

Gästen bearbeitet.

mm

land zählt, jedenfalls nach Meinung des renommierten Gourmetmagazins „Der Feinschmecker“, die **Metzgerei Lutz**. Der Pöckinger Familienbetrieb mit Filiale in Tutzing ist als einziges Unternehmen

seiner Art im Landkreis in dem Booklet „500 Adressen für Genießer“ aufgeführt, das mit der aktuellen Ausgabe des Feinschmecker jetzt erschienen ist. Die Tester des Magazins sind davon beeindruckt,

dass bei Lutz noch selbst geschlachtet wird und der Betrieb „auf Regionalität und die Richtlinien des bayerischen Netzwerks „Unser Land“ setzt. „Dazu gehört, dass die Tiere, die hier verarbeitet werden, aus der unmittelbaren Umgebung kommen und mit gentechnikfreiem Futter aus der Region gefüttert werden.“ Aus dem Angebot von mehr als 130 hausgemachten Wurstwaren heben die Tester den „milden Possenhofener Schlossschinken aus der Keule vom Starnberger Schwein“ hervor und führen als weitere Spezialitäten bayerischen Leberkäse, Münchner Weißwurst und Rostbratwurst auf. Auch die hauseigene Feinkost im Pöckinger Stammgeschäft – „modern und riesig“ – findet Erwähnung: Leberknödel, Mango- und Erdber-Balsamico, Senf.

PÖCKING **Metzgerei Lutz** **und den Top 500**

Zu den besten 500 Metzgerei-Fachgeschäften in Deutsch-



ange (2. v. r.) und Clara Becker
le Beulke (r.) und Umweltmin-

FOTO: FKN



Die Metzgerei Lutz wird von Oliver Lutz geleitet. Er hat das Familienunternehmen von seinem Vater Siegfried übernommen, zudem ist er Obermeister der Metzger-Innung. FOTO: FKN

mül