

Pokalsegen für Schumann

Mündener Fleischermeister und Partnerin sind erneut erfolgreich

Hann. Münden (soz.). Der Ritter von Blutwurst und Wiener Würstchen, Metzgermeister Uli Schumann, hat wieder zugeschlagen: Für seine „Boudin Blanc“ wurde der Mündener am Sonntag in der Normandie zum Ritter geschlagen. Boudin Blanc, das ist nichts anderes als Bratwurst, die der hoch dekorierte Fleischermeister nach Meinung

der Confrérie (Bruderschaft) de Gastronomie Normande am besten zubereitet. Für den Klassiker (aus bestem Fleisch mit knackigem Biss) und die schlesische weiße Weihnachtsbratwurst (mit frisch geriebenem Majoran und einem Hauch Zitrone) erhielt der Südniedersachse in Aleçon den „Grand Prix d'Excellence de Boudin Blanc“, nachdem

seine Lebensgefährtin und Mitstreiterin im Schumannschen Betrieb, Eveline Didion, zehn Tage zuvor in Paris mit ihren Pasteten die Jury überzeugte. Die promovierte Betriebswirtin aus einer saarländischen Fleischerfamilie darf sich seit dem 13. November „Champion d'Allemagne“ nennen. Die Wahl-Mündenerin hat mit ihren Pasteten im internationalen Wettstreit 70 Wettbewerber aus dem deutschsprachigen Raum aus dem Rennen geschlagen. Europameister sind allerdings die Franzosen geworden.

Wilde Mischungen

Eifelturm-Pokale gab es für die Schweinepastete (mit Pistazien, Nelken, Rosmarin und einer Prise Piment) und die Entenpastete (mit der uralten Gewürzmischung Parisienne). Silber erhielt Didion noch für ihre „imitierte Wildschweinpastete“, Bronze für die streichfähige Entenlebervariante. Dass sie aus dem Land der Pasteten einen Pokal Heim bringen würde, damit hat die gastronomische Quereinsteigerin und leidenschaftliche Köchin, die großen Wert



Boudin Blanc: Meister Uli Schumann macht die besten.

CR

auf das strenge Urteil von Frieda Schumann legt, nicht gerechnet. „Schmeckt doch gut, gell Oma?“ fragt sie die Seniorchefin hinsichtlich einer neuen Kreation mit „wilder Mischung“ aus Pflaumen, Roquefort und Walnüssen. Die 70-Jährige ist stolz auf die jungen Leute, deren mehr als

50 internationale Pokale Geschäft und Gaststube in der Langen Straße 29 zieren.

Auch im kommenden Jahr wollen Uli Schumann und Eveline Didion ihr Können wieder unter Beweis stellen. Schumann muss bereits im Februar seine gekürten Wienerle verteidigen.



Pastete in Blätterteig: Eveline Didion wagt „wilde Mischung“.