

Auftritt der Fleischer beim Tag der Regionen

Werbewirksamer Einsatz der Fleischerinnung Bernburg/Köthen – Produktion unter den Augen der Gäste – Gläserne Wurstküche zog die Besucher magnetisch an

afz/js, BERNBURG. Am letzten September-Wochenende war die Saalestadt Bernburg Schauplatz der zentralen Veranstaltung zum „Tag der Regionen“ in Sachsen-Anhalt. Landesweit fanden bereits in der Vorwoche Aktionen statt, die zum Ziel hatten, auf regionale Erzeugnisse von Handwerksbetrieben aufmerksam zu machen. Auch Landwirtschaftsministerin Petra Wernicke überzeugte sich von der Qualität und dem guten Geschmack der fleischerhandwerklichen Produkte.

Der Karlsplatz in Bernburg bot mit vielen kleinen Ständen ein buntes Bild mit Erzeugnissen aus der Umgebung. Dabei war der große Informationsstand der Kreishandwerkerschaft mit Produkten der Fleischer- und Bäckerinnung zentraler Mittelpunkt. Viele Besucher interessierten sich für die große Gläserne Wurstküche, die auf kleinstem Raum alles bot, was zur Wurstherstellung nötig ist. Drei Azubis von Bauerngut Könnern und der Fleischerei Kipper stellten Bratwurstbrät her und füllten dies in Därme ab. Anschließend wurde die Bratwurst von Azubis gegrillt

und mit frischen Brötchen der Bäckerinnung verkauft.

Bereits am ersten Tag hatten die Bernburger einen so großen Appetit, dass Fleischnachschub vom Werk in Könnern angefordert werden musste. Auf einem großen Verkaufstand von Könnern boten Azubis außerdem in geschmackvoller Verpackung Wurst und Schinken als Komplettpakete an, was ebenfalls reißenden Absatz fand. Natürlich konnten alle Produkte auch einzeln erworben werden. Das Unternehmen nutzte die Gelegenheit, seine neuen Produkte „Happy-Line“, „Der kleine Snack-Gag“ und „Hot Dog“ in 180-g-Gläsern und der neuen attraktiven Sleeves-Verpackung anzubieten. Gefragt war am gleichen Stand auch das umfassende Wurstsortiment in Gläsern von der Köthener Fleisch- und Wurstwaren GmbH.

Exakt zum Motto „Essen ist mehr als genussvoll speisen“, zu dem auch Vorträge gehalten wurden und ein Schaukochen stattfand, präsentierte die Fleischerei Dr. Bernd Köbel seine neuen Sortimente, die nicht nur fettreduziert, sondern auch mit Ballaststoffen angereichert sind. In einer Gemeinschaftsentwicklung mit der Gewürzfirma Scheid wurde Jagdwurst, Bierschinken, Körnly-Lyoner



Azubis des dritten Lehrjahres von der Firma Bauerngut Könnern und von der Fleischerei Kipper stellten in der Gläsernen Wurstküche Bratwurstbrät her. Fotos: js

und Lyoner vorgestellt, denen die pflanzlichen Ballaststoffe Inulin und Citrusfaser zugegeben werden. Viele Besucher verkosteten die Erzeugnisse, fanden sie geschmacklich sehr gut und kamen mit Dr. Köbel, der auch Obermeister der Innung ist, ins Gespräch. Auch im großen Verkaufswagen seiner Firma, in dem fast das ganze Sortiment angeboten wurde, informierten sich viele Kunden und kauften für das Wochenende ein. Im Rahmen einer bestehenden Kooperation mit der Grundschule „Johann Wolfgang von Goethe“ in Plötzkau hatte Dr. Köbel bereits vormittags seine neuen Produkte vorgestellt und der Direktorin der Schule einen Spendenscheck übergeben. Anlass war



In der Gläsernen Wurstküche wurde am Tag der Regionen „individuelle Wurstherstellung vor Ort“ vorgeführt.

der „Tag des Singens“ zum Thema „Tu‘ es allen kund – ernähre dich gesund“. Nach einem musikalischen Ohrenschmaus gab es für alle auch



Dr. Bernd Köbel und Karén Palowsky von der Firma Scheid stellten den Verbrauchern die fettreduzierte und ballaststoffreiche Produktpalette der Fleischerei Dr. Köbel vor.

Leckeres aus der Plötzkauer Fleischerei. Als am Nachmittag Landwirtschaftsministerin Petra Wernicke der Kreishandwerkerschaft Bernburg/Kö-

then einen Besuch abstattete, stellte ihr Ausbildungsleiter Fred Knauth von Bauerngut Könnern die Azubis mit ihren Arbeiten in der Gläsernen Wurstküche vor. Er sprach über deren Ausbildungsmöglichkeiten im Betrieb und die Aktionen zum „Tag der Regionen“, durch die alle einen besonderen Kontakt zu den Verbrauchern knüpfen konnten und mit Freude ihre Produkte anbieten. Natürlich überzeugte sich die Politikerin vor Ort vom guten Geschmack der frischen Bratwurst aus Könnern. Auch die neuen fettreduzierten und mit Ballaststoffen angereicherten Erzeugnisse der Fleischerei Köbel überzeugten sie. Anerkennend sprach sie sich über die Beteiligung des Fleischerhandwerks zum „Tag der Regionen aus“.

Arbeits