

Eine Metzgerei mit hohen Qualitätsansprüchen – auch an sich selbst

TREUCHTLINGEN. Qualität statt Quantität – dieses Motto verfolgt die Metzgerei Jürgen Ziegler aus Treuchtlingen bereits seit Jahrzehnten. Um diesen Vorsätzen gerecht zu werden und seinen Kunden auch in Zeiten des anbrechenden Ernährungswandels angemessene Produkte mit Klasse bieten zu können, hat sich Max Ziegler der herausfordernden Ausbildung und Prüfung des Fleischsommeliers unterzogen. Zusätzlich hat das familienbetriebene Unternehmen erneut seine Qualität beim ersten Metzger-Cup der Landesinnung Bayern unter Beweis gestellt.

Der Titel des Sommeliers

Was beim Wein funktioniert, ergibt auch in anderen Branchen Sinn. Sommeliers sind Experten, die sich mit ihrem Lebensmittel ganz besonders gut auskennen und ihr Wissen gern an andere weitergeben. Beim Fleisch ist der Trend noch vergleichsweise neu. In Treuchtlingen und im gesamten Landkreis Weißenburg-Gunzenhausen hat Max Ziegler deshalb ein Alleinstellungsmerkmal. Anfang des Jahres hat er sich der anspruchsvollen Ausbildung im Bereich Theorie und Praxis, Kulturgeschichte des Fleisches, Haltung und Ursprung der verschiedenen Tierrassen, Reifung des Fleisches, Gewürzkunde

und auch – für Max eines der spannendsten Themen – der „New Cuts“, der neuen Schnitte, gestellt und mit einem Top-Ergebnis abgeschlossen.

Max Ziegler ist aus Leidenschaft Metzgermeister, Koch und Fleischsommelier. Der Umgang mit dem Tier während der Haltung und Schlachtung bis hin zur bestmöglichen Verwertung des gesamten Tieres wird daher nicht aus dem Fokus gelassen. Er möchte dem Motto der Metzgerei seines Vaters Jürgen Ziegler treu bleiben und deren Kunden auch im Bereich Beratung und Wissen stets Qualität liefern. Mit anderer Scheidetechnik sowie neuen Reife- und Gar-Methoden lassen sich sowohl Erstaunliches wie Geschmackvolles bewirken. Dabei möchte er seine persönlichen Vorlieben, den Steaks auf dem Grill oder auch anderen Gourmetstücken beim Zubereiten, die auch in aktuellen Zeiten in der Ernährung einen neuen Stellenwert annehmen, der Gesellschaft näher bringen. „Fleisch ist ohne jeden Zweifel ein wichtiger Bestandteil einer gesunden und ausgewogenen Ernährung. Jeder sollte darauf achten, dass er seinem Körper nur die hochwertigsten Nahrungsmittel zukommen lässt. Und dazu gehören eben auch Fleisch und Wurst vom Handwerksmetzger.“ Diese



Alfons Schuhbeck (links) und Innungsmeister Konrad Ammon (rechts) haben Jürgen Ziegler, Renate Ziegler und Fleischsommelier Max Ziegler ausgezeichnet.

Worte stammen von keinem Geringeren als Starkoch Alfons Schuhbeck, der damit Max Ziegler aus der Seele spricht.

Beim ersten Metzger-Cup der Landesinnung Bayern hat die Metzgerei Jürgen Ziegler Schuhbecks Vorsätze und die ihres neuen Fleischsommeliers unter Beweis gestellt. Mit den Produkten Leberkäs, fränkische Bratwurst und Traditionssalami haben sie mit Bravour abgeschnitten. Der Leberkäs und die fränkische Bratwurst wurden sogar mit voller Punktzahl prämiert. Hierfür wurden sie in der „Champions League

ihres Handwerkes“ von Landesinnungsmeister Konrad Ammon aus Fürth und Sternekoch Schuhbeck geehrt. Die Kunden können sich daher sicher sein, dass Jürgen und Max Ziegler mit ihrem Team stets Qualität anbieten und somit ihrem Motto „Qualität statt Quantität“ jederzeit treu bleiben. Um das Wissen des Fleischsommeliers zu ihrem eigenen Nutzen machen zu können, wird Max Ziegler ab Sommer auch entsprechende Fleisch- und Grillkurse anbieten. Nähere Infos hierzu erhalten Sie im Geschäft oder auf deren Homepage.