

Oppermann probiert Wurstpralinen

■ Kürzlich besuchte der SPD-Bundestagsabgeordnete **Thomas Oppermann** bei seiner Sommerreise regionale Betriebe und Institutionen, darunter das Mündener Café Aegidius, den Internationalen Bund mit seinem Projekt Kulturhäuser in Hann. Münden, das Bioenergiedorf Barlissen,

das Gollong Haus (Heimatmuseum) in Nienhagen und auch die Feinkostfleischerei **Schumann** in Hann. Münden. Dort wurde er von den Inhabern **Ulrich Schumann** und **Dr. Eveline Didion-Schumann** erfreut begrüßt. Die beiden betreiben neben ihrer Fleischerei in Münden auch ein Restaurant und eine weitere Fleischerei im Saarland. Der Kleinbetrieb wird von der Familie **Schumann** in dritter Generation geführt. Den Titel „Ritter der Rotwurst“ erhielt **Ulrich Schumann** durch seine Blutwurst-Sorten, mit denen er in Frankreich in regelmäßigen Abständen Preise und Auszeichnungen gewinnt.

„Eigentlich wollte ich nie den Betrieb meines Vater übernehmen“, erzählt **Ulrich Schumann**. Irgendwann fand er trotzdem zu seiner Berufung und begann zu experimentie-

ren. Bei diesen Experimenten kamen nicht nur eine vielfältigen Auswahl an Wurstspezialitäten zustande, sondern es werden mittlerweile auch „Wurstpralinen“ hergestellt. Diese stellt **Eveline Didion-Schumann** in aufwändiger Handarbeit her.

Thomas Oppermann zeigte sich beeindruckt von den Leistungen der beiden Inhaber. Im Rahmen einer Verkostung war **Oppermann** besonders von den Wurstpralinen begeistert, speziell die Leberwurstfüllung mit der dunklen Schokolade hatten es ihm angetan. „Hier zeigt sich was aus qualitativ hochwertigen Produkten und Leidenschaft für seinen Beruf entstehen kann. Ich werde nach der Sommerpause meinen Kollegen in Berlin ein paar Wurstpralinen zum Probieren mitbringen“, so **Oppermann** abschließend.



Thomas Oppermann (Mitte) mit **Dr. Eveline Didion-Schumann** und **Ulrich Schumann** in der Feinkostfleischerei in Hann. Münden.

Foto: Privat