

Schumann holt Europapokal mit Sahne-Blutwurst

Mündener Metzgermeister bei Wettbewerb in Belgien ausgezeichnet / 528 Fleischer traten an



Ulrich Schumann

SPF

Hann. Münden (mic). Fast sieben Kilogramm Blutwurst verpackte Mündens Metzgermeister Ulrich Schumann in einer großen Styroporkiste, gab Kühlakkus dazu und schickte das Paket auf Reise. Keine 24 Stunden später traf es im belgischen Ransart ein. 528 Fleischer unter anderem aus England, den Niederlanden, der Schweiz und Österreich nahmen mit ihren Produkten am Concours International du Meilleur Boudin teil. Der wurde vom Comité de

promotion des spécialités gastronomiques Ransartaises ausgerichtet.

Juroren beurteilten das Aussehen der Würste von außen und nach dem Aufschneiden. Sie bewerteten Geruch und Geschmack. Schumann holte mit sieben verschiedenen Blutwurstzubereitungen sechs Gold- und eine Silber-Medaille. Für seine Sahne-Blutwurst gab es bei einer Kür der besten Produkte von einer mit Feinschmeckern besetzten Jury sogar noch den Europapo-

kal. „Die Sahne-Blutwurst schmeckt kalt. Sie lässt sich aber auch in der Pfanne braten und mit Kartoffelpüree servieren“, sagt der Metzgermeister. Weil Schumanns Betrieb seit 2003 mit Erfolg am Wettbewerb teilnimmt, erhielt diesmal das gesamte Team des Maison Schumann einen Kreativpokal.

Die vielen Auszeichnungen füllen mittlerweile ganze Regalbretter in der Schumann & Sohn GmbH in der Langen Straße 29 in Münden.



Wurde zum wiederholten Male ausgezeichnet: Uli Schumann.