



In ihrer Fleischer in der Münden Innenstadt: Eveline Didion und Uli Schumann mit Trophäe, Pralinen und Rotwurst.

502

# „Ritter der Rotwurst“ schlägt wieder mal zu

## Mündener holen Weltmeistertitel in Frankreich

**Hann. Münden (soz).** Seit er 2003 zum „Ritter der Rotwurst“ geschlagen wurde, hat der Mündener Fleischermeister Uli Schumann, wenn es um die Wurst gehts, keinen Wettstreit im französischen Mortagne-aupérche ausgelassen. Seit fünf Jahren verteidigt der 51-Jährige den Titel, holt Goldmedaillen und Pokale nach Münden.

Jetzt hat er gemeinsam mit seiner Lebenspartnerin Eveline Didion noch einen draufgesetzt: Die beiden Mündener wurden von der Jury des „Concours du Meilleur Boudin“ zu Weltmeistern erklärt. Am 30. März erhielten sie in der Normandie beide den Grand Prix d'Excellence International.

Und das, so betont Uli Schumann, sei einmalig in der fast 50-jährigen Geschichte der Confrérie des Chevaliers du Goûte-Boudin, der Bruderschaft der Blutwurst-Gourmets.

Uli Schumann holte 19 Punkte für seine Blutwurst mit Hummer im Lachsmantel, Eveline Didion erhielt ebenfalls 19 Punkte für ihre Pralinen-Kreationen aus Blutwurst, Schokolade, Grand Manier und kandierten Veilchen.

### ***Titel im Doppelpack***

Damit haben die Südniedersachsen alle Kandidaten auf die Plätze verwiesen. Mehrere Hundert waren im Städtchen Mortagne in der Nähe von Chartres (140 Kilometer westlich von Paris) angetreten, um mit 600 Blutwurstspezialitäten aus Frankreich, Kanada, England, Belgien, Holland oder der Schweiz zu brillieren.

Doch wenn es um die Wurst geht, scheinen die Mündener unschlagbar. Sie holten mit höchster Punktzahl den Weltmeistertitel nach Münden – und das im Doppelpack.