen.

„Innovatives denken, Flexibilität und immerwährenden Hang zum Experimentieren bringen besonders unsere Jugend Stephan und Yvonne mit“, erklärt Roland Schreiner. Natürlich ist es notwendig nur bestes frisches Fleisch aus artgerechter Tierhal-

tung, regionales Gemüse und ausgewogene Gewürze wie beispielsweise frischer Majoran aus Schwiegermutter's Garten zu verwenden. Der überregionale Erfolg zeigt, dass der Familienbetrieb aus Harthausen und Lingenfeld auf dem richtigen Weg ist, nicht zu letzt dank eines starken Teams und sehr engagierten Mitarbeiter.

Service

Die Metzgerei Schreiner zeichnet

sich durch hervorragenden, persönlichen Service und die beste Beratung aus. Vom Partyservice bis hin zu erstklassiger Fleischqualität wie zum Beispiel ihr Dry Aged Beef - welches in der eigenen Reifekammer hergestellt wird - hat die Metzgerei einiges zu bieten. Selbst der Weihnachtsschinken „Backofenfertig“ mit dem passenden Rezept, der Bratanleitung und fertiger Soße kann man hier bestellen. Damit die Kunden ihre Festtage entspannt mit ihrer Familie genießen können. Wer mehr über die Metzgerei Schreiner erfahren möchte, kann sich auf der Homepage (www.metzgerei-schreiner.org) von dem großen Angebot an Spezialitäten und Regionalitäten überzeugen lassen. „Noch besser: Sie kommen einfach bei uns im Geschäft vorbei.“ (ps)

Nähere Informationen

Metzgerei Schreiner, Zwerchgasse 16, 67376 Harthausen, Telefon 06344 5701, Internet www.metzgerei-schreiner.org. Filiale in Lingenfeld: Hauptstraße 33, Telefon 06344 9694800