

## Testen Sie unsere Sieger!

### Gekochte

mit oder ohne  
Knoblauch 100 g € 0,69

### Hausmacher Mettwurst

mild geräuchert  
100 g € 1,39

### Hausmacher Schinken- speck

100 g € 1,39

Oder unsere prämierten Produkte  
im **»Siegerpaket«**

**1 halbe Gekochte**  
**1 kleine Mettwurst**  
**1 Stück Schinkenspeck**

zum Vorteilspreis  
von nur € 10,00

Probieren Sie auch bei uns  
im Geschäft die **Sieger-  
produkte** und sagen Sie  
uns Ihre Meinung...

Denken Sie rechtzeitig an  
Ihre Anmeldung  
**zum »Angrillen«**  
am **Gründonnerstag, dem**  
**17. April 2014** bei uns auf dem Hof.

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch  
und verwöhnen Sie mit neuen und  
altbewährten Spezialitäten.*



Genuss erleben



Fleischerei · Party-Service

Herm.-Lam.-Str. 43, 27442 Gnarrenburg  
Tel. 0 47 63 / 81 78, Fax 62 70 57,  
E-Mail: [gawehn.fleischerei@ewetel.net](mailto:gawehn.fleischerei@ewetel.net)

[www.partyservice-gawehn.de](http://www.partyservice-gawehn.de)

„Hier wird auf hausgemachte Qualität gesetzt“

## Fleischerei Gawehn zeichnet sich bei Qualitätsprüfungen des Fleischerhandwerks mit 2-mal GOLD und 1-mal SILBER aus

Gnarrenburg (mw). Die Fleischerei und Party-Service Gawehn aus Gnarrenburg hat die Preisrichter bei den Qualitätsprüfungen des Fleischerhandwerks im Frühjahr 2014 durch die hervorragende Qualität ihrer Produkte aus eigener Herstellung überzeugen können.

Insgesamt kann die Fleischerei Gawehn zwei Auszeichnungen in Gold für die Hausmacher Mettwurst und den Schinkenspeck sowie eine Auszeichnung in Silber für die Fleischwurst vorweisen. In Anerkennung besonderer Qualität in gleich mehreren Produktkategorien wurde dem Betrieb zudem die Trophäe „Meister-Stücke 2014“ verliehen. Die Qualitätsprüfungen für die Produkte des Fleischerhandwerks fanden am 15. und 16. Februar 2014 statt. Am deutschlandweit ausgeschriebenen Wettbewerb nahmen auch dieses Jahr wieder knapp 300 Betriebe statt, die 1.600 Produkte aus handwerklicher Herstellung einreichten. Mehr als 150 Preisrichter prüften die Würste, Schinken, Braten und vieles mehr anhand umfangreicher Kriterien, vor allem aber anhand des Geschmacks. Die Jury setzte sich zusammen aus Vertretern des Fleischerhandwerks, der Lebensmittelüber-

wachung und Veterinärämter sowie „normalen“ Verbrauchern. Die Urkunden, Siegerpokale und Trophäen wurden am Montag, dem 10. März 2014, durch den Landesinnungsmeister des nordrhein-westfälischen Fleischerhandwerks, Herrn Emil Müller, den Ehrenpräsidenten des Deutschen Fleischer-Verbandes, Herrn Manfred Rycken, und den Geschäftsführer des Fleischerverbands Nordrhein-Westfalen, Herrn Dirk Haerten, im Rahmen einer feierlichen Veranstaltung öffentlich überreicht. Die Qualität der eingereichten Produkte war nach Aussage des Fleischerverbands ausgezeichnet. Der Verband wertet dieses erfreuliche Ergebnis als eine weitere Bestätigung des hohen Qualitätsniveaus im Fleischerhandwerk und des gerechtfertigten Vertrauens der Verbraucher in „ihr“ Fleischerfachgeschäft. Ideenreichtum, handwerkliches Können und erstklassige Zutaten der Produkte haben auch bei den erfahrenen Preisrichtern wieder für Begeisterung gesorgt. Das Team um Melanie und Stefan Gawehn ist sehr stolz über die Auszeichnung. Denn alle Spezialitäten werden in der haus-eigenen Wurstmanufaktur mit den besten Zutaten selber hergestellt.



Fleischermeister Stefan Gawehn präsentiert die preisgekrönten Spezialitäten.