**Hos Danmarks bedste slagtere får du håndværk i særklasse  
  
Slagter Christiansen fra Fanø og Meny Mågebakken i Odense løb i år med sejren af de eftertragtede Slagterpriser. Fælles for vinderne er, at de er særligt skarpe på håndværkstraditionerne – til gavn for den gode smag.**Jacob Nielsen, Meny Mågebakken i Odense, og Henrik Christiansen, Slagter Christiansen på Fanø, er landets bedste slagtere. Det stod klart, da de – under hyldest af kollegaer fra hele den danske fødevarebranche – fik overrakt Slagterprisen på Landbrug & Fødevarers store branchedag, Fødevaredagen.  
  
Hos Meny på Mågebakken blandes krydderierne selv. Det er vigtigt for at sikre, at kødet får den helt rigtige smag. Og hos Slagter Christiansen modnes spegepølser og højreb til den helt store guldmedalje. Her er holdninger til kødet. Og også til, hvordan det skal behandles for et optimalt resultat.  
  
De to vindere er blandt syv nominerede, som er blevet målt og vejet af en dygtig fagjury og en ’mystery-shoppere’. Begge har været på uanmeldte besøg hos de nominerede, hvor de nøje har vurderet butikkernes performance indenfor håndværk, kundebetjening, sortiment og iscenesættelse.  
  
**Slagteren skal levere alle elementer til måltidet**Slagterprisen er i år blevet uddelt for 20. gang. Og der er sket meget inden for feltet de sidste 20 år. For at vinde Slagterprisen anno 2019, skal slagterne ikke kun være eksperter i kød. De skal kunne vejlede og betjene kunderne om hele måltidet.  
  
Jurymedlem og chefkonsulent hos Landbrug & Fødevarer, Vickie Enné Ryge, siger:  
  
”Der har været en tendens blandt årets nominerede, til at tænkes i hele måltider. Selvom det er en Slagterpris vi taler om, vokser branchens fokus på supplerende råvarer og tilbehør. Kunden skal gå hjem fra slagteren med alle elementer til måltidet. Og det er et punkt, hvor begge årets vindere i høj grad er med på beatet.”  
  
**Stolte vindere**Det var to stolte vindere, der kom på scenen på Fødevaredagen, og modtog deres trofæ som vindere af Slagterprisen, henholdsvis i kategorierne Slagtere i super- og hypermarked og Privatslagtere.  
  
”Det er helt vildt, det her! Jeg er utrolig glad på personalets vegne. Og selvfølgelig også på mine egne; det er noget, vi sammen har kæmpet for at opnå i mange år,” siger Jacob Nielsen, der er slagtermester hos Meny Mågebakken i Odense og vinder i kategorien Slagtere i super- og hypermarkeder.  
  
Glæden var også stor hos Slagter Christiansen fra Fanø:  
  
”Jeg er megastolt over at have vundet den her pris. Det er virkelig dejligt, at der er nogen, der lægger mærke til, at man gerne vil gøre en forskel,” siger slagtermester Henrik Christiansen, vinder i kategorien Privatslagtere.  
**Slagterprisens jury består af:**Benny Jepsen, ferskvarechef, Dagrofa  
Thomas Degn, chefslagtermester, Bilka, Salling Group  
Christian Friis, faglærer, ZBC, Slagteriskolen, Roskilde  
Mark Purkær, slagtermester, Slagter-Riget, Aarhus  
Bjarke Jensen, slagtermester, Slagter-Riget, Aarhus  
Sabina Christensen, Key Account Manager, Tulip Food Company  
Henrik Andersen, konsulent, Danish Crown Beef  
Vickie Enné Ryge, chefkonsulent, Landbrug & Fødevarer  
  
**For yderligere information, kontakt:**Linda Gjaldbæk, pressekonsulent hos Landbrug & Fødevarer, tlf.: 26 84 28 80 eller mail: [lghj@lf.dk](mailto:lghj@lf.dk)  
  
  
Find vinderfotos, profilfoto og logo til download på [www.slagterprisen.dk](http://www.slagterprisen.dk) under pressematerialer.