

Quelle: input-aktuell.de

Datum: 21.12.2024

Seite: <https://www.input-aktuell.de/>

## Ein EIFEL Produzent stellt sich vor - Der EIFELmetzger Zerfaß aus Deudesfeld steht für handwerkliche Qualität

21.12.2024



Foto Eifel Tourismus: Die Metzgerei Zerfaß setzt auf traditionelle Handwerkskunst

**Deudesfeld (red/boß) Es gibt sie noch: die unverwechselbare Tradition hand- und hausgemachter Eifeler Fleisch- und Wurstwaren. Die Eifelmetzgerei Zerfaß mit Standorten in Deudesfeld, Daun und Ulmen gehört zur Regionalmarke EIFEL und überzeugt mit Geschmack, Frische und Kreativität.**

Gabriele Hesslein, Tochter des Firmengründers Zerfaß und selbst passionierte Metzgerin, verbindet gemeinsam mit ihrem Ehemann Joachim und Sohn Andreas als Familienbetrieb auf tatkräftige Weise die Qualität des auf Feinkost spezialisierten Fleischerhandwerks mit einem Gespür für das, was moderne Menschen lieben. Stillstand gibt es im Unternehmen nicht, auch wenn der angestammte Firmensitz im kleinen Eifeldorf Deudesfeld, nicht weit vom Meerfelder Maar, der Kern geblieben ist.

Die Hessleins haben Filialen in Daun und in Ulmen, jeweils in fußläufiger Nähe zu Supermärkten, Bäckereien und/oder sonstiger städtischer Infrastruktur. „Es kommt darauf an, leicht erreichbar und gut sichtbar zu sein. Dann können die Kunden ihre täglichen Einkäufe perfekt mit unserer regionalen Frischequalität verbinden“, schildert Gabriele Hesslein die Vorteile. Als erste Metzgerei trägt der Eifelmetzger Zerfaß das Gütesiegel der Regionalmarke EIFEL und ist damit ein wichtiger Markenbotschafter. Rund neunzig Prozent des Fleisches kommen aus der Eifel. Geschlachtet werden die Tiere bei einem ebenfalls zertifizierten Netzwerkpartner der Regionalmarke.

„Die Schweine und Rinder haben dabei deutlich weniger Transportstress als sonst üblich, sie werden garantiert mit in der Eifel produziertem Futter ernährt und sie wachsen in der Eifel auf. Dies ist etwas teurer, bietet aber eine unverwechselbare Qualität“, lauten die Beweggründe. Gemäß den Kriterien für EIFEL Plus Schwein gibt es für die Tiere mehr Auslauf und Spielmaterial. Die Aufzucht und Haltung erfolgt bei bäuerlichen Familienbetrieben in der Osteifel, die dank einer besonderen Tierwohlprämie und somit fairer Bedingungen derart nachhaltig erzeugen können. Das Konzept geht auf. Mit insgesamt rund zwei Dutzend Beschäftigten ist die Eifelmetzgerei Zerfaß einer jener Betriebe, die sich mit eigenem Stil und täglich frischer Herstellung der rund hundert selbst kreierten Produkte behaupten. Die Rezepte stammen aus dem Familienfundus und bieten darum ein Geschmackserlebnis, das nicht Normen, sondern die Vorlieben der Kundinnen und Kunden bedient. Dieselbe kreative Philosophie charakterisiert die stetigen Produktinnovationen, die neu hinzukommen. Regelmäßig werden die von der Eifelmetzgerei Zerfaß eingereichten Wurstwaren und Schinkenspezialitäten bei der freiwilligen Selbstkontrolle mit Gold ausgezeichnet. Für die zehnjährige Kontinuität des Erfolges erhielt der Betrieb auch einen Sonderpreis.

Es liegt wohl an der konsequent auf hohe Qualität geeichten Ausrichtung, dass die Nachfolgefrage für die Eifelmetzgerei positiv gelöst ist. Sohn Andreas Hesslein übernimmt zum Jahreswechsel 2024/25 die Regie. Bislang herrscht zudem wenig Mangel an Fachkräften im Verkauf, gesucht werden Fachkräfte und HelferInnen in der Produktion. Für die Modernisierung der Dauner Verkaufsstelle nutzte die Eifelmetzgerei Zerfaß die Förderung durch den europäischen Landwirtschaftsfond EULLE. Der Nachhaltigkeitsaspekt wird unter dem Motto „from nose to tail“ verwirklicht, indem möglichst viele Teile der Schlachttiere zu delikaten Spezialitäten verarbeitet werden. Mit Heißer Theke, einer großen Auswahl an Salaten und vorgefertigten Fleischmenüs, die daheim nur noch gegart beziehungsweise erwärmt werden müssen, kommt der Fachbetrieb den modernen Bedürfnissen von Berufstätigen und anderen, die Genuss gern komfortabel und schnell wollen, entgegen. Alles ist auf Zukunftsfähigkeit eingestellt.

„Die Regionalmarke EIFEL gibt auch uns als Handwerksbetrieb und Verkäufer die Sicherheit, dass wir unseren Kunden nur erstklassige regionale Qualität bieten. Wir kennen die Tierhalter und wissen um die Güte und Nachhaltigkeit des Fleisches, das wir weiterverarbeiten“, weiß Inhaberin Gabriele Hesslein. Dazu bemerkt Markus Pfeifer von der Regionalmarke Eifel: „Der EIFELmetzger Zerfaß. Die erste Regionalmarke EIFEL Metzgerei, die sich voll und ganz der Philosophie der Regionalmarke EIFEL angeschlossen hat. Und das bereits seit 2008. Die Inhaber-Familie Hesslein und ihr Team glänzen mit bester Qualität, großer Handwerkskunst, hoher Kundenorientierung und mit voller Überzeugung für die Eifel. Einfach ein TOP-Betrieb!“

[www.regionalmarke-eifel.de](http://www.regionalmarke-eifel.de)

Quelle Eifel Tourismus