

**MEISTER  
STÜCKE**



**URKUNDE**

**Innovations-  
Pokal**

**2021**

Beim Wettbewerb um herausragende handwerkliche Leistungen zur Erhaltung der regionalen Vielfalt der Fleisch- und Wurstkultur errang der Handwerksbetrieb

## **Fleischerei Kluß**

die Auszeichnung in

**GOLD**

für

## **Barbarossa-Schinken**

Schweinehüfte gepökelt, mit Ingwer, Koriander, gebrochenem schwarzen Pfeffer und etwas Knoblauch eingelegt. Nach 1-wöchiger Reifung werden Salz und Gewürze abgewaschen und das Fleisch mit Honig, grobem Koriander und gebrochenem schwarzen Pfeffer gewürzt

Meerbusch, den 17.5.2021

Adalbert Wolf  
Vorsitzender des Prüfungsausschusses