

Erfolgsrezept: Wurstpraline

„Und das Gute liegt so nah“

Genauer gesagt in der beliebten Fachwerkstadt Hannoversch Münden.

Während für Gourmets aus Frankreich, Belgien oder Asien kein Weg zu weit scheint, habe ich meinen Redakteur erst von diesen prämierten Wurstkreationen im Zartbittermantel überzeugen müssen. Neben diesen herzhaften Pralinenkompositionen findet man in der Auslage auch Blutwurst mit Hummer im Lachsmantel. Der Ausblick auf diese üppigen Delikatessen erinnert an die lukullische Vielfalt französischer Wochenmärkte. Spontan fällt mir ein Zitat aus einer kulinarischen Zeitschrift über die Leidenschaft zur Rotwurst ein: „Ich befühle die zarte Haut der Blutwürste, ich schließe die Augen, seufze und könnte nicht seliger sein.“ In jedem Fall hat die Rotwurst das Potenzial zu polarisieren, ob bei Feinschmeckern, Sterneköchen oder unter Freunden. Entweder man mag die „älteste Wurstsorte der Welt“ oder meidet sie für immer. In Hannoversch Münden haben die Inhaber der Feinkost-Fleischerei Schumann ihre Leidenschaft für die „ehrlichste“ Wurst



in ein erfolgreiches und mehrfach preisgekröntes Gourmetprodukt verwandelt. Fleischermeister Ulli Schumann und seine Lebensgefährtin Dr. Eveline Didion setzen bei ihren Wurstinterpretationen auf unkonventionelle, kreative und edle Variationen, die über die Grenzen Deutschlands hinaus bekannt und begehrt sind.

Goldmedaillen für kreative Kalorien

Im April hat Dr. Eveline Didion erneut die „Trophäe International“ der französischen Akademie für ihre „Original Mündener Wurstpralinen“ gewonnen. Seit 2005 experimentiert sie für ihr geschmacksintensives Fingerfood mit Leberpasteten und Rotwurst. Die raffinierte Kombination aus selbsterzeugter Wurstfüllung und knackiger Bitterschokolade wird mit Grand Manier, Veilchen oder Trüffel aromatisiert. Mittlerweile stellt sie in der Woche tausend dieser handlichen Pralinen her und möchte mit ihrer exklusiven Manufaktur „die dunklen Rund-



linge aus der süßen Ecke befreien.“ Die bisherigen Rezepturen, wie Champagner Leberparfait mit Trüffel oder geschichtet mit Grand Manier, Blutwurst und Balsamico lassen nicht nur in Frankreich das Gourmet-

Rotwurst mit Pflaume oder Roquefortkäse

herz höher schlagen. Die Haltbarkeit dieser kleinen Kalorienbomben liegt gekühlt bei circa vier Wochen, da als Konservierungsstoffe nur Zucker und Alkohol verwendet werden. Vor dem Verzehr sollte die herzhaft-praline jedoch einige Zeit bei Zimmertemperatur auf ihren Genuss warten.

Die mehrfachen Europa- und Weltmeister: Ulli Schumann & Eveline Didion.





Feinkostfleischerei „Ritter der Rotwurst“ – Schumann & Sohn GmbH, Feinkostshop und Restaurant, Lange Str. 29, 34346 Hannoversch Münden, Tel. 05541-5151, Info@feinkostschumann.de, www.wurst-ritter.de



Münden. Das Erfolgsrezept der beiden Genussmenschen ist wohl die Symbiose aus Tradition und Moderne. Die Besinnung auf echten Geschmack mit hohem Qualitätsanspruch steht bei der Herstellung ihrer Wurstprodukte seit fast 25 Jahren im Vordergrund. Die Inspiration für ihre außergewöhnlichen Wurstkreationen hat sich auch

Erstmals Weltmeistertitel doppelt vergeben

Wurstpraline und Champagner zum Dessert



Bei der diesjährigen Präsentation zum „Grand Prix d'Excellence International in Mortagne-au-Perche“ (150 Kilometer westlich von Paris) servierten die Schumanns ihre Pralinenkreation als Dessert: auf einem Orangencarpaccio mit Zwiebeln, Olivenöl und einem edlen Balsamico verfeinert. Dazu empfiehlt sich ein Glas Champagner. Natürlich kann man dieses kulinarische Highlight auch als Zwischengang mit

Jahren – „Confrérie des Chevaliers du Goûte Boudin“ – wurde erstmals der Weltmeistertitel doppelt vergeben.

Ritter der Rotwurst

Die vielen Preise und Auszeichnungen kann Uli Schumann kaum noch zählen. Zudem ist er vor fünf Jahren zum „Ritter der Rotwurst“ geschlagen worden. Ein Titel der nur von der Bruderschaft der vereinigten Blutwurstmetzger mit Sitz in Mortagne-au-Perche vergeben wird. Seitdem ziert der Titel die Feinkostmetzgerei in Hannoversch

durch die berufliche Verbundenheit zu den französischen und belgischen Nachbarn entwickelt. Während Uli Schumann in seiner Filiale in Saarbrücken gewissermaßen Pionierarbeit in Sachen „Ahle Wurst“ leistet, steigt ebenso die Aufgeschlossenheit der Hessen und Niedersachsen für Rotwurst mit Pflaume oder Roquefortkäse. Mit einer fetten Portion Glück in Form von Wurstpralinen, Terrinen und Pasteten verlassen wir die Schumanns, und müssen uns auf dem Heimweg nach Kassel nicht über guten Geschmack streiten.

Angelika Froh

Champagner Leberparfait mit Trüffel

einem mittelkräftigen Rotwein genießen. Nicht ganz unerwartet haben Uli Schumann und Dr. Eveline Didion auch nach 2008 wieder die Doppelweltmeisterschaft gewonnen.

Die beiden Gourmet-Goldmedaillen-Gewinner stellen sich jedes Jahr mit nicht gerade kalorienarmen Wurstinnovationen dem internationalen Wettbewerb. Seit der Gründung der Blutwurst-Gourmets vor 46

...mmmh

Vollkornbäckerei
BROTGARTEN
aus ökologischem Anbau

- Fr.-Ebert-Str. 141 Nähe Bebelplatz
- Neue Fahrt / Treppenstraße
- Markthalle Kassel
- Wehlheider-Markt