

# Goldenes Band für Spezialitäten

Mit dem Goldenen Gütezeichenband 2002 wurde die Zella-Mehli'ser Fleischerei Hengelhaupt jetzt für ihre hervorragenden Wurstspezialitäten ausgezeichnet.

**ZELLA-MEHLIS** – Vor wenigen Tagen nahm sie Fleischermeister Georg Hengelhaupt für seine original Thüringer Blasensülze und die original Thüringer Fleischrotwurst in Empfang.

Die hochwertigste Würdigung der Centralen Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft (CMA) wird dabei nur für Produkte verliehen, die über einen Zeitraum von mindestens drei Jahren alle Prüfungen des CMA-Gütezeichens mit der Höchstpunktzahl bestanden und damit ihre dauerhafte Qualität unter Beweis gestellt haben. Für die traditionsreiche Fleischerei kein Problem: Seit Jah-

ren unterzieht sie sich freiwillig den gestrengen Qualitätskontrollen der Gesellschaft und hat dabei jeweils Bestnoten erreicht, wie zahlreiche Goldmedaillen im Geschäft belegen. „Wir haben uns natürlich sehr über die hohe Auszeichnung gefreut“, ist Meister Hengelhaupt schon ein wenig stolz darauf, dass seine Wurst zu den besten in Deutschland gehört. Für die Thüringer Blasensülze und die Fleischrotwurst wurden jährlich 50 Punkte vergeben.

Neben den Goldmedaillen und dem Gütezeichenband für die ausgezeichneten „Dauerbrenner“ wurde auch ein weiteres Produkt aus dem Hause Hengelhaupt prämiert. Die original Thüringer Hausmacher-Leberwurst aus Zella-Mehlis war der CMA zusätzlich eine Jahresurkunde mit Medaille wert, die deutschlandweit an insgesamt

761 Betriebe für 1683 Wurstwaren ausgegeben wurde.

Das Goldene Gütezeichenband wurde in diesem Jahr im Übrigen an 201 Fleischereien und verarbeitende Unternehmen verliehen, die von 1999 bis 2001 mit ständig ausgezeichnete Qualität aufwarteten und dafür das begehrte Siegel erhielten. Wie die Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft in einer Pressemitteilung informierte, kennzeichne das Gütezeichen besonders hochwertige Produkte und stehe seit 30 Jahren als Symbol für den gesicherten Qualitätsstandard von Produkten. Das Zeichen mit dem Hinweis „Handwerkliche Meister-Qualität“ biete den Verbrauchern eine zuverlässige Orientierungshilfe beim Einkauf und bürge zudem für neutral kontrollierte Qualität. (red)



Mit dem Goldenen Gütezeichenband dekoriert: Die Fleischerei Hengelhaupt erhielt für ihre Fleischrotwurst und die Blasensülze die höchste Auszeichnung der CMA. FOTO: KARL-HEINZ FRANK