

24.10.2024

Ausgezeichnete Wursttheke

Der REWE-Markt von Anne Rudel in Bamberg hat die Auszeichnung „Deutschlands beste Wursttheke 2024“ erhalten. Der Branchenpreis des Salamispezialisten Wiltmann sowie des Jahreszeiten Verlags wurde in diesem Jahr zum 23. Mal vergeben.

Autor:in

Rosmarie Anthofer

Referentin Unternehmenskommunikation



Der REWE-Markt von Anne Rudel (2. v. l.) in Bamberg hat die Auszeichnung „Deutschlands beste Wursttheke 2024“ erhalten. (Foto: Volker Renner)

Für viele ist sie die Beste überhaupt: Die Wursttheke von REWE Rudel in Bamberg. Regionalität und vier Metzger, darunter ein Metzgermeister, die ihrem Beruf mit Leib und Seele nachgehen - Das sind die Grundpfeiler des Erfolgs. Das Sortiment der 28 Meter langen Fleisch- Wurst- Fisch- und Käsetheke ist nicht nur vielfältig, das Fleisch kommt zudem fast ausschließlich von einem einzigen Landwirt im Umkreis. „Durch die kurzen Fahrtwege bleiben die Tiere bis zum Schluss entspannt. Das wirkt sich auch auf den Geschmack und die Qualität aus“, weiß Kauffrau Anne Rudel. Aus dem frisch angelieferten Fleisch stellen die Metzger nicht nur Leckeres für Grill und Pfanne her, sie produzieren daraus auch

zahlreiche köstliche Wurstwaren wie Leberkäse, Schinken oder Weißwürste usw.. Auch mit fränkischen Spezialitäten, wie Pfefferbeißer oder Tellersülze, werden anspruchsvolle Gaumen verwöhnt. Die Auszeichnung „Deutschlands bester Wursttheke“ zeigt die Zufriedenheit der Kund:innen: 1.450 Verbraucher:innen gaben im Wettbewerb an, Fleisch und Wurst am liebsten bei REWE Rudel in Bamberg einzukaufen.

Beehrte Auszeichnung steht für hervorragende Leistung

Im Juni und Juli dieses Jahres sind die Leser:innen dem Aufruf der Food-Magazine aus dem Jahreszeiten Verlag gefolgt und haben den Redaktionen ihre persönliche Lieblingstheke verraten. Die neun meistgenannten Märkte erhielten die Auszeichnung „Deutschlands beste Wursttheke 2024“. Aus diesen neun Finalisten wählt eine Expertenjury die Nr. 1. Jury-Mitglied und Spitzenkoch Johann Lafer: „Die Auswahl und die Servicequalität an den Wursttheken der Finalisten werden ständig noch besser. So macht das Einkaufen den Kunden große Freude und wird zum Erlebnis. Die Mitarbeiter an den Theken verdienen meine Anerkennung.“