

Gourmets kamen heimlich

Fleischerei Schumann unter den 400 besten Metzgereien

HANN. MÜNDE. Wieder einmal erhielt die Mündener Fleischerei Schumann, der „Ritter der Rotwurst“, eine Auszeichnung. Diesmal wurde das Unternehmen von dem Magazin „Der Feinschmecker – das internationale Gourmet-Journal“, zu den besten Metzgern des Jahres in Deutschland gewählt.

Dabei ging es um die Jagdwurst. 1500 Metzger hat der

HNA

Aus der Wirtschaft

Hamburger Jahreszeiten Verlag, bei dem das Magazin erscheint, getestet. Der erste Prüfstein war eine Jagdwurstprobe, die von einer Expertenjury blind verkostet wurde. Denn am wichtigsten sollte der Geschmack sein.

Danach schwärmten Redakteure und freie Mitarbeiter aus, um die Geschäfte anonym in Augenschein zu nehmen, sich beraten zu lassen und

Testkäufe zu unternehmen. Dabei waren die Kriterien: Was stellen die Metzgereien selber her? Wie kundig sind die Mitarbeiter? Ist die Herkunft des Fleisches nachvollziehbar?

Tradition und Zeitgeist

„Wir wissen nicht, wann die Tester bei uns waren“, sagt Uli Schumann. „Aber wir sind stolz, dass wir unter den 400 besten Metzgern dabei sind“, ergänzt seine Partnerin Dr. Eveline Didion. In der Märzausgabe des Magazins sind die 400 Besten aufgeführt.

Die Herstellung der Jagdwurst erfolgt bei der Mündener Fleischerei

nach überlieferten Rezepten, die dem Zeitgeist angepasst werden. Ausgewählte Rohmaterialien und Schlachttiere aus der Region sind dabei selbstverständlich. Die Produkte der EU-zugelassenen Fleischerei werden im eigenen Produktionsbetrieb in Gotsbüren hergestellt. (zpy)



Ausgezeichnet als einer der 400 besten Metzger Deutschlands: Dr. Eveline Didion und Uli Schumann freuen sich über den Erfolg.

Foto: Siebert