



Jubel in Frankreich: Stolz auf den Deutschen Meistertitel sind Dr. Eveline Didion und Uli Schumann, die auf unserem Bild auf einer Seinebrücke vor dem Eiffelturm stehen.

Foto: Siebert

# Meister der Pastete

## Ritter der Rotwurst holt Titel in Paris

**HANN.MÜNDE**N. Zwei Deutsche Meistertitel haben Uli Schumann und Dr. Eveline Didion in diesen Tagen in Paris beim „Chambre Professionnelle des Charcutiers-Trai-

das Paar zum dritten Mal in Folge den Deutschen Meistertitel in Paris erhalten. Die beiden betreiben in der Mündener Innenstadt eine Fleischnerei mit Feinkost und stellen sich seit 2003 mit Produkten verschiedenen internationalen Wettbewerben.

### 440 Teilnehmer aus Europa

Insgesamt waren es in Paris 440 Teilnehmer, davon 80 aus Deutschland. Andere kamen aus Frankreich, Belgien, Luxemburg, der Schweiz und Österreich.

Zu den Prüfkriterien zählen in der Regel eine optische Begutachtung, Prüfung der Inhaltsstoffe und eine Verkostung durch fachkompetente Gourmets. (zpy)

**HNA**

## Aus der Wirtschaft

teurs de Paris et Region Parisienne“, dem jährlichen europäischen Pastetenwettbewerb, errungen.

Für eine klassische Leberpastete im Speckmantel und eine Entenleberpastete im klassischen Pastetenteig gab es die begehrte Auszeichnung. Für die Entenleberpastete hat