

Pressemitteilung

Kontakt:

Ott, Andreas (Komm.), Tel.: +49 711 18560-2449, andreas.ott@messe-stuttgart.de

Nr. 08

10.10.2024

SÜFFA zeigt leistungsstarkes Handwerk

Erster SÜFFA Team Cup vor begeistertem Publikum / Hohe Qualität bei Wettbewerben

Neben der Vielzahl an hochkarätigen Ausstellerinnen und Ausstellern auf der diesjährigen SÜFFA zählen die verschiedenen Wettbewerbe zu den Highlights der Fachmesse für die Fleischbranche.

Ein erstmals ausgetragenes neues Format hat für jede Menge Stimmung und Begeisterung beim Publikum sowie für Schweißperlen bei den Teilnehmerinnen und Teilnehmern gesorgt: der **1. SÜFFA Team Cup**. In den sieben verschiedenen Disziplinen setzte sich das Team The Meatgrinder, bestehend aus Stefan Bless und Timo Scheytt, durch und errang den 1. Platz.

Die **Qualitätswurstwettbewerbe** der SÜFFA wurden dieses Mal wieder gesamtheitlich während der Messelaufzeit ausgetragen. Die kritischen Prüfer und Prüferinnen hatten dabei die enorme Anzahl von 464 Produkten für die Beprobung auf Ihrer Liste. Das Niveau in allen Wurst- und Schinkenwettbewerben war sehr hoch und so konnten 458 Gold-, Silber- und Bronzemedailles vergeben werden.

Als **Gesamtsieger** der diesjährigen SÜFFA-Wettbewerbe gingen gleich zwei Betriebe hervor. Zum einen die Obere Metzgerei Franz Winterhalter GmbH aus Elzach im Schwarzwald mit 37 Gold-, 9 Silber- und 2 Bronzemedailles. Zum anderen die Genuss Manufaktur Doll GmbH aus Bürstadt. Hier gab es 26 Gold-, 7 Silber- und eine Bronzemedaille. Zudem errang die Genuss-Manufaktur Doll unter der Führung von Michael Gärtner den Titel des **Schinkenkönigs** als Betrieb mit dem höchsten Punktedurchschnitt beim Rohschinken- und Kochpökelfleisch-Wettbewerb.

Für die drei besten Betriebe beim in den Brühwurst-Wettbewerb integrierten Stuttgarter Schinkenwurst-Wettbewerb wurde jeweils ein Porzellan-**Rössle** vergeben. Die glücklichen Ausgezeichneten sind auf dem ersten Platz die Schneider Metzgerei GmbH aus Pliezhausen, die damit Ihren Erfolg aus 2023 wiederholen konnte. Auf Platz 2 die Metzgerei Oskar Zeeb aus Reutlingen, die ebenfalls schon 2023 auf Platz 2 lag. Auch bei diesem Wettbewerb konnte sich die Genuss Manufaktur Doll GmbH aus Bürstadt platzieren und holte den dritten Platz.

Beim **Maultaschen-Wettbewerb** setzte sich die Landmetzgerei Zum Ochsen aus



Die Fachmesse für die Fleischbranche

The Trade Fair for the Meat Industry

Messe Stuttgart
28. - 30.09.2024

www.sueffa.de

Ideeller und fachlicher Träger:

Landesinnungsverband für das Fleischerhandwerk in Baden-Württemberg
Viehhofstraße 5-7
70188 Stuttgart · Germany
T +49 711 467274
F +49 711 487435

Messe Stuttgart



Landesmesse Stuttgart GmbH & Co. KG
Messepiazza 1
70629 Stuttgart · Germany

T +49 711 18560-0
F +49 711 18560-2440
info@messe-stuttgart.de
www.messe-stuttgart.de

Amtsgericht Stuttgart:
HRA 222592

Persönlich haftende Gesellschafterin:
Landesmesse Stuttgart Verwaltungs-GmbH
Amtsgericht Stuttgart:
HRB 226105

Geschäftsführer:
Roland Bleinroth
Thomas Glawa
Stefan Lohnert
Carsten Poralla

Aufsichtsratsvorsitzender:
Ministerialdirektor
Michael Kleiner



Kernen an die Spitze und holte den 1. Platz, gefolgt von der Metzgerei Klein aus Weil im Schönbuch. Den 3. Platz erreichte die Metzgerei Franz Bock GmbH aus Markgröningen.

Bei den **Berufsschulwettbewerben** gingen insgesamt 44 Teilnehmerinnen und Teilnehmer in 25 Teams an den Start. Auch eine internationale Berufsschule aus Polen war mit zwei Teams vertreten. Die Juroren vergaben 14-mal Gold, neunmal Silber und einmal Bronze.

Über die SÜFFA

Auf der SÜFFA in Stuttgart kommen Menschen und Märkte zusammen. Sie ist national - und im angrenzenden Ausland - der Branchentreff für das Fleischerhandwerk und die mittelständische Industrie. In den Hallen präsentieren sich Ausstellerinnen und Aussteller aus den Bereichen Produktion, Verkauf und Ladenausstattung einem kompetenten Fachpublikum. Die SÜFFA-Specials lassen die Messe zusätzlich zu einem Ereignis werden, das kein Fachbetrieb verpassen darf.

www.sueffa.de #sueffa