



Die Schinkenprüfung vom Niederrhein Wir wurden ausgezeichnet:

10x Gold für unsere Schinken-Spezialitäten

Ein herausragendes Ergebnis: Bei der diesjährigen Schinkenprüfung der Fleischer-Innung Niederrhein wurden alle zehn von uns eingereichten Produkte von der hochkarätigen Jury mit der Goldmedaille prämiert. Ein beeindruckender Beweis für unser handwerkliches Können, unsere Qualität und unseren Geschmack.

Prämiert wurden: unser Duress-Kochschinken, Edelschinken, gekochter Hinterschinken, Klosterschinken, der Landschinken, Metzgerschinken, Schinkenspeck, Schlemmerkrustenbraten, Spargelschinken sowie unser Strohwohl-Saftschinken.

Die Bewertung erfolgte durch eine zwölfköpfige Jury, bestehend aus Fachleuten und Verbrauchern. Alle Produkte wurden anonym verkostet und nach strengen Kriterien bewertet. Speck oder Kochschinken waren ebenso vertreten wie kreative, neue Kreationen.

Tierwohl ist für uns keine Option – sondern Verpflichtung.

Unsere prämierten Produkte stammen ausschließlich aus regionalen Betrieben, die auf artgerechte Haltung, kurze Transportwege, regionales Futter und respektvollen Umgang mit den Tieren achten. Das spiegelt sich nicht nur in der Qualität des Fleisches wider, sondern auch in unserem täglichen Handeln. Denn wir sind überzeugt: Echte Genussmomente entstehen nur dann, wenn das Tierwohl von Anfang an weitergedacht wird und viel mehr bedeutet, als eine Frage der Haltung.

„Diese Auszeichnung ist für uns eine schöne Bestätigung für die Leidenschaft und Sorgfalt, mit der unser gesamtes Team tagtäglich arbeitet“, sagt Max Esser-Geneschen. „Gerade in Zeiten, in denen Qualität und Herkunft von Lebensmitteln für viele Menschen wieder an Bedeutung gewinnen, freuen wir uns umso mehr über dieses starke Signal für das Fleischerhandwerk.“

Die sehr guten Ergebnisse der diesjährigen Schinkenprüfung unterstreichen einmal mehr das hohe Niveau der regionalen Fleischerbetriebe und zeigen, dass wir mit unseren Schinkenspezialitäten geschmacklich ganz vorne mitspielen.



Die Fleischer-Innung Niederrhein kürte bei ihrer Schinkenprüfung Spezialisten für leckeren Schinken. Auf dem Foto von links: Ehren-Obermeister Jakob Kohnen, Obermeister Willi Schillings und Metzgermeister Edmund Motes. Foto: Kreishandwerkerschaft



Siegerpokal
Schinkenwettbewerb
2025