



13. Deutsche Geflügelwurstqualitätsprüfung

Alle Fleischerfachgeschäfte, die einer Fleischerinnung angehören, sind zur Teilnahme an der „**13. Deutschen Geflügelwurstqualitätsprüfung**“ aufgerufen.

Auch Sie sind herzlich eingeladen, sich mit Ihren Geflügelprodukten zu beteiligen. Die ausgezeichneten Spezialitäten können in Ihrem Fleischerfachgeschäft werblich ausgestellt werden.

Veranstalter:

Fleischer-Innung Bonn • Rhein-Sieg, Annostr. 5, 53721 Siegburg,
Tel. 02241 / 990-109 / Email: jaeger@khs-handwerk.de

Prüfungstermin:

Sonntag, 17. November 2024

Teilnahmeberechtigung:

Teilnahmeberechtigt sind alle selbstständigen Fleischermeister bzw. Fleischerfachgeschäfte, die Mitglied einer Fleischer-Innung sind und sich verbindlich und fristgerecht angemeldet haben.

Teilnahmegebühr:

55,-- EUR (je Probe) netto ohne MWST

Sie erhalten nach Anmeldung Ihrer Produkte die Versandpapiere (Einzellieferscheine, Gesamtlieferschein) sowie eine Kostenanzeige der Fleischerinnung Bonn.Rhein-Sieg mit Angabe der Bankverbindung und Kontonummer auf die die gesamte Teilnahmegebühr zu entrichten ist. **Bitte überweisen Sie vorher nicht!**

Teilnahmebedingungen und Proben:

Der Wettbewerb wird in den Kategorien A: Rohwurst, Kategorie B: Brühwurst, Kategorie C: Kochwurst, Kategorie D: Roh- und Kochpökelfleisch, Kategorie E: Wurst oder Wurstware in Glas oder Dose, Kategorie F: Küchenfertiges Gericht in Glas oder Dose durchgeführt. Jede Kategorie wird einzeln bewertet und ausgezeichnet. Zugelassen sind nur Produkte aus eigener Herstellung.

Wichtiger Hinweis:

Als Geflügelwurst gelten die Erzeugnisse, die 100% Geflügelfleisch enthalten.

Proben:

Einzusenden sind

- ganze Würste. Mindestgewicht 600 g.
- darüber hinaus bei großkalibrigen Würsten (mindestens 1,5 kg) ist Anschnittware erlaubt.

- Bei der Kategorie „Wurst oder Wurstwaren in Glas oder Dose“ gilt für das eingesandte Produkt ein Mindestgewicht von 600 g. Kleinere Gebinde sind möglich. (z.B. 3 x 200 g)
- Bei der Kategorie „Küchenfertiges Erzeugnis in Glas oder Dose“ gilt für das eingesandte Produkt ein Mindestgewicht von 600 g. Kleinere Gebinde sind möglich. (z.B. 3 x 200 g) Am Prüfungstag besteht die Möglichkeit das Produkt zu erhitzen. Ein Verzehrhinweis ist unbedingt beizufügen.

Jede Probe erhält eine fortlaufende Probenummer, die Sie bitte bei Probeneinreichung den Versandpapieren beifügen.

Probenzahl:

Es können bis zu 10 Proben je Kategorie eingereicht werden.

Prüfungsbedingungen:

Es gelten die Bewertungsrichtlinien des DFV.

Pokale und Trophäen:

Die eingereichten Produkte werden durch eine unabhängige Jury nach verschiedenen Kriterien bewertet. Die prämierten Produkte werden mit Urkunden für Gold, Silber und Bronze ausgezeichnet und eine repräsentative Urkunde übersandt. Erzielt ein Teilnehmer in 3 verschiedenen Kategorien mindestens 1 Goldmedaille, so erhält er eine dekorative Trophäe zum Ausstellen im Ladengeschäft.

Aus den Goldmedaillen ermittelt die Jury dann die Categoriesieger und schließlich das insgesamt beste Produkt und prämiert es mit dem Beethoven-Pokal der Fleischer-Innung Bonn • Rhein-Sieg. Die Entscheidungen der Jury sind unanfechtbar. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Pokalverleihung:

Der Gewinner des Beethoven-Pokals erhält den Pokal im Rahmen einer Weihnachtsfeier des Vorstandes der Fleischer-Innung Bonn • Rhein-Sieg.

Anmeldung:

An die Fleischer-Innung Bonn • Rhein-Sieg, Annostr. 5, 53721 Siegburg oder per Email an jaeger@khs-handwerk.de.

Anmeldeschluss: Freitag, 08.11.2024

Anmeldebestätigung:

Durch Zusendung der Wettbewerbsunterlagen, der Kostenanzeige und der Versandpapiere.

Probenversand:

Die Wettbewerbsproben sind zusammen mit den ausgefüllten Versandpapieren wegen der Frische nur an den Tagen: Donnerstag, 14.11.2024; Freitag, 15.11.2024 zu senden an:

Metzgerei Adalbert Wolf, Pecher Hauptstr. 96, 53343 Wachtberg-Pech.

Letzter Eingangstag in Wachtberg am Freitag, dem 15.11.2024, 17.00 Uhr.

Persönliche Abgabe bei der Metzgerei Wolf am 14. und 15.11.2024 von 8.00 Uhr bis 17.00 Uhr möglich.

Allgemeine Hinweise:

Därme und Verpackungen müssen völlig neutral, also ohne Firmenaufdruck- bzw. logo sein. Es dürfen nur Produkte aus eigener Herstellung eingereicht werden. Jede Probe ist einzeln zu vakuumieren. Sämtliche Beförderungsgebühren übernimmt der Einsender. Für nicht oder verspätet bzw. nicht wettbewerbsgerecht ankommende Sendungen sowie für Beschädigung

oder Diebstahl am Wettbewerbsort wird keinerlei Haftung übernommen oder Entschädigung gewährt. Gebühren für o.g. Proben werden nicht zurückerstattet. Die eingesandten Proben werden nicht zurückerstattet. Für die Frischhaltung der Ware am Wettbewerbsort ist gesorgt. Regressansprüche sind ausgeschlossen.

Für Ihre Anmeldung zur 13. Deutschen Geflügelwurstqualitätsprüfung benutzen Sie bitte das beigefügte Anmeldeformular.

Die Ergebnisse der Geflügelwurstqualitätsprüfung 2024 finden sie ab dem 18.11.2024 unter:

www.fleischerinnung-bonnrheinsieg.de

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg!

Ihre Fleischerinnung Bonn.Rhein-Sieg

Adalbert Wolf
Obermeister

Dipl. Kfm. Frank Jäger
Geschäftsführer