



# Original Neumarkter Münster Schinken



Metzgerei Hotel Gasthof WITTMANN GmbH  
Bahnhofstraße 21 | 92318 Neumarkt i. d. OPf.  
Tel.: +09181 90 74 26 | [www.münsterschinken.de](http://www.münsterschinken.de)

# Original Neumarkter Münster Schinken

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

Am 24. Juni 2015 wurde die altehrwürdige Kirche St. Johannes der Täufer, deren Kirchturm mit 72 Metern der höchste im Bistum Eichstätt ist, von Bischof Gregor Maria Hanke zum einzigen Oberpfälzer „Münster“ erhoben - ein geschichtsträchtiger Freudentag für ganz Neumarkt.

Viele Regionen und Städte haben bereits eine nach ihr benannte kulinarische Köstlichkeit, wir finden auch Neumarkt hat dies längst verdient. Die Erhebung der Stadtpfarrkirche St. Johannes zum Münster haben wir dafür als Anlass genommen.

Metzgermeister Norbert Wittmann hat in Zusammenarbeit mit Münsterpfarrer und Domkapitular Norbert Winner einen eigen dafür hergestellten Kochschinken für das neu ernannte Neumarkter Wahrzeichen kreiert.



Schwäbisch-Hällisches  
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



„Ein rustikaler, mit Speck und Schwarte aus der Unterschale vom Schwäbisch Hällischen Landschwein geschnittener Kochschinken. Punktgenau in der Eigenlake mit Wacholder und Lorbeer gepökelt. Kräftig, dunkel über Buchenholz geräuchert und schonend gegart. Das Aroma des Original Neumarkter Münsterschinkens hält, was Wittmanns handwerkliche und Ökologische Herstellung verspricht. Der Schinken enthält keine Zusätze und ist Allergenfrei, Glutenfrei und Laktosefrei.“ Die Spitze des Münsters sowie der Schinken im Goldrahmen und einer roten Schleife zieren das schicke Etikett.