

Ritterschlag für Wurstpralinen

Franzosen zeichnen Eveline Didion aus



Kreiert eine ungewöhnliche Spezialität: Eveline Didion. BB

Hann. Münden (mic). „Was ess' ich denn da?“, grübeln Kunden vom Müндener Betrieb Feinkost Schumann. Die Pralinen von Eveline Didion, der Lebensgefährtin und Mitstreiterin von Inhaber Ulrich Schumann schmecken nussig, ohne Nüsse zu enthalten. Sie bestehen aus Blutwurst, die mit schwarzer Schokolade überzogen sind. Der französischen Bruderschaft der Blutwursttritter schmeckten sie so gut, dass sie Anfang April Didion in der Normandie beim weltgrößten Blutwurst-Wettbewerb nicht nur mit einer Goldmedaille auszeichneten, sondern sie auch noch zur Ritterin schlugen. Diese Ehre wurde bisher nur einer ande-

ren deutschen Blutwurstfreundin zu teil.

Bereits im März heimste die promovierte Betriebswirtin, die aus einer saarländischen Fleischerfamilie stammt, bei den belgischen Compagnons de la Gastronomie Porcine in Charleroi den Europapokal für Kreativität ein. Ihr dortiger Beitrag: Champagner-Leberwurst-Pralinen. „Die Zeit ist reif für außergewöhnliche Zubereitungen aus Schokolade“, meint Metzgermeister Schumann. Didion will die Spezialität analog zum Wiener Würstchen als „Orginal Müндener Wurstpralinen“ vermarkten.

Infos unter www.feinkostschumann.de.