

# Geistinger Spezialitäten-Metzgerei erneut ausgezeichnet

## Peter und Evelin Kraus sind stolz auf die Auszeichnung ihrer Qualität

Die Metzgerei von Peter und Evelyne Kraus in Geistingen gehört zu den besten bundesweit. Die beiden und ihr Team produzieren rund 90 Prozent aller Spezialitäten selbst. Auch dafür zeichnete die Fachzeitschrift „Der Feinschmecker“ die Hennefer erneut aus.



Starkes Team: Evelyne und Peter Kraus freuen sich über die hohe Auszeichnung

Wie beliebt sind - allen veganen Trends zum Trotz - Fleisch- und Wurstwaren ?

Hausgemachte und regional hergestellte Produkte erfreuen sich einem neuen Trend, ich würde sogar von einem Boom sprechen. Viele Verbraucher haben den Geschmack von abgepackten und begasten Lebensmitteln satt und bekommen natürlich auch nicht mehr so oft eine am selben Tag hergestellte, frische Bratwurst, wie sie es bei uns noch gibt. Hier spielen Frische, Regionalität und Hausrezepturen eine große Rolle, um sich vom Einheitsbrei der Lebensmittelindustrie abzuheben:

Fast alle Produkte in ihren Theken werden in der hauseigenen Küche hergestellt. Was sagen Ihre Kunden dazu?

„Wir haben hier an unserem einzigen Standort in Geistingen die Wurstküche den Kochkessel und die Räucherkammer noch an der gleichen Stelle stehen wie vor 112 Jahren - zwar wurde die Technik schon oft erneuert, aber an den Grundräumen hat sich hier nichts geändert - das zeige ich interessierten Kunden gerne und diese sind oft sehr beeindruckt, was sich alles hinter den Kulissen befindet. Eben keine Warenanlieferung, wo alles verpackt angeliefert wird, sondern eine kleine,

feine Wurst und Schinkenproduktion nur fünf Meter hinter der Verkaufstheke.“

In einem modernen Familienbetrieb kommt es auf Qualität und pfiffige Ideen an. Haben Sie einen besonderen Tipp zur Weihnachtszeit?

„Ich stehe zurzeit total auf junges Wildfleisch, hier habe ich insbesondere das Hirschkalb für mich entdeckt, welches man kurz schmoren, aber auch wie ein Steak kurz braten oder sogar Grillen/Smoken oder Räuchern kann - das passt für mich perfekt zu Pfefferlingen, mit Speck, Rotkohl, Maronen, Klößen und zum schweren, trockenen Rotwein - eben ein perfektes Winteressen.“

Nennen Sie uns sieben Köstlichkeiten aus Ihrem Catering-Angebot?

Die hausgemachte, geräucherte Gänsebrust meines Vaters - in dünnen Scheiben auf Feldsät, mit warmem Kartoffeldressing. Das ist ein Gedicht. Oder Kräuter-Roastbeef - medium, superzart mit Rosmarin. Der Saftschinken vom Grill; ein ganzer Hinterschinken sechs Stunden am Spieß im eigenen Saft gegart. Gekochtes Ochsenfleisch mit Meerrettichsauce, dazu frischen Wirsing. Gegrilltes Anti-Pasti-Gemüse mit einem Hauch Knoblauch und Meersalz. Die Adventsmousse unseres Kochs: eine Vanillemousse mit Printen, Weihnachtskekse und Zimt. Lammkeule Provencem mit einer kalten Honig-Senfsoße. Guten Appetit!“



Im großzügig gestatteten Ladenlokal am Geistinger Marktplatz bietet die Feinschmecker-Metzgerei Kraus im Bistro auch Erlebnis-Gastronomie und Partyservice. Gegründet wurde sie 1902 und ist seitdem im Familienbesitz.