



Köstlichkeiten mit Lorbeer: Jetzt ist Uli Schumann auch Bratwurst-Ritter. Seine Lebenspartnerin Dr. Eveline Didion ist mit ihren Pasteten unerschlagbar. FOTO: SIEBERT

Fleischer mit Goldhändchen

Blutwurst-Ritter Uli Schumann holt sich eine Auszeichnung nach der andern

Von Petra Siebert

HANN. MÜNDEN. Sie wollte ihrem Lebenspartner Uli Schumann in nichts nachstehen. Für Dr. Eveline Didion war das eine hohe Herausforderung, hatte der 48-jährige Fleischermeister doch bereits Titel über Titel eingeheimst.

Vielleicht gerade deswegen war der Reiz umso größer. Im November nahm sie an einem internationalen Pasteten-

Lebensgefährten Uli Schumann aus der gleichnamigen Landfleischerei in der Langen Straße/Ecke Marktstraße. Auch der Ritter der Blutwurst und der Wiener Würstchen, Uli Schumann, hat erneut zugeschlagen. Er nahm im November am Wettbewerb der Blutwurst teil.

Für seine Boudin Blanc (Bratwurst und Schlesische Bratwurst) hat er in der Stadt Aleon (Normandie) den Grand Prix d'Excellence de Boudin Blanc errungen. Dabei wurde er abermals zum Ritter geschlagen. „Die schlesische Bratwurst habe ich mit frischem Majoran und einem Hauch Zitrone verfeinert“, verrät er.

HNA

AUS DER WIRTSCHAFT

wettbewerb in Paris teil. „Eigentlich nur, um mal zu sehen, an welcher Stelle ich stehe“, erklärte die diplomierte Betriebswirtin.

Umso überraschter war sie, als ihr die Goldmedaille in Form eines Eiffelturmpokals als Beste im deutschsprachigen Raum überreicht wurde.

Die Pastetenkönigin überzeugte die Jury mit Pastete und Terrine vom Schwein und von der Ente. Silber nahm die Wahlmündenerin für eine imitierte Wildschweinpastete und Bronze für eine streichfähige Entenleberpastete im Empfang.

Dr. Eveline Didion stammt aus einer Fleischerfamilie in dritter Generation im Saarland. Seit einigen Jahren arbeitet sie zusammen mit ihrem

Hintergrund Ritterschlag

Um zum Ritter geschlagen und in einer der 39 französischen Bruderschaften aufgenommen zu werden, bedarf es einer Empfehlung eines Franzosen. In einer festlichen Zeremonie findet der Ritterschlag statt. Mit dabei sind Mitglieder aller Bruderschaften, die in verschiedenen Gewändern auftreten. Mit der Aufnahme musste Schumann auf die Blutwurst schwören, ihr keine Schande zu machen und nur beste Zutaten zu verwenden. (ZP)

Vor drei Jahren begann Erfolgsserie

Begonnen hatte die Erfolgsgeschichte von Uli Schumann mit der Blutwurst vor fast drei Jahren. „Es war für mich eigentlich nur eine Art Eigenkontrolle“ sagt er. „Ich habe mich einfach mal für einen internationalen Wettbewerb angemeldet, die Proben eingeschickt und dabei gleich eine Goldmedaille für die fleischhaltige Blutwurst und Silber für die Blutwurst zum Grillen erhalten. Das war in Mortagne au Perche in der Normandie. Bezeichnet wird die Stadt als Hauptstadt der französischen Blutwursthersteller. Dort ist Schumann von der Confrerie des Chevaliers du Goute Boudin, das ist eine Bruderschaft der Blutwurst-

**Bei Wiener Würstchen
Europameister**

schmecker, zum Ritter geschlagen worden. Von der Zeit an sahnte er eine Auszeichnung nach der andern ab; zuerst ausschließlich mit Blutwürsten, dann mit anderen Wurst- und Fleischprodukten. Eine Goldmedaille sicherte er sich für eine Gourmet-Leberwurst mit Roquefort, für Leberkäse mit Salami und

Käse sowie für die Reinhardswälder Schinkenwürstchen. Zu Beginn diesen Jahres holte er den Europameister-Pokal für die besten Wiener Würstchen und den Mündener

Zitat

„Mit dem Schwur ist nicht zu spaßen. Es kann täglich sein, dass jemand aus der Bruderschaft hierher kommt, die Wurst kauft und dann prüft, ob die Qualität so ist wie bei der Auszeichnung.“ Uli Schumann

Doktor Eisenbart-Presskopf. Doch das Blutwurstmachen liegt ihm nach wie vor am Herzen. Es sei eine besondere Kunst. Und seiner Kreativität lässt er dabei freien Lauf. So wird die Wurst mit Aprikosen, Pflaumen, Nüssen Pfifferlingen oder Preiselbeeren angereichert. Auch die Gewürzmischungen spielen eine Rolle. Die Auszeichnungen bleiben nicht ohne Auswirkungen. Aus vielen Teilen Deutschlands kommen die Kunden extra angereist, um in der Landfleischerei Schumann die prämierte Wurst zu kaufen.

Von Medaillen bis hin zum Europameister

Sie muss nicht nur optisch etwas hermachen, auch auf die Inhaltsstoffe kommt es an, wenn eine Wurst den kritischen Augen der Prüfer bestehen soll. Das Wichtigste aber ist, dass sie schmeckt. Anerkannte und kompetente Gourmets testen die Produkte, ob sie denn auch die Geschmacksnerven ansprechen.

Diese Auszeichnungen wurden bisher Uli Schumann verliehen:

Februar 2005

- Pokal des Europameisters für Wiener Würstchen
- Pokal des Europameisters für Mündener Preßkopf Doktor Eisenbart
- Pokal des Deutschen Meisters für Gourmet-Pastete, Pate de faisanes en croûte
- Pokal des Deutschen Meisters für Fleischwurst Lyoner im Ring
- Gourmet-Goldmedaille für Reinhardswälder Schinkenwürstchen
- Gourmet-Goldmedaille für Leberkäse mit Salami und Käse
- Gourmet-Goldmedaille für Gourmet-Leberwurst mit Roquefort

September 2004

- Pokal des Europameisters für Gourmet-Rotwurst mit Roquefort
- Pokal Beste Blutwurst Europas
- Gourmet-Goldmedaille für Gourmet-Rotwurst mit Pflaumen.
- Gourmet-Goldmedaille für Reinhardswälder Grillbratwurst
- Gourmet-Goldmedaille für Weiße Schlesische Bratwurst

April 2004

- Großer Preis von Europa für besonders künstlerische, geschmackliche Innovation (Jägerrotwurst)
- Goldmedaille für Fleischrotwurst Gourmet
- Silbermedaille für Blutwurst zum Grillen oder Braten

Februar 2004

- Gourmet Goldmedaille für Delikatessleberwurst
- Gourmet Silbermedaille für Hausmacher Leberwurst
- Gourmet Silbermedaille für Zungenleberwurst
- Gourmet Silbermedaille für runde frische Schinkenwurst
- Gourmet Silbermedaille für die Bauern Mettwurst (Dürre Runde)
- Gourmet Silbermedaille für die Bauernwürstchen schlesische Art (zum heiß machen)
- Gourmet Silbermedaille für die Hausmacher Sülze

Oktober 2003

- Gourmet Goldmedaille und Titel Deutscher Meister für die Fleischblutwurst

April 2003

- Gourmet Goldmedaille für die Fleischrotwurst (ZP)