

Lübecker Marzipan. Mündener Wurstpralinen.



Fleischermeister Ulli Schumann und seine Lebensgefährtin und Mitarbeiterin Eveline Didion präsentieren Evelines neueste Kreationen, die „Mündener Wurstpralinen“. Mittlerweile gibt es sie in verschiedenen Variationen, wie beispielsweise mit Apfel in weißer Schokolade oder mit Kirsche in zart schmelzender Bitterschokolade.

Foto: Werner

Lübecker Marzipan, Nürnberger Lebkuchen, Mündener Wurstpralinen... Ach, könnte das alles doch nur in einem Atemzug genannt werden! Wie die Stadt Lübeck für ihr Marzipan und die Stadt Nürnberg für ihre Lebkuchen berühmt sind, so könnte eines Tages auch Hann. Münden wegen seiner Wurstpralinen von Touristen aus aller Welt angesteuert werden. So lautet jedenfalls die Vision von Fleischermeister Uli Schumann und seiner Lebensgefährtin Eveline Didion. Im März diesen Jahres haben die beiden in Charleroi/Südbelgien bei der Europameisterschaft der „Compagnons de la Gastronomie Porcin“ und im normannischen Montagne-Au-Perge auf dem weltgrößten Rotwurstwettbewerb erneut eine stolze Anzahl von Titeln und Pokalen errungen. Und es ist sogar ein EM-Titel für eine ganz besonders verrückte Création darunter ...

Hann. Münden (wer). „Hann. Münden soll mit einer eigenen Spezialität über die Landesgrenzen hinaus bekannt werden“, so die Vision von Uli Schumann und seiner Lebensgefährtin Eveline

Didion. In diesem Jahr war es die promovierte Betriebswirtin aus einer saarländischen Fleischerfamilie, die für ihre Wurstpralinen (Leberparfait mit Vanillenote, umhüllt von Schokolade verfeinert mit Champagner) in Belgien, dem Land der Pralinen, den „Europameistertitel für Kreativität“ verliehen bekommen hat.

Die Idee entstand im letzten Jahr in Belgien: Seither hat die Wahl-Mündenerin die verschiedensten Kreationen ausprobiert. Inzwischen gibt es diese außergewöhnliche Spezialität auch, mit Äpfeln verfeinert, in weißer Schokolade oder mit einer Kirsche in zart schmelzender Bitterschokolade. „Es gibt mittlerweile so viele neue Geschmacksvariationen, warum denn nicht auch Fleischpralinen“, meint Schumann. Eveline Didion dazu: „Stellen Sie sich die Wurstpraline bitte als Dessert an Radiccio- oder Feldsalat mit Balsamico-Dressing vor.“ Auch in diesem Jahr überzeugte die leidenschaftliche Köchin in Charleroi die Juroren mit ihrer Leberpastete und errang erneut den Titel „Champion d'Allemagne“. Uli Schumann wurde mit

seiner Gourmetpresssülze Europameister und mit seinen Reinhardswälder Schinkenwürstchen Deutscher Meister. Zusätzlich bekam er die Gourmet-Goldmedaille für seine mit Äpfeln und Röstzwiebeln verfeinerte Leberwurst, seine Delikatessleberwurst mit Pflaume in Likör, seine Kochsalamì „Wesestein“ und seine Kochwürstchen. Insgesamt versuchten 388 Teilnehmer aus Deutschland, England, Holland, Frankreich, Belgien, Österreich, Schweiz und Italien (Südtirol), die Jury von ihren Delikatessen zu überzeugen.

Auf dem seit 44 Jahren stattfindenden weltgrößten Rotwurstwettbewerb am 2. April in Montagne-Au-Perge in der Normandie waren es sogar 550 Teilnehmer. Hier präsentierte Eveline Didion ihre Rotwurstpraline (Rotwurst umhüllt mit feiner schwarzer Schokolade mit hohem Kakaanteil) den strengen Augen und Geschmacksnerven der Schiedsrichter. Sie lieferte sich ein Kopf-an-Kopf-Rennen mit dem Wiener Dormaeyer, der seinen Mozartblunsen (Wiener Spezialität: Rotwurst kombiniert mit Nougat, Marzipan und Pistazien) vorstellte.

Leider rauschte Didion um Haarsbreite an der „Palme d'or“ - die Goldene Palme ist die allerhöchste Auszeichnung im Wettbewerb - vorbei und bekam als Zweite die Goldmedaille überreicht, noch einmal in der Kategorie „Kreativität“. Und weil die Rotwurstpraline so gut ankam, wurde Eveline Didion ebenso wie ihr Mann Jahre vor ihr zum „Chevallier de Goute Boudin“ (Ritter der Rotwurst) geschlagen. Sie ist überhaupt erst die zweite Frau, der diese Ehre zuteil wurde! Uli Schumann hat in diesem Wettbewerb den „Grand Prix d'Excellence“ gewonnen, mit seiner beliebten „Rittergutswurst“.

Zahlreiche Sender aus Funk und Fernsehen, wie NDR, Pro7 oder der Hessische Rundfunk haben bereits ihr Interesse angemeldet, um über die neue Mündener Spezialität des Feinkostgeschäftes Schumann zu berichten.

Kontakt:
Landfleischerei Schumann
Lange Straße/Ecke Markstraße,
Hann. Münden.
Tel. 0 55 41 - 51 51.
www.feinkost-schumann.de