

Spitzen-Auszeichnung für den Genuss-Botschafter aus München



Regiowelt-Gründer Wilfried Kurrat (rechts), Bert Emundts, Regiowelt-Ehrenpräsident und Träger des Bundesverdienstkreuzes (links) und Prof. Dr. Dr. Wolfgang Gerhard Lüpcke (rechts innen) – gratulieren Gusti und Johann Raab zur hohen Auszeichnung. Überreicht am 15.02.2020.

Der Premium-Gedanke setzt sich durch: Metzgerei Raab mit Gourmetpreis geehrt

Kulinarische Unikate heben sich vom Standard ab und verkörpern den Stolz des Handwerks. Die Metzgerei Raab ist ein wahres Schatzkästchen, prall gefüllt mit diesen erlesenen Kostbarkeiten. Das Ehepaar Auguste und Johann Raab sieht ihre Metzgerei mit Catering und Partyservice als Hommage an die Lebensfreude. Als Reminiszenz an ihre bayerische Heimat sind auch die hiesigen Delikatessen Originale voller Geschmack und Frische. Aktuell wurde die verdienstvolle Feinkost-Metzgerei von der MHG erneut mit dem Gourmetpreis 2019 geehrt. Dieser steht für hervorragende Qualität, höchste Zuverlässigkeit, kreative Ideen und ein ausgezeichnetes Preis-/Leistungsverhältnis im Bereich Partyservice/Catering und Mittagstisch. Die Urkunde wurde im festlichen Rahmen im Dorint Hotel in Oberursel übergeben.

Spitzen-Auszeichnung für den Genuss-Botschafter aus München

Der Premium-Gedanke setzt sich durch: Metzgerei Raab mit Gourmetpreis geehrt

Kulinarische Unikate heben sich vom Standard ab und verkörpern den Stolz des Handwerks. Die Metzgerei Raab ist ein wahres Schatzkästchen, prall gefüllt mit diesen erlesenen Kostbarkeiten. Das Ehepaar Auguste und Johann Raab sieht ihre Metzgerei mit Catering und Partyservice als Hommage an die Lebensfreude. Als Reminiszenz an ihre bayerische Heimat sind auch die hiesigen Delikatessen Originale voller Geschmack und Frische. Aktuell wurde die verdienstvolle Feinkost-Metzgerei von der MHG erneut mit dem Gourmetpreis 2019 geehrt. Dieser steht für hervorragende Qualität, höchste Zuverlässigkeit, kreative Ideen und ein ausgezeichnetes Preis-/Leistungsverhältnis im Bereich Partyservice/Catering und Mittagstisch. Die Urkunde wurde im festlichen Rahmen im Dorint Hotel in Oberursel übergeben.

Typisch für den erfolgreichen Regiowelt-Vorzeigebetrieb: Werte als Wurzeln. Vorbildliche Kooperation mit Top-Lieferanten aus der Region

Wer das hervorragend sortierte Fachgeschäft betritt, findet hier ein Schlemmerparadies für Genießer vor. In der Metzgerei Raab warten hausgemachte Delikatessen mit den Aromen der Heimat neben internationalen Köstlichkeiten. Die Ware stammt von kontrollierten, bäuerlichen Betrieben vor Ort. Da für Johann Raab Premium-Qualität an erster Stelle steht, werden diese Betriebe kontinuierlich von ihm besucht und begutachtet. Aufgrund der kurzen Anfahrtswege zur Schlachtung wird den Tieren Stress erspart. Dieser Respekt, der den Tieren entgegen gebracht wird, ist ausschlaggebend für die hervorragende Qualität des Fleisches. Bedingt durch die Frische der Ware und das Angebot zum richtigen Zeitpunkt können Kunden kontinuierlich auf Top-Qualität vertrauen. Dies gilt auch für die Produkte im beliebten Raabomat, der Gourmets Genuss rund um die Uhr bietet.

Wie alle Regiowelt-Metzger orientieren sich auch Auguste und Johann Raab an Werten wie Tierwohl, Nachhaltigkeit, Hilfsbereitschaft und Menschlichkeit. Wann immer möglich verarbeiten sie Rohstoffe aus der heimischen Region und unterstützen Unternehmen, Vereine und wohltätige Organisationen aus dem direkten Umfeld. Viele Inspirationen, Informationen und kulinarische Ideen finden Kunden auf der appetitlich gestalteten Internet-Präsenz: www.raab-metzgerei.de. Kontakt:

Metzgerei & Feinkost Johann Raab, Verdistraße 113, 81247 München. Telefon: 089-8111352.