

Adresse dieses Artikels:

<https://www.waz.de/staedte/muelheim/hoechste-ehren-fuer-muelheimer-metzgerei-niess-id213722769.html>

AUSZEICHNUNG

Höchste Ehren für Mülheimer Metzgerei Nieß

Dennis Vollmer 15.03.2018 - 19:00 Uhr



Foto: Michael Dahlke

Freuen sich über die hohe Auszeichnung (v.l.): Heinz-Günter Nieß, Bettina Nieß, Frank Nieß sowie Melina Nieß.

MÜLHEIM. Heißener Metzgerei macht deutschlandweit die beste Fleischwurst – das prämierte eine Jury mit dem „Großen Ehrenpreis des Fleischerverbands NRW“.

Dass es in Mülheim um die Wurst geht, ahnen die Meisten. Dass es darunter prämierte „Meister-Stücke“ gibt, die Wenigsten. Doch für ihre „Fleischwurst im Naturkranzdarm“ hat die **Mülheimer Metzgerei Nieß** nun vom Fleischerverband NRW die Note „Gold“ erhalten. Am gestrigen Mittwoch nahmen Heinz-Günter und Frank Nieß den Pokal und Großen Ehrenpreis entgegen.

Er gilt als höchste Auszeichnung und steht bei Nieß nicht zum ersten Mal in der Vitrine. „2010 haben wir den Preis schon einmal erhalten“, sagt Heinz-Günter Nieß nicht ohne Stolz. 160 Betriebe aus Deutschland haben sich in diesem Jahr darum beworben und einer anonymen Qualitätsprüfung in den Kategorien Brüh-, Koch- und Konserven-Wurst unterzogen.

160 Betriebe hatten sich beworben

„Es geht nicht allein um den Geschmack sondern auch um den Geruch, das Aussehen und die Verpackung“, schildert Heinz-Günter Nieß, der mit Frank Nieß den Betrieb leitet. Zwei bis drei Mal am Tag wird die Fleischwurst im Betrieb hergestellt und kommt von 8 bis 16 Uhr stündlich heiß aus dem Kessel, wirbt der Geschäftsführer.

Nur wer von der Jury in allen Punkten die volle Wertung erhält, bekommt die Auszeichnung. Ein kleines Luftloch in der Wurst kann den Preis kosten. Die Qualität sei bei vielen Betrieben in diesem Jahr hoch gewesen, sagt ein Sprecher des Fleischerverbands NRW.

Der Heißener Betrieb Nieß schaut auf eine lange Tradition zurück: Der Urgroßvater von Heinz-Günter und Frank Nieß gründete ihn 1903. Rund 90 Jahre später übernahmen ihn die Brüder in der vierten Generation. „Wir sind im Betrieb groß geworden – für uns war immer klar, dass wir ihn weiterführen“, sagt Frank Nieß.

Betrieb wurde schon 1903 gegründet

Ihre Ausbildung allerdings haben beide bewusst in Fremdbetrieben gemacht, „weil wir nicht als ‘Sohn des Chefs’ eine Sonderbehandlung haben wollten“. Nichte Melina Nieß soll den Betrieb einmal weiterführen, heute arbeitet sie als rechte Hand der guten Betriebsseele Bettina Nieß.

Stolz ist man auf die Fleischqualität: „**Wir kennen die Bauern genau, bei denen wir die Tiere beziehen.** Es ist uns wichtig, dass sie nicht aus konventioneller Haltung stammen,

sondern aus Freilandhaltung, also nach draußen können, fressen und scharren können, wie sie es brauchen“, sagt Frank Nieß. 50 Mitarbeiter und einen Auszubildenden beschäftigt der Familienbetrieb. Doch gute Auszubildende zu finden sei nicht immer leicht. Warum? „Viele haben die falsche Vorstellung, die Fleischerei habe nur mit Schlachten und Blut zu tun. Dabei haben wir viele Bereiche: Produktion, Verkauf und einen Partyservice.“

>> Der **Fleischereibetrieb** sucht **Azubis** für den Verkauf, die Produktion und den Party-Service. „Wir bieten auch ein Praktikum zum Kennenlernen an“, so Nieß.

Neben dem Mülheimer Betrieb wurden **drei weitere aus Hattingen, Enkirch und Emmelshausen** mit einem **Siegerpokal** ausgezeichnet.

Der **Innovations-Cup 2018** ging an die **Oberhausener Fleisch- und Wurstmanufaktur Timm** sowie nach Köln.
