

Grand Prix für Schumann und Didion

Mit Weihnachtsbratwurst erfolgreich

HANN. MÜNDEN. Uli Schumann, „Ritter der Rotwurst“ und Inhaber der Feinkostfleischerei Schumann in der Langen Straße in Hann. Münden,

ist mit seinen Produkten weiter auf Erfolgskurs.

Nach mehrfachen Auszeichnungen im Oktober beim internationalen Wettbewerb für

Rotwurst und Weißwurst (Bratwurst), dem „Concours International du Meilleur Boudin“ in Ransart (Belgien), waren Uli Schumann und Dr. Eveline Didion jetzt erneut erfolgreich. Aus einem Bewerberfeld von 300 Teilnehmern errangen sie den „Grand Prix de Excellence“ (großer Preis mit Goldpokal) für ihre schle-

sische, weiße Weihnachtsbratwurst beim Europäischen Weißwurstwettbewerb 2009 in Alençon (Frankreich), bei der „Commanderie des fins Goustiers du Duché d'Alençon“ (Sitz der Feinschmecker des Herzogtums Alençon).

Seit fünf Jahren verteidigt das Paar mit der weißen Bratwurst mit Zitronennote seinen Titel.

Außerdem wurde Uli Schumann auf dieser Veranstaltung der Titel Deutscher Bratwurstmeister 2009 verliehen. Als Bester unter 300 deutschen Wettbewerbern siegte er mit Schumanns Hausmacher grober Bratwurst.

„Deutscher Meister für die Präsentation, für den vorzüglichen Duft und für den hervorragenden Geschmack seiner gegrillten Bratwurst“, ist auf der Urkunde zu lesen. (zpy)

Foto: Siebert



Uli Schumann