

## Joachims unter den 500 besten Metzgereien Deutschlands



Ute und Peter Joachim.

FOTO: NERSEN

**WOLLMESHEIM.** Für höchstes handwerkliches Niveau, alle Teile des Schweines zu wohlschmeckenden Produkten zu verarbeiten, kürt die Gourmetzeitschrift „Der Feinschmecker“ den Wollmesheimer Metzgermeister Peter Joachim für das Jahr 2023 zum wiederholten Male zu einem der 500 besten Metzger Deutschlands. „Peter Joachim ist noch einer der Metzger, die mit allen Teilen des Schweines sagenhafte Produkte herstellen können“, schreibt Hannes Dierolf von Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) in einer Mitteilung. Seit Mai vergangenen Jahres verwertet Joachim ausschließlich Schwäbisch Hällische Schweine von Bauern der BESH. Weil es auch viele Nachahmer gibt, ist das Fleisch der „Mohrenköpfe“ mit dem blaugelben EU-Siegel geschützt. Es stellt kurze Transportwege sicher und dass ohne Zwischenhandel angeliefert wird. Die BESH erfüllt mindestens die Stufe drei der im Handel bekannten Haltungsformen eins bis vier, schreibt Dierolf. In Wollmesheim kommen sechs Tiere pro Woche an, die Peter Joachim vom Rüssel bis zum Schwänzle komplett verarbeitet. Ute und Peter Joachim haben sich mit ihrem Team vor Ort über die Haltung der Tiere informiert. Viele Stammkunden handelten heute nach dem Prinzip „weniger ist mehr“ und kaufen qualitativ hochwertige Produkte. |srs