

Burower Fleischermeister startet durch: Selbstständig mit Wildfleisch!

Christian Müller, Fleischermeister aus Burow, hat sich mit „Wilder Wurst“ selbstständig gemacht und plant Expansion. Entdecken Sie seine Produkte!

Burow, Deutschland - Christian Müller, ein erfahrener Fleischermeister aus Burow, hat den Sprung in die Selbstständigkeit gewagt! Nach über 20 Jahren Erfahrung und einem boomenden Nebengeschäft in der Hausschlachtung kann er nun mehr: Mit einer EU-Schlachterlaubnis darf er nun auch frisches Wild- und Viehfleisch für den Verkauf anbieten. „Wildfleisch ist das beste Fleisch!“ erklärt Müller begeistert und zeigt auf Instagram, wie Leckeres aus seiner Metzgerei entsteht.

Nach einem erfolgreichen Hoffest, das den letzten Anstoß zur Gründung gab, verkauft Müller jetzt in seinem Hofladen sowie bei Bäckern in der Umgebung. Die ersten Schritte zur Expansion sind ebenfalls bereits in Planung — eine neue Kühlkammer soll bald das Geschäft weiter antreiben. Doch Bürokratie und hohe Kosten stellen große Hürden dar: „Das muss am Ende der Kunde bezahlen“, klagt Müller über die Belastungen, die ihm die gesetzlichen Auflagen auferlegen. Keineswegs jedoch lässt sich Müller entmutigen, während er sich auf das bevorstehende weihnachtliche Hoffest am 14. Dezember und auf eine Präsentation auf der Grünen Woche in Berlin vorbereitet. Für mehr Details zu diesem Aufstieg des Fleischermeisters, **siehe die aktuelle Berichterstattung auf www.nordkurier.de**.

Details

Ort

Burow, Deutschland

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de