

Metzgerei des Jahres

Nach dem Tod des Vaters im Jahre 2009 übernahmen Eveline und Uli Schumann in Quierschied die elterliche Metzgerei in der Marienstraße 9. Genau wie in Hann-Münden suchten sie sich sofort einen Lieferanten, der ihnen die beste Qualität liefern konnte. Überhaupt, die gleichen Prinzipien, wie sie eine der besten Metzgereien Deutschlands in Hann-Münden führen, waren jetzt die Grundlage für die Aktivitäten im saarländischen Quierschied.

Die beiden betreiben einen Kleinbetrieb, der inzwischen in der dritten Generation als Familienunternehmen geführt wird. Durch die zahlreichen Auszeichnungen und Preise, haben sie selbstverständlich hohe Ansprüche an die Qualität ihrer Produkte und ebenso große Anforderungen an die perfekte Hygiene. Sie können also sicher sein, dass Sie dort Gourmet-Delikatessen höchster Qualität erhalten. Diese Produkte bekommen Sie in der Feinkost-Fleischerei, können sich aber auch diese exklusiven Produkte



Rolf Klöckner

durch den Shop schicken lassen und Sie finden diese Ware in einigen Delikatessengeschäften.

Bei dem jährlich in Ransart (Belgien) von der „Les Compagnons de la Gastronomie Porcine“ ausgerichteten Wettbewerb „Concurs Europeen de Charcuterie“ stellten sich wieder zahlreiche Teilnehmer aus ganz Europa der Jury.

Für das von Eveline Didion-Schumann und Uli Schumann vorgestellte Produkt „Leberpastete mit Kalbsbries und schwarzen Trüffeln“ erhielten die beiden am 22. März 2009 Urkunde und Pokal zum Titel „Europameister“. Sehen Sie alles, von der Fertigung der Köstlichkeiten und die Europameisterschaft im Filmbeitrag in der Mediathek „Abenteuer Leben, täglich Wissen“. (www.schumann-feinkost.de)

Doppel-Weltmeister auch 2009!

Beim weltweit größten Wettbewerb für Blutwurstprodukte, der „Weltmeis-



Foto: Feinkostfleischerei Schumann

terschaft der Blutwursttritter“ in Mortagne-au-Perche (Frankreich), erreichten sie den Gewinn der „Trophäe International“ der französischen Akademie, für „Original Mündener Wurstspralinen“ und den Gewinn der „Trophäe International“ der französischen Akademie, für Blutwurstprodukte, für Hummer-/Lachs-Blutwurstpastete.

Dies ist neben der Doppel-Weltmeisterschaft des Jahres 2008 in der Historie der Akademie bislang ein nie erreichter zweiter Erfolg!

Auszeichnungen und Pokale wurden den beiden Genusshandwerkern durch eine französische Delegation in Hann-Münden persönlich überreicht. Wir freuen uns, die beiden hier im Saarland zu haben und stellten bei den ersten Verkostungen fest, dass wir solche Wurst noch nie gegessen hatten. Ich fragte mich immer schon, warum Fleischwurst Fleischwurst heißt, schmeckt sie

doch meistens nach Fett und Wasser. Seit ich die Fleischwurst dieses Hauses gegessen habe, weiß ich es: sie schmeckt nach Fleisch. **Metzgerei Didion, Marienstraße 9, 66287 Quierschied, Telefon 06897-61753.**