

# Metzgerei Hauptmann aus Kollnburg erhält EU-Zulassung

**Kollnburg.** Wir haben die volle EU-Zulassung als Schlacht- und Zerlegebetrieb für Schweine und Rinder von der Regierung von Niederbayern erhalten.

Der ganze Betrieb wurde in seinen Abläufen, die sich schon immer an den höchsten Qualitätsstandards orientierten, exakt an den Vorgaben der EG-Verordnung weiter optimiert.

Das Zulassungsverfahren ist eine Maßnahme für einen hoch stehenden Qualitätsstandard zum Nutzen der Verbraucher. Was für uns schon immer selbstverständlich war, wurde nun in eine zulassungsfähige und in jedem Punkt nachvollziehbare schriftliche Form gebracht und dokumentiert.

Durch die Zulassung ist es uns möglich, wie bisher sämtliche Schlachttiere von Bauernhöfen aus der Region zu beziehen und wir können dadurch weiterhin für die hohe Qualität des Fleisches garantieren. Unsere Wurst- und Fleischwaren stammen ausschließlich aus eigener Produktion.

Unsere  
EU-  
Zulassungs-  
nummer

DE  
BY 20077  
EG

garantiert  
Qualität,  
Frische und  
Hygiene.

Besuchen Sie unseren Burggasthof direkt am Dorfplatz bei der Kirche in Kollnburg. Unser Speiselokal bietet bayerische Schmankerl sowie nationale und internationale Küche.

In unserer Gaststube mit Speiseraum finden ca. 130 Gäste Platz. Unser Saal ist ideal für Familienfeiern und Hochzeiten mit bis zu 250 Gästen. – ewi

METZGEREI  
**BURGGASTHOF**  
PENSION

Burgstraße 11 · 94262 Kollnburg  
Tel. 09942/8686

E-Mail: [info@burggasthof-hauptmann.de](mailto:info@burggasthof-hauptmann.de)  
[www.burggasthof-hauptmann.de](http://www.burggasthof-hauptmann.de)



**Das Metzgerteam mit v.l. Junior-Chef Peter Hauptmann mit Sohn Paul, Metzger Bernhard Schneider und Seniorchef Karl Hauptmann.** Foto: E. Wittenzellner