25.02.2025

Deutschlands beste Metzgereitheken

REWE Familie Nezlow in Waging am See gewinnt den Fleisch-Star 2025. Auch die Theke im REWE-Markt in Kolbermoor landet unter den Top 3.

Die Kaufleute Juri (rechts) und Olga Nezlow (2. V. r.) sind stolz auf ihre Mitarbeitenden (v. l. n. r.): Enes Sengün (Marktmanager), Elli Auer, Anna Werner (Abteilungsleiterin), Tina Kriegenhofer

Ein Grund zum Feiern: Die renommierte Fachzeitschrift „Lebensmittel Praxis“ hat die Metzgereitheke im REWE Markt von Familie Nezlow mit dem „Fleisch-Star 2025“ in der Kategorie „Verkaufsfläche bis 2.000 qm“ ausgezeichnet. Die festliche Preisverleihung des Branchenwettbewerbs fand auf dem Fleischkongress in Petersberg bei Bonn statt.

Gekommen, um zu bleiben

Zusammen mit ihren beiden Kindern hat das Kaufleute-Ehepaar Juri und Olga Nezlow im Jahr 2019 den Markt mit seinen 1.450 Metern Verkaufsfläche eröffnet. Ein großer Schritt für die Familie, die dafür sogar 700 km von der Eifel nach Oberbayern umgezogen ist. „Mittlerweile sind wir sehr gut in die Gemeinschaft integriert. Viele schätzen unsere Philosophie, die auf Regionalität, Nachhaltigkeit und Kundenorientierung setzt“, so der Kaufmann.

Qualität und Geschmack in Hülle und Fülle

Auch die Fleisch- und Wurstabteilung zeichnet sich durch diese Strategie sowie einer reichen Auswahl leckerer Spezialitäten aus. Rund 150 Schmankerl, wie die traditionelle Weißwurst, Schweinshaxn oder Leberkas, stehen den Kundinnen und Kunden zur Auswahl. Die Produkte an der über 12 Meter langen Fleisch- und Wursttheke überzeugen mit Regionalität: „Wir arbeiten eng mit einer regionalen Metzgerei zusammen, die ihre Tiere von Landwirten aus der Umgebung und nur aus genfreier Haltung bezieht“, so Metzgerei-Abteilungsleiterin Anna Werner.

Juri und Olga Nezlow sind stolz auf die herausragende Arbeit ihres 15-köpfigen Serviceteams: „Der Branchenpreis sowie die positive Resonanz der Kunden zeigen, dass wir auf dem richtigen Weg sind. Es ist erfreulich zu sehen, wie unser Team dazu beiträgt, die lokale Wirtschaft zu stärken und ein Bewusstsein für qualitativ hochwertige, regionale Produkte zu schaffen.“

Hier geht´s zu einem Film über die Serviceabteilung in Waging am See.

Mit auf dem Siegertreppchen: REWE in Kolbermoor

Die Metzgereitheke im REWE Markt in Kolbermoor zählt ebenfalls deutschlandweit zu den besten. Der Markt wurde beim Branchenpreis in der gleichen Kategorie von der Lebensmittel Praxis zu den Top 3 gekürt.

Aus Bayern mit mehr Tierwohl

„Unser Landbauern-Versprechen: Aus Bayern mit mehr Tierwohl“ – So lautet das Motto für eine nachhaltige, bayerische Fleischkultur in den Bedientheken der bayerischen REWE-Märkte: „80 Prozent unseres Frischfleisches stammt aus Bayern, ist zertifiziert nach den Kriterien des staatlichen Siegels „Geprüfte Qualität Bayern“ und wird in den Haltungsformen 3 und 4 in Bedienung angeboten. Darüber hinaus erweitern wir unser Sortiment an Wurstprodukten aus Haltungsform 3, bevorzugt aus Bayern und der Region“, so Metzgerei-Abteilungsleiterin Karina Kläber. Zusammen mit Metzger Christian Raeschke und dem zehnköpfigen Verkaufsteam, darunter zwei Auszubildende, kümmert sie sich um die Wünsche der Kund:innen sowie eine gut gefüllte Theke.

Vielfalt und Handwerkskunst

Neben den vielen regionalen Fleisch- und Wurstwaren zeichnet sich das Produktangebot auch durch internationale Spezialitäten sowie herzhafte Schmankerl aus. Viele davon werden im Markt selbst hergestellt: „Mit unseren Eigenproduktionen möchten wir die traditionelle Handwerkskunst herausstellen und den tollen Beruf unserer Metzger:innen sowie Metzgereifachverkäufer:innen unterstreichen“, erklärt die Abteilungsleiterin.

Entspannt und ohne lange Warteschlange

Um lange Wartezeiten zu vermeiden, hat sich das Markt-Team etwas Besonderes einfallen lassen: Gleich zu Beginn darf jede:r Kund:in eine Nummer ziehen. Bis diese aufgerufen wird, kann der/die Wartende entspannt die Auslage betrachten und eine Vorauswahl treffen. „Insgesamt ist es wohl die

Kombination aus Freundlichkeit, Service, Qualität und Vielfalt, die unsere Kundinnen und Kunden schätzen und immer wieder zu uns zurückkehren lassen“, ist Karina Kläber überzeugt.

So sehen Sieger aus: Das Team von REWE Familie Nezlow bei der feierlichen Preisverleihung.

Bereit zum Angrillen - mit leckeren Schmankerln aus eigener Produktion

80 Prozent des Frischfleisches im REWE-Markt in Kolbermoor stammt aus Bayern, ist zertifiziert nach den Kriterien des staatlichen Siegels „Geprüfte Qualität Bayern“ und wird in den Haltungsformen 3 und 4 in Bedienung angeboten.