

HANN. MÜNDEN *im Gespräch*

Fleischermeister Uli Schumann erneut für seine Wurstwaren ausgezeichnet

Des "Goldjungen" zweiter Streich

Fleischermeister Uli Schumann hat bei einem internationalen Feinschmeckerwettbewerb in Belgien erneut Edelmetall gewonnen. Nach dem großen Erfolg im Vorjahr, als seine feine Zungenblutwurst von der "Confrerie des Chevaliers du Goute-Boudin", einer Vereinigung von Liebhabern dieser Wurstart, mit Gold ausgezeichnet wurde, hat Schumi nun für seine "Delikatess-Leberwurst mit Kochschinkenstreifen, Waldhonig und Bourbon-Vanille verfeinert" eine Goldmedaille gewonnen. Sechs weitere Produkte erreichten Silber.

HMÜ (ubs). Über 500 internationale Teilnehmer, davon 200 aus Deutschland, hatten vor Kurzem an einem großen Vergleichswettbewerb im belgischen Charleroi teilgenommen. Unter ihnen befand sich auch der Hann. Mündener Fleischermeister Uli Schumann, der sich mit seiner Delikatess-Feinschmeckerleberwurst, Hausmacher Leberwurst, Zungenwurst, runde Schinkenwurst, Bauernmettwurst ("Dürre Kunde"), seinen Bauernwürstchen "schlesischer Art" und seiner Hausmacher Sülze dem Votum der Jury stellte.

Um überhaupt in die Endrunde vorzustoßen, müssen die eingereichten Waren mehrere Qualitätstests überstehen und letztlich für "gut" befunden werden. In der Endrunde wird das gesamte Sortiment ein letztes Mal von Feinschmeckern und Fachleuten unter die Lupe genommen. Dabei spielen unter anderem der äußere Zustand der Hülle, das Aussehen, die Konsistenz und ganz besonders der Geschmack und Geruch eine wichtige Rolle. Bewertet wird aber die Wurst als Ganzes und nicht nur einzelne Merkmale. Uli Schumann's neueste Krea-



"Goldjunge" Uli Schumann (Mitte) ist auf dem besten Wege, nach 2003 auch in diesem Jahr den Weltmeistertitel zu erringen. Deutscher Meister 2003 und 2004 ist er längst. Auch in diesem Jahr hat der Inhaber der Landfleischerei Schumann bei einem internationalen Feinschmecker-Contest abgeräumt. Sieben Medaillen, eine goldene und sieben silberne, bracht Schumi mit nach Hause. Neben MWG-Vize Jörg Hartung ist auch Mitarbeiterin Anja Lautenbacher stolz auf diese Leistung. Foto: Brauner

wurst mit Kochschinkenstreifen, Waldhonig und Bourbon-Vanille verfeinert, mundete der Jury derart gut, dass sie schließlich Gold errang. Darauf ist der Hann. Mündener "Goldjunge" nicht ohne Grund stolz, denn der Wettbewerb in Charleroi bürgt für Exklusivität - dafür sorgen die Organisatoren, die sich mit allen Sinnen der Bewahrung des "guten Geschmacks" verschrieben haben und sich mit ihren Wettbewerben gegen eine Verflachung massenhaft produzierter Lebensmittel stemmen.

Von der erwähnten Honig-Leberwurst einmal abgesehen, sind auch Schumis mit Silber prämierte Würste eine Erwähnung respektive eine Verkostung wert. Summa summarum nahm die Landfleischerei Schumann in der Langen Straße 29 von Hann. Münden siebenmal Edelmetall - eine Gold- und

nach Hause. Der Erfolg wiegt umso schwerer, als Uli Schumann zum zweitenmal überhaupt an einem internationalen Vergleichswettbewerb teilgenommen hatte.

Die Frage nach den Gründen, die ihn antreiben und an Vergleichs-Contests teilnehmen lassen, beantwortet der "Goldjunge" wie folgt: "Wenn man hart arbeitet und seinem Beruf mit Liebe nachkommt, dann will man doch wissen, wo man leistungsmäßig steht, was die Kollegen können und gegebenenfalls sogar besser machen. Deshalb mache ich mit. Und muss sagen: Unser Geschäft steht, international gesehen, gar nicht so schlecht dar." Jörg Hartung, bekannter Mündener Wirtschafts-förderer und stellvertretender Vorsitzender der Mündener Werbegemeinschaft, der für den verhinderten Bürgermeister Klaus Burhenne ein-

stung des Fleischermeisters ebenfalls großes Lob. "Das ist eine prima Werbung für den Tourismus unserer Stadt. Das sage ich auch vor dem Hintergrund, dass Uli Schumann seine Waren überregional in angesehenen Feinkostläden vertreibt. Sein Ehrgeiz sollte dem Mündener Einzelhandel als mutmachendes Beispiel dienen." Hartung sieht in dem Erfolg der Landfleischerei ein Paradebeispiel für ein gutes benchmark (frei übersetzt: 'Unternehmenserfolg durch den Vergleich mit den Besten').

Schumanns Erfolge ziehen indes Kreise: Angaben zufolge hat sich sogar der "Stern" wegen eines Artikels angemeldet. Auch in der Gastro-Fachzeitschrift "Snack" ist man auf den Mündener Fleischer aufmerksam geworden, was Uli Schumann besonders freut. www.feinkost-schumann.de