

Mehr Gold im Schrank als mancher König!

Fleischermeister Uli Schumann, Inhaber der gleichnamigen Landfleischerei in der Langen Straße Ecke Marktstraße, hat erneut an einem internationalen Wettbewerb teilgenommen und dabei einmal mehr die Konkurrenz düpiert. So errang der seit Jahren erfolgreiche „Ritter der Rotwurst“ beim diesjährigen Blutwurst-Contest des „Comite de Promotion des Spécialités Gastronomiques Ransatoises“ in Belgien sage und schreibe acht Gold- und vier Silbermedaillen für seine Ware. Die unter anderem aus internationalen Feinschmeckern besetzte Jury fand Schumanns Fleischrotwurst sogar so gut, dass er in dieser Gattung „Deutscher Meister“ wurde. Dass halb Belgien auf Schumanns Künste steht, beweist der Sonderpokal, den der „Goldjunge“ von der Region Wallon für das „beste Gesamtergebnis aller 710 Teilnehmer“ verliehen bekam.

Hann. Münden (ubs). Seit rund drei Jahren nimmt Uli Schumann an internationalen Wettbewerben teil. Damit begann eine geradezu „unheimliche“ Erfolgsserie, die bis zum heutigen Tag nicht abreißt und in zahlreiche Auszeichnungen mündet.

Allein im Jahr 2005 holte Schumann unter anderem den Pokal des Europameisters für „die besten Wiener Würstchen Europas“ und den Mündener Presskopf „Doktor Eisenbart“, den Pokal des Deutschen Meisters für seine Gourmet-Pastete „Pate de faisanes en crouste“, ferner den Pokal des Deutschen Meister für seine Fleischwurst „Lyoner“ im Ring, sowie eine Gourmet-Goldmedaille für die Reinhardswälder Schinkenwürstchen, eine Gourmet-Goldmedaille für seinen Leberkäse mit Salami und Käse, eine weitere Gourmet-Goldmedaille für seine Gourmet-Leberwurst mit Roquefort, und so weiter und so fort.

Im Herbst 2004 kamen beim gleichen Wettbewerb des Comité de Promotion des Spécialités Gastronomiques Ransartoises (Belgien) der Pokal des Europameisters für seine Gourmet-Rotwurst mit Roquefort und die „beste Blutwurst Europas“ hinzu, von weiteren, früheren Erfolgen ganz zu schweigen.

Die Confrérie des Chevalliers du Goûte Boudin (Frankreich) schlug den ungebrochen kreativen Mündener Metzgermeister im April 2004 aufgrund des „besten Gesamtergebnisses seit 42 Jahren“ zum „Ritter der Blutwurst“. Damit

steht er laut eigenen Angaben in der Tradition des französischen Meisterkochs Paul Bocuse!

Rundschau-Redakteur Uwe Brauner (MR) hat den Metre (US) nach dem Grund seines unglaublichen Erfolges befragt.

MR: Herr Schumann, sie erringen bei internationalen Vergleichswettkämpfen Erfolge über Erfolge. Kommt Ihnen das selbst nicht langsam unheimlich vor?

US: Nein, wieso denn?

MR: Weil Sie regelmäßig mit Goldmedaillen und Goldpokalen geradezu überschüttet werden!

US: Da müssen Sie die Jurymitglieder fragen, warum Ihnen meine Produkte so gut schmecken. Für mich sind diese Auszeichnungen der Lohn für viele Stunden harter Arbeit. Und ein guter Beweis dafür, wo ich momentan stehe. Die Teilnahme an solchen Wettbewerben steht übrigens Jederman frei.

MR: Wie muss ich mir die Entstehung einer neuen Wurst vorstellen?

US: Wie Sie vielleicht wissen, betreibt die Familie Schumann seit mehreren Generationen in der Dreiflüssestadt eine kleine Fleischerei. Das bedeutet, dass ich auf eine große Anzahl an überlieferten Rezepten zurückgreifen kann. Die brauche ich dann nur zu etwa zehn Prozent zu verändern und an den Zeitgeist anzupassen, fertig. Man muss das Rad ja nicht zwangsläufig neu erfinden.

MR: Klingt einfach, ist es aber aber sicherlich nicht. Woher kommen die Anregungen denn her?

US: Die bringe ich unter anderem von Reisen in ferne Länder mit. Aus Mexiko, beispielsweise, wo ein Kollege Blutwurst mit Schokolade und Banane herstellte. Geschmacklich war das sehr interessant. Außerdem trifft man auf Wettbewerben viele Leute, mit denen man sich austauscht. Soviel darf ich verraten: Entscheidend ist die Qualität!

MR: Wie ich hörte, nimmt Ihre Lebensgefährtin Eveline Didion zurzeit in Paris an einem Internationalen Pastetenwettbewerb teil?

US: Ja, das stimmt. Eveline besitzt sehr viel Talent, sie ist ausgesprochen gut. Daher bin ich sehr gespannt, mit welchem Ergebnis sie in Frankreich abschneidet. Warten wir's ab.



Fleischermeister Uli Schumann hat einmal mehr höchst erfolgreich an einem internationalen Vergleichswettkampf teilgenommen. Der Mündener Metzgermeister errang acht Gold- und vier Silbermedaillen, den Pokal des Deutschen Meisters für seine Fleischrotwurst und einen Sonderpokal für das „beste Gesamtergebnis aller Teilnehmer“.