

## Wettbewerbsbedingungen MEISTERSTÜCKE Frühjahr 2026

<i>Veranstalter</i>	FSG Fleischer-Servicegesellschaft mbH, Uerdinger Str. 92a, 40668 Meerbusch.
<i>Anmeldung</i>	Fax 02150 / 707 292 1, fsg@fleischerverband-nrw.de, WhatsApp an 0173 525 965 8, per Online-Formular auf <a href="http://www.meisterstuecke-fleischerhandwerk.de">www.meisterstuecke-fleischerhandwerk.de</a> oder postalisch.
<i>Teilnahmegebühr</i>	99,- EUR pro Probe zzgl. MwSt. für die sensorische Prüfung.
<i>Mindestprobenzahl</i>	Bei eigener Anlieferung: Mindestens 1 Probe zur sensorischen Prüfung. Bei Inanspruchnahme der kostenlosen Abholung: Mindestens zwei Proben zur sensorischen Prüfung.
<i>Teilnahmeberechtigung</i>	Teilnehmen können nur Fleischereien/Metzgereien, die einer Fleischer-Innung, die Mitglied im jeweiligen Landesinnungsverband ist, als Mitglied angeschlossen sind bzw. Einzelmitglieder im Fleischerverband Nordrhein-Westfalen oder beim Deutschen Fleischer-Verband sind.
<i>Ausschluss vom Wettbewerb</i>	Bei einem Verstoß gegen die Teilnahme- bzw. Wettbewerbsbedingungen behält sich der Veranstalter das Recht vor, Betriebe vom Wettbewerb auszuschließen. Ausgeschlossen werden Betriebe, die sich unerlaubter Hilfsmittel bedienen bzw. in der Vergangenheit bedient haben oder sich anderweitig durch Manipulationen Vorteile verschaffen bzw. verschaffen wollen. Gegebenenfalls können in diesen Fällen auch nachträglich Gewinne aberkannt und zurückgefordert werden. Ausgeschlossen wird auch, wer unwahre Personenangaben macht.
<i>Anmeldeschluss</i>	21.2.2026 (Poststempel/Eingang per E-Mail, Fax, WhatsApp) Die Anmeldebestätigung erfolgt durch Zusendung der Wettbewerbsunterlagen und der Versandpapiere.
<i>Produkte</i>	Die angemeldeten und zur Prüfung anstehenden Produkte müssen aus eigener Herstellung sein. Produkte neutral verpacken. Jede Probe ist einzeln zu vakuumieren. Ausnahme: Gläser, Dosen, Tiefziehschalen oder ähnliches.
<i>Gewicht</i>	mindestens 500 Gramm. Bei Produkten unter 200 Gramm mindestens 3 Proben.
<i>Prämierung</i>	Urkunden für Gold, Silber und Bronze.
<i>Siegerpokal</i>	erhält jeder Teilnehmer, der mit wenigstens 5 Produkten Gold holt.
<i>Verleihfeier</i>	Die Urkunden und Pokale werden auf einer Verleihfeier am 28. März übergeben. Die Teilnahme an der Verleihfeier ist kostenlos. Darüber hinaus gehende Angebote (gemeinsames Abendessen, Übernachtung, etc.) sind vom Teilnehmer selbst zu bezahlen. Nicht auf der Verleihfeier übergebene Urkunden und Pokale werden anschließend per Post / DHL verschickt.
<i>Sonstiges</i>	Zu spät eingegangene bzw. abgegebene Sendungen sowie genussuntaugliche Produkte sind zum Wettbewerb nicht zugelassen. Für nicht oder verspätet bzw. nicht wettbewerbsgerecht ankommende Sendungen sowie für Beschädigung oder Diebstahl am Wettbewerbsort wird keinerlei Haftung übernommen oder Entschädigung gewährt. Gebühren für o. g. Proben werden nicht zurückerstattet. Die eingesandten Proben werden nicht zurückgesandt. Für die Frischhaltung der Ware am Wettbewerbsort ist gesorgt. Regressansprüche sind ausgeschlossen.

## Meisterstücke Fleisch- und Wurstspezialitäten 2026

*Zugelassen* Roh-, Brüh- u. Kochwürste, Pasteten, Sülzen, Rohpökelwaren, Kochpökelwaren. Anschnittware ist zugelassen.  
Jeder Betrieb kann beliebig viele Produkte einreichen.

