

Die doppelten Weltmeister

Gottsbürener Feinkost-Fleischerei siegte mit Blutwurst und Wurstpralinen

**GOTTSBÜREN / HANN. MÜN-
DEN.** Mit zwei Weltmeistertiteln im Gepäck kamen Fleischermeister Uli Schumann und seine Lebensgefährtin Dr. Eveline Didion, Inhaber der Feinkost-Fleischerei Schumann in Gottsbüren und Hann. Münden, aus Frankreich zurück. Sie wurden von der Jury des Concours du Meilleur Boudin im Normandie-Ort Mortagne-au-Perche (150 Kilometer westlich von Paris) zu Weltmeistern erklärt. Beide erhielten den Grand Prix d'Excellence International.

Für Blutwurst mit Hummer im Lachsmantel holte Schumann die höchste Punktzahl, und seine Lebensgefährtin schaffte mit Pralinenkreationen bestehend aus Blutwurst mit Grand Marnier, umhüllt mit Bitterschokolade und kandierten Veilchen- oder Orangenstiften ebenfalls die höchste Punktzahl.

„Es ist das erste Mal in 46

HNA

Aus der Wirtschaft

Jahren seit der Gründung der Bruderschaft der Blutwurst-Gourmets, der Confrérie des Chevaliers du Goûte-Boudin, dass ein Weltmeistertitel doppelt vergeben wurde“, erklärt der verantwortliche Großmeister der Bruderschaft, Jean-Michel Eichelbrenner. Er



Freuen sich über den großen Erfolg: Dr. Eveline Didion und Ulrich Schumann präsentieren stolz ihre Weltmeisterprodukte mit den Pokalen.

Foto: Siebert

ist Professor für Germanistik an der Universität du Maine (Le Mans). Und dass diese Weltmeisterschaft zweimal nach Hann. Münden in einen Betrieb gegangen sei, dass setze allem die Krone auf.

600 Teilnehmer aus Frankreich, Deutschland, Österreich, Belgien, den Niederlanden, England, der Schweiz, Italien und Kanada waren gekommen, um ihre Blutwurstspezialitäten bewerten zu lassen. Die größte Gruppe mit 400 Vertretern stellten die Franzosen.

Die Besonderheit dieses Wettbewerbs besteht darin, dass die Mitglieder der Jürs

bis auf einen keine Fachleute, sondern Verbraucher sind. Von den Bewerbern wird der Wettstreit sehr geschätzt, weil die französische Gastronomie Weltgeltung hat.

Seit Uli Schumann vor fünf Jahren zum Ritter der Rotwurst geschlagen wurde, stellen er und Dr. Eveline Didion sich jedes Jahr mit neuen Produkten verschiedenen internationalen Wettbewerben. In Mortagne-au-Perche ist Ulrich Schumann seit 2003 der Titelverteidiger. Für ihn ist klar, dass er auch im nächsten Jahr wieder mit einer außergewöhnlichen Blutwurstkreation antreten wird. (zpy)