

Stromberger Fleischerei Claas gewinnt Gold beim Mettwurst-Cup

Es ging um Geschmack, um Qualität, um Handwerk und um innovative Ideen: beim Mettwurst-Cup, der vom Fleischerverband Nordrhein-Westfalen veranstaltet wurde, traten mehr als 80 Fleischerfachgeschäfte mit rund 250 verschiedenen Mettwurst-Kreationen an.

Die heimische Fleischerei Claas, Münsterstr. 45 in Stromberg, nahm ebenfalls mit mehreren Spezialitäten am Wettbewerb teil und wurde gleich zweimal mit Gold prämiert – die Mettwendchen und die Bierknacker überzeugten die Jury aus 25 Vertretern des Fleischhandwerks. Dieses Ergebnis zeigt auch, dass Fleischermeister Ingo Claas, der den Familienbetrieb Anfang des Jahres in dritter Generation übernommen hat, auf die bewährte hohe Qualität und leckere Rezepturen setzt und gleichzeitig aber auch eigene Ideen umsetzt. In Zeiten von Lebensmittelkandalen ist es ihm besonders wichtig zu wissen, woher das Fleisch stammt, und so wird ausschließlich Ware von hiesigen Bauern verarbeitet.

Unterstützt wird Ingo Claas auch weiterhin von seinen Eltern sowie



von seiner Frau Daniela. Zusammen mit einem sechsköpfigen Team bietet die Familie in Stromberg und auch in der Filiale in Sünninghausen in der Dorfstraße ein großes und abwechslungsreiches Sortiment an frischem Aufschnitt, delikaten Fleisch- und Wurstwaren sowie Salaten und Käse an.

Geöffnet hat der Fleischerfachbetrieb Montag bis Freitag von 6.30 Uhr bis 12.30 Uhr und von 14.30 Uhr bis 18 Uhr sowie samstags von 6.30 Uhr bis 13 Uhr. Gerne werden auch Vorbestellungen wie z.B. für den Weihnachtsbraten entgegengenommen.

