

# Uli räumt ab

## Wenn's um die Wurst geht, ist der Goldjunge zur Stelle



Jetzt gewann auch das Schumann-Team einen Preis! Die belgischen Preisrichter haben dem Haus Schumann den Kreativpreis für seine dauerhafte Mannschaftsleistung zugesprochen.

Von UWE BRAUNER

■ **Hann. Münden** – Genau genommen wurde der „Goldjunge“ sogar zweifacher Europameister: Titel Nummer 1 bekam er für seine eingereichte französische Blutwurstvariante (Sahne-Rotwurst) verliehen und Titel Nummer 2 für sein erfolgreiches traditionelles Rezept. Damit ging der Europapokal 2006 nach Münden! Eingeladen hatte das Comité de promotion des specialities gastronomiques Ransartois, einer belgischen Blutwurst-Bruderschaft, die seit Jahren internationale Vergleichswettkämpfe ausrichtet.

Doch damit nicht genug: Der zweite Knaller ist die Verleihung eines außerordentlichen „Kreativpreises“ an das gesamte Schumann-

Team. Ein Haus-Preis, sozusagen, durch den die Leistung aller Mitarbeiter gewürdigt wird, angefangen von den Reinigungskräften über die Produktionshelfer bis hin zum Service und Verkauf.

Begründung: Wenn ein Haus wie die Fleischerei Schumann in relativ kurzer Zeit so viele internationale Preise abräumt, dann geht das selten auf das Konto eines Einzelnen.

Oder andersrum ausgedrückt: Müsste sich Uli Schumann in seinen Betrieben komplett um alles selber kümmern, dann hätte er vermutlich gar keine Zeit, neue Wurstkreationen auszutüfteln.

Bei der Bewertung wird im Blindtestverfahren unter no-

tarieller Aufsicht geurteilt. Von den Juroren weiß also keiner, aus welchem Betrieb geschweige denn aus welchem Land die zu bewertenden Proben kommen. Mit seiner Sahne-Blutwurst hat Schumann die höchste zu vergeben Punktzahl erreicht (50). „Die Feinschmeckerjury - sie besteht unter anderem aus Lebensmitteltechnikern, Metzgern und ausgewiesenen Gourmets - legt großen Wert auf den Geruch“, sagt der gelernte Fleischermeister. Wichtig ist aber auch das Aussehen und die Beschaffenheit der

Außenhaut. Wie fühlt sich die Pelle an? Wie sieht die Wurst im Anschnitt aus (Intérieur)? In welchem optischen Verhältnis sind die Einlagen verteilt? Wie ist das Gesamtbild? Einfach machen es sich die Prüfer nicht. Und „gekauft“, sprich mit Geld bezahlt werden, kann ein solcher Preis auch nicht, wie mancher Neider vermutet. Jeden seiner vielen deutschen und internationalen Meistertitel musste sich Uli Schumann im Schweiß seines Angesichts erringen.

Jetzt kann der Ritter der Rotwurst, Blutwurst-Europameister 2004, Europameister 2005 in Wiener Würstchen und zweimalige Goldpokalgewinner (2005/2006 für seine Bratwurst) einen weiteren Goldpokal zu seiner umfangreichen Sammlung stellen.