## Meisterstücke Fleischwurst-Pokal 2026

*Zugelassen* alle feinerkleinerten Fleischwürste der Mittel- oder Spitzenqualität, bis Kaliber 65 – ohne stückige Einlagen – im Kunst- oder Naturdarm. Würste im Ganzen.

*Anzahl* Pro Teilnehmer nur eine Probe.

*Pokal* Unter allen mit Gold prämierten Fleischwürsten wird in einer Endausscheidung ein Ehrenpokal vergeben.

## Meisterstücke Feinkost-Pokale 2026

*Zugelassen* Feinkostprodukte zum Kalt- und/oder Warmverzehr, einschl. Konserven und Fertiggerichte. Zubereitungshinweise sollten auf dem Warenbegleitschein vermerkt sein.

*Anzahl* Jeder Betrieb kann beliebig viele Produkte einreichen.

*Pokale* Unter allen mit Gold prämierten Feinkostprodukten, die kalt verzehrt werden, wird in einer Endausscheidung der Feinkost-Pokal (kalt) vergeben.

Unter allen mit Gold prämierten Feinkostprodukten, die warm verzehrt werden, wird unmittelbar im Anschluss an die Erstprüfung eine weitere Wertung mit offener Bepunktung vorgenommen. Das Produkt mit der höchsten Endwertung erhält den Feinkost-Pokal (warm). Bei mehreren Kandidaten entscheidet das Gremium der Oberrichter.

## Kostenlose Probenabholung

*Kostenlos* Unser Dienstleister holt die Proben in Ihrem Betrieb kostenlos ab.

*wann* 26. Februar 2026 zwischen 9:30 Uhr und 14:30 Uhr  
Stellen Sie bitte sicher, dass der Paketbote einen Ansprechpartner vorfindet, um das Paket abzuholen!

## Persönliche Anlieferung

*wann* 27. Februar 2026 zwischen 10:00 Uhr und 14:00 Uhr

*wo* BiF Bildungsstätte im Frischezentrum, Lützowstraße 20, 45141 Essen.

## Mikrobiologische Untersuchung („MiBi“)

*Zertifikat* Untersuchung Ihrer Produkte durch unser akkreditiertes FSK-Institut mikrobiologisch auf Enterobacteriaceae und Escherichia coli. mit entsprechendem Untersuchungsbericht. Preis pro Probe 39,- € zzgl. MwSt.

## Chemische Untersuchung („Chem“)

*Zertifikat* Chemische Leitsatzuntersuchung Ihrer Produkte durch unser akkreditiertes FSK-Institut mit entsprechendem Untersuchungsbericht. Preis pro Probe 59,- € zzgl. MwSt.

## Datenschutzerklärung MEISTERSTÜCKE 2026

Mit Abgabe Ihrer Anmeldung und Annahme unsererseits durch Versenden der Teilnahmeunterlagen kommt ein Vertragsverhältnis zustande. Damit bedarf es nach Art. 6 DSGVO keiner Einwilligung zur Informationsverarbeitung.

Wir speichern und verarbeiten die Informationen aus dem Anmeldeformular, die nach Durchführung der Wettbewerbe um die erreichten Bewertungen pro Produkt ergänzt werden. Eine Aufbewahrung erfolgt im Rahmen der gesetzlichen Fristen für Geschäftsunterlagen.

Wir nutzen die Daten aus der Anmeldung auch, um Sie über zukünftige Wettbewerbe zu informieren. Sie können dieser Nutzung jederzeit widersprechen.

Für die Probenabholung ist es erforderlich, dass wir Adressdaten (Firma, Straße und Hausnummer, Postleitzahl, Ort) an unseren Logistikdienstleister übermitteln. Der Logistikdienstleister wiederum leitet die Adressdaten möglicherweise an mit der Abholung beauftragte Subunternehmer weiter.

Die Urkunden, die wir für die Teilnehmer erstellen, werden in elektronischer Form als Serviceleistung gespeichert. Sie können der Speicherung der Urkunden widersprechen mit der Konsequenz, dass wir nicht mehr in der Lage sind, Ihnen Urkunden erneut auszustellen oder in anderen Formaten zu übermitteln. Mit der Teilnahme erklären Sie sich einverstanden, dass wir Ihre (positiven) Ergebnisse veröffentlichen. Pokalgewinner und mit Gold ausgezeichnete Produkte können im Internet, auf Facebook, auf Instagram oder auch anderen Plattformen und Medien veröffentlicht werden.