

Persbericht

jaarvergadering 21 januari 2008, Hotel Vianen

Worstmakerij van het Jaar.

de lekkerste worst maken is een bijzondere en smakelijke kunst.

Slager & Worstmaker Erik Pinckaers uit Eijsden ontvangt hoogste onderscheiding uit handen van weerman Peter Timofeeff.

Tijdens de jaarvergadering van Het Worstmakers Gilde, 21 januari j.l. ontving Slagerij Pinckaers de hoogste onderscheiding in de vorm van de "Gildemeester". Een schitterend beeld waarin liefde voor het vak worstmaker tot uiting wordt gebracht.

Zo'n 375 vakmensen, 185 ondernemers en medewerkers(sters) waren afgelopen maandag naar Vianen getogen voor deze jaarlijkse happening. Ieder jaar wordt in hun midden de beste Worstmaker bekend gemaakt. Hiervoor worden gedurende het jaar op verschillende momenten diverse producten uit het bedrijf beoordeeld. Dat gebeurt op geur en smaak door een vakjury, maar bovendien microbiologisch door TNO voeding. De leden van het Worstmakers Gilde staan namelijk behalve voor lekkere, ook voor veilige en gezonde producten.

De onaangekondigde keuringen maken duidelijk dat slager Pinckaers samen met zijn team, 52 weken per jaar, een geweldige prestatie levert en daar hoort deze onderscheiding bij.

Volgens slager-worstmaker Erik Pinckaers is het geheim: de kwaliteit van de grondstoffen, de zorgvuldig geselecteerde kruiden en specerijen afgestemd op de wensen van zijn consumenten, in combinatie met het vakmanschap. Daarom worden onze worstsoorten en vleeswaren tot in de verre omtrek gewaardeerd.

Hier is sprake van passie, een 'onvoorwaardelijke liefde' voor het vak, en dat proef je!

.....