



**METZGER**  
**CUP 2025**  
*BBQ & Grill*

## Durchstarten in die Grillsaison!

Grillen und BBQ entwickeln sich zunehmend zur Lebenseinstellung. Sehr zur Freude des Metzgerhandwerk, sind die Fachgeschäfte meist der Ausgangspunkt für die Leidenschaft an Grill und Smoker.

Deshalb eröffnet der Fleischerverband Bayern die Grillsaison 2025 mit einer Sonderedition des Metzger Cups:

## METZGER CUP BBQ & Grill

Im Fokus dieser Qualitätsprüfung stehen die Grill- und BBQ-Produkte der fleischerhandwerklichen Betriebe. Experten aus dem Metzgerhandwerk und der Grillbranche prüfen die Produkte nach dem DLG Schema.

Allein die Teilnahme an diesem Wettbewerb kann werblich – gerade auf Social Media – genutzt werden. Grillbegeisterte und Hobbyköche werden auf ihre Metzgerei und die Produkte aufmerksam – insbesondere die beim Metzger Cup ausgezeichneten.

Neben der Urkunde erhält jeder Betrieb einen Pokal.

Teilnahmeberechtigt sind alle fleischerhandwerklichen Betriebe in Deutschland.

Bei weiteren Fragen stehen Ihnen Svenja Fries und Sabine Höchtl-Scheel, Telefon (0821) 5 68 61 0, gern zur Verfügung.

**Maßnahmen- & Servicegesellschaft**  
des Fleischerverbandes Bayern mbH

Proviantbachstraße 5  
86153 Augsburg  
Tel.: 08 21/5 68 61 – 0  
info@metzgerhandwerk.de

[www.metzgerhandwerk.de](http://www.metzgerhandwerk.de)

*o'grillt is!*

## INFOS ZUR TEILNAHME

### Wer darf teilnehmen?

Teilnahmeberechtigt sind alle fleischerhandwerklichen Betriebe in Deutschland. Außerdem zugelassen sind Berufsschulen.

### Wie kann ich mich anmelden?

Entweder online unter [www.metzgerhandwerk.de](http://www.metzgerhandwerk.de) oder den beiliegenden Vordruck ausfüllen und per Mail an [fries@metzgerhandwerk.de](mailto:fries@metzgerhandwerk.de) senden.

Anmeldeschluss ist der **14.03.2025**.

Die erfolgreiche Anmeldung wird in den folgenden Tagen schriftlich bestätigt.

### Wie viel kostet die Teilnahme?

Teilnahmegebühr je Probe (Sensorik) 99 Euro zzgl. MwSt.

### Welche Produkte kann ich einreichen?

Zugelassen sind alle Wurst- und Fleischwaren sowie besondere Zuschnitte oder Reifungen, die auf dem Grill oder Smoker zubereitet werden können/sollen und so auch dem Kunden angeboten werden. Die genaue Bezeichnungen bitten wir in der Anmeldung anzugeben. Falls nötig oder vorhanden kann eine Zubereitungsempfehlung gern beigelegt werden.

### Wie reiche ich meine Proben ein?

Die Waren müssen per Post zu uns geschickt werden.

Wann diese bei uns sein müssen, erfahren Sie über Ihre Anmeldebestätigung.

Bitte achten Sie auf einen gekühlten Versand. Vielen Dank!



**Maßnahmen- & Servicegesellschaft**  
des Fleischerverbandes Bayern mbH

Proviantbachstraße 5  
86153 Augsburg

Tel.: 08 21/5 68 61 – 0  
[info@metzgerhandwerk.de](mailto:info@metzgerhandwerk.de)

[www.metzgerhandwerk.de](http://www.metzgerhandwerk.de)

*Viel Glück!*

