

Zum Anbeißen: Hessens zweitbeste Fleischwurst

Große Auszeichnung für **Robert Heinrich**: Der Chef der Metzgerei Heinrich an der Ecke Winter-/Alexanderstraße im alten Rödelheim macht Hessens zweitbeste Fleischwurst. Unter 226 Teilnehmern beim Wettbewerb des Hessischen Fleischerverbandes lag er mit seinem „Flaschworschkringel“ nur ein Pünktchen hinter der Metzgerei Best aus dem Bad Södener Stadtteil Neuenhain.

Obwohl der Familienbetrieb bereits in der dritten Generation geführt wird, nahm die Metzgerei zum ersten Mal an einem Wettbewerb teil. „Und dann gleich so erfolgreich“, freute sich der 43-Jährige. Natürlich ist er stolz auf die Auszeichnung, aber keinesfalls will er sich „auf den Lorbeeren ausruhen“. Dies ist auch ein Ansporn für Sohn **Michael Heinrich**, der im zweiten Lehrjahr ist und den elterlichen Betrieb in der vierten Generation übernehmen soll. Dies ist keine leichte Aufgabe. Die Metz-

gerei Heinrich beschäftigt zwölf Vollzeitarbeitskräfte, sechs in Teilzeit und zwei Azubis.

In Frankfurt gehört sie zum letzten Dutzend Metzgereien, die ihre Fleischwurst noch selbst herstellen. Sie besteht nur aus Schweinefleisch. „Aber das Besondere ist die Gewürzmischung, das große Geheimnis des Geschmacks, und die Hand des Metzgers“, sagt Robert Heinrich. „Sie muss schön goldgelb sein, eben zum Anbeißen verführen.“ Da alles von Hand gemacht wird, gleicht kein Kringel dem anderen. Das Kilo kostet bei der Metzgerei Heinrich 9,95 Euro. Für einen Kringel werden im Schnitt etwa sechs Euro fällig. *ralf*



Metzger Robert Heinrich präsentiert seine ausgezeichneten Fleischwurstkringel. Foto: Weis