



Uli-Schumann hat mit der Saar-Wurst den französischen Geschmack erobert

Foto: THORSTEN KREMER

Saar-Metzger siegt mit Super-Wurst

Quierschied - Weltmeisterwurst - die kommt von der „Metzgerei Didion“ aus Quierschied. Beim Gourmet-Wettbewerb in Frankreich räumte das Team alle Preise ab.

Die Gourmet-Bruderschaften (verbündete Metzgermeister) küren jährlich in Wurst-Fachbereichen die besten Produkte. Bei insgesamt sieben internationalen Wettkämpfen ergatterten die Saarländer jeweils die Top-Pokale.

In diesem Jahr wurde erstmals der Meister aller Einzelwettbewerbe gekürt - beim „Supercup“ der

Dachorganisation. Die Saar-Metzgerei setzte sich gegen 1000 französische und 200 ausländische Konkurrenten durch. „Bei der Preisverleihung durch den Großmeister in Mortagne-au-Perche bei Paris erreichten wir durch die Bank eine glatte Eins“, freut sich Didion-Chef Uli Schumann (52). Besonders schmeckten der Jury die klassische grobe Landterrinen und der Presskopf.

Ehre für die Saarländer: Direkt nach der Verleihung gab's eine Einladung ins Ministerium in Paris.

tk