

Pressemitteilung  
29.6.2017



## Ehrenpreis des Landes NRW

### **Auszeichnung Meister.Werk.NRW durch Minister Rempel für Fleischerei Reitz**

Dem Fleischerfachgeschäft Fleischerei Reitz aus Düren-Merken wurde am 26. Juni 2017 von Johannes Rempel, Minister für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen, in einer feierlichen Veranstaltung im Maxhaus Düsseldorf der Preis **Meister.Werk.NRW** für ausgezeichnete Qualität im Lebensmittelhandwerk verliehen.

Mit dem Preis würdigt Minister Rempel die Fleischerei Reitz als inhabergeführten Handwerksbetrieb, der sich in herausragender Weise für die Qualität seiner Produkte mit regionalen Zutaten und Rezepturen einsetzt und sich darüber hinaus auch seiner Verantwortung als Arbeitgeber besonders bewusst ist. Diese Verbindung von hoher und geprüfter Produktqualität und verantwortungsbewusster Betriebsführung wird ausgezeichnet.

Für weitere Informationen und ein Bild der Preisübergabe durch Minister Rempel:

Fleischerei Reitz  
Herr Axel Reitz  
Peterstr. 21  
52353 Düren-Merken

Tel. 02421 81666

## **Steckbrief des Preisträgers:**

Wir sind die Metzgerei Axel Reitz aus Düren-Merken im schönen Kreis Düren/Voreifel.

Gegründet im Jahre 1934, führen wir heute unseren Betrieb in der 5. Generation.

Mit 11 Mitarbeitern stellen wir täglich äußerst schmackhafte Wurst- und Fleischspezialitäten her.

Wir legen bei unserer Arbeit besonders viel Wert auf peniblen Zuschnitt und Verarbeitung.

Uns zeichnet besonders aus, dass alle Produkte selbst hergestellt sind.

Für unsere Kunden bieten wir täglich besten Geschmacksgenuss.

Beim Thema Hilfprojekte für Kinder engagieren wir uns besonders, indem wir die Aktion "Running for kids" unterstützen.

Mit unserem Ort/ unserer Region sind wir besonders dadurch verbunden, dass wir seit 80 Jahren fest mit unserem Betrieb in unserem Ort verwurzelt sind.

„Handwerk“ heißt für uns: Tradition, Können, Liebe zum Detail, täglich neue Herausforderungen

Wir haben uns für Meister.Werk.NRW beworben, weil unsere Kunden unsere einzigartige Qualität der Produkte für die Beste in unserer Region halten und wir so unsere Leistung zeigen können

Unser Motto ist: Gut ist uns nicht gut genug!!!

Seit über 83 Jahren schlachten wir unsere Schweine und Rinder im eigenen Betrieb. Ausschließlich Tiere aus artgerechter Haltung (z. B. Stroh-Schweine) werden dazu unter tierschutzrelevanten Aspekten verwendet. Unsere jedes Jahr ausgezeichneten Wurst- und Fleischspezialitäten (wir haben die letzten Jahre immer einen Siegerpokal bei den Meister-Stücken NRW bekommen) verdeutlichen die geschmackvolle Hochwertigkeit unserer Produkte.