

Bad Krozingen triumphiert: Die beste Wursttheke Deutschlands 2024

Edeka Hieber's Frischecenter in Bad Krozingen ist mit großem Vorsprung zur besten Wursttheke Deutschlands 2024 gekürt worden.



Edeka Hieber's Frischecenter v. l.n.r. Johann Lafer, Sonja Mayer, Stephanie Rieschel, Martin Weisslämle, Jörg König, Wolfram Winter. © Volker Renner

In einer beeindruckenden Auszeichnung hat sich die Wursttheke von **Edeka Hieber's Frischecenter** in Bad Krozingen den Titel „Deutschlands beste Wursttheke 2024“ gesichert. Im Rahmen eines Wettbewerbs, der bereits zum 23. Mal veranstaltet wurde, setzte sich das Geschäft mit einer überragenden Leistung gegen neun starke Mitbewerber durch.

Die Entscheidung fiel nach einer intensiven Prüfung durch eine Expertenjury, zu der auch der bekannte Spitzenkoch **Johann Lafer** gehört. Er lobte die stetige Verbesserung in der Auswahl

und Servicequalität an den Wursttheken der Finalisten: „Die Auswahl und die Servicequalität an den **Wurst**theken der Finalisten werden ständig noch besser. So macht das Einkaufen den Kunden große Freude und wird zum Erlebnis. Die Mitarbeiter an den Theken verdienen meine Anerkennung.“



Bei allen Kund:innen beliebt: die Fleisch & Wursttheke von Edeka Hieber. © Beigestellt

Begehrte Auszeichnung hebt Qualität hervor

Der Wettbewerb, ausgerichtet vom Salamispezialisten Franz Wiltmann und den Food-Magazinen **Der Feinschmecker** sowie Der Feinschmecker Special Edition, ist nicht nur eine Anerkennung für die Qualität der Produkte, sondern auch für den herausragenden Service. Martin Weisslämle, der Bereichsleiter Frische von Edeka Hieber, äußerte sich erfreut über die Auszeichnung: „Unser Team war über die Auszeichnung hoch erfreut. Die Modernisierung unseres Marktes wie auch der Frischetheke und das besondere Engagement aller Mitarbeiter haben unsere Kunden belohnt.“

Die Wahl der Besten geschah durch eine große Verbraucherumfrage, bei der in den Monaten Juni und Juli 2024 die Leser der Food-Magazine ihre Lieblingswursttheken mitteilen konnten. Unter den neun am häufigsten genannten Betrieben wählte die Expertenjury die Nummer eins.

Dr. Ingmar Ingold, Geschäftsführer der Wiltmann GmbH, erklärte die Intention hinter dem Wettbewerb: „Der Wettbewerb zielt auf die Motivation und Anerkennung der Mitarbeiter an den Wursttheken. Ihr Engagement macht den ausgezeichneten Service aus. Die Kunden sollen die Theken mit hervorragender Auswahl, Qualität und Präsentation kennen.“

Die Finalisten und Jury im Überblick

Die Wursttheke von Hieber's Frischecenter bietet ein außergewöhnliches Einkaufserlebnis mit einer Bedienungstheke von neun Metern Länge und rund 2.500 wechselnden Artikeln. Die kompetenten Mitarbeiter setzen alles daran, die Wünsche der Kunden zu erfüllen. Weiterbildung hat einen hohen Stellenwert, was zur kontinuierlichen Verbesserung des Service beiträgt.

Finalisten 2024

EDEKA Wilger, 46325 Borken, Otto-Hahn-Str. 8
Famila Verbrauchermarkt, 49661 Cloppenburg, Cappelner Str. 4
REWE Stenten, 52066 Aachen, Krugenofen 62-70
Tegut..., 60389 Frankfurt am Main, Friedberger Landstr. 408
EDEKA Nolte, 65197 Wiesbaden, Karlsbader Platz 4
Globus SB-Warenhaus, 66740 Saarlouis, Dieselstr. 1
EDEKA Hieber's Frischecenter, 79189 Bad Krozingen, Tulpenbaumallee 22
EDEKA Simmel, 82008 Unterhaching, Parkackerstr. 1
REWE Markt Rudel, 96049 Bamberg, Würzburger Str. 55

Die Jury 2024

Johann Lafer (TV- und Spitzenkoch)
Isabelle Bulling (Influencerin @holla_die_wildfee)
Gabriele Heins (Chefredakteurin Der Feinschmecker)
Jens Lönneker (Geschäftsführer rheingold salon)
Klaus Mehler (Handelsexperte und Vorstand Krammer-Verlag)
Thomas Müller (Influencer @fleischbotschafter)
Friederike Wilker (Marketingleiterin Wiltmann)

In Zeiten, in denen hohe Qualität und die Unterstützung des regionalen Fleischerhandwerks besonders wichtig sind, zeigt Edeka Hieber's Frischecenter eindrucksvoll, wie man Kundenbindung und Zufriedenheit durch erstklassigen Service und Produkte erreicht. Solche Initiativen sollten sowohl Produktinhabern als auch den Konsumenten von regionalen Fleischereien ein Anreiz sein, lokale Anbieter zu unterstützen, um die Wertschöpfung im Land zu belassen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at