

Trüffel brachten Glück

Mündener Feinkost-Fleischerei erfolgreich auf Meisterschaft

Von ANTJE C. SCHUMACHER

.....
■ **Hann. Münden.** Ein Päckchen mit sechs Kilogramm Wurst brachte Fleischermeister Uli Schumann aus Hann. Münden den Titel des Europameisters in der Kategorie Pasteten ein. Das gekühlte Päckchen hatten er und seine Frau Dr. Eveline Didion-Schumann mit der „Presssülze Dr. Eisenbart“, mit „original Mündener Wurstpralinen“ und „feiner Sahneleberwurst mit schwarzen Trüffeln“ bestückt.

Internationale Wurstwaren

Es war nach Belgien adressiert, denn dort hat es ein Notar in Empfang genommen. Dieser hat den Produkten und den anderen eingesandten Wurstwaren aus ganz

Europa Codenummern zugeordnet. Die Waren wurden dann der Jury des „Concours Europeen de Charcuterie“, bestehend aus Fleischermeistern,

Lebensmitteltechnikern und Verbrauchern, zur Blindverkostung vorgelegt. Die Jury vergibt dann die

Und Glück hatten die beiden Mündener der Feinkost-Fleischerei Ritter der Rotwurst! Uli Schumanns feine Sahneleberwurst mit schwarzen Trüffel brachte ihm den Titel des Europameisters in der Kategorie „Pasteten“ ein. Er siegte vor einem Franzosen, auf den zweiten Platz mit Gänseleberpastete im Teigmantel hinter sich und einen Belgier mit Lütticher Leberpastete. Den Titel des Deutschen



Mit der Leberwurst und den Wurstpralinen: (vl.) Uli Schumann und Dr. Eveline Didion-Schumann.
Foto: Schumacher

Goldmedaillen. Einen Tag später entscheidet die Verbraucher-Jury, wer in den einzelnen Kategorien „Presskopf“, „Pasteten“ und „kreativ-künstlerische Gestaltung“ den Europameistertitel und die Landestitel bekommt. „Das ist ja wesentlich besser, dass der Verbraucher entscheidet, der kauft ja auch das Produkt“, sagt Uli Schumann. „Fairerweise muss man sagen: Ein gewisses Quentchen Glück braucht man schon“, ergänzt der Fleischermeister.

Landes- und Europatitel

Dann werden die Teilnehmer nach Belgien eingeladen. „Es ist ähnlich wie bei der Oscar-Verleihung, erst vor Ort weiß man, ob man einen nationalen oder internationalen Preis gewonnen hat. Die verraten vorher nichts“, erklärt Schumann.

Meisters in der Kategorie „Presskopf“ erhielt Uli Schumann für seine Presssülze Dr. Eisenbart. In der Kategorie „kreativ-künstlerische Gestaltung“ erzielte Eveline Didion-Schumann mit ihren original Mündener Wurstpralinen den Titel des Deutschen Meisters. Die Pralinen sind unter anderem mit Champagner-Lebercreme gefüllt und außen mit schwarzer Schokolade mit hohem Kakaoanteil überzogen. „Es sind Produkte aus unserer täglichen Produktion“, sagt Schumann. Er ist stolz, dass ihre Mündener Wurstkreationen den internationalen Vergleich bestehen.

Insgesamt hatten 520 Teilnehmer aus den Ländern Frankreich, Österreich, Belgien, Großbritannien, Holland, Luxemburg und Deutschland an dem Wettbewerb teilgenommen, den die belgische Bruderschaft „Les compagnons de la gastronomie“ ausgeschrieben hatte.