

Fleischerfachgeschäft Uli Schumann Ritter der Rotwurst®

Ritter der Weisswurst
Großer Preis für Bratwurst
Gourmet Gold Medaillen Gewinner
Die besten Wiener Würstchen Europa 2008
9 mal Deutscher Meister, 4 mal Europa Meister
Original Hann. Mündener Würstpralinen



← **GRATULATIONSCOUR BEI DEN DOPPELSIEGERN** Erstmals in der Geschichte des französischen Blutwurstwettbewerbs gab es 2008 die höchste Trophäe in zweifacher Ausfertigung. Die beiden Wettstreiter Uli Schumann und Dr. Eveline Didion kommen aus einem Betrieb in Südniedersachsen, der seit 2003 ständig in den Siegerlisten steht und seine Erfolge bei internationalen Wettbewerben geschickt vermarktet. Deshalb nahmen die Titelgewinner die Glückwünsche von der aus Mortagne-au-Perche angereisten Delegation in ihren roten Roben vor ihrem Fachgeschäft in Hann. Münden entgegen (von links): Marinette Bequet und Jean Paul Bonmarin, die beiden Blutwurst-Weltmeister Uli Schumann und Partnerin Eveline Didion sowie Ivette Benichou, Janette und Jean-Michel Eichelbrenner. Anschließend marschierte die Abordnung der Bruderschaft noch beim Umzug zum Stadtjubiläum mit. | Foto: Siebert

Nur Ortsfremde dürfen Proben beisteuern

Historischer Hinweis liefert Anstoß für Blutwurstwettbewerb im französischen Mortagne-au-Perche

afz | ros | **Mortagne-au-Perche** ■ Immer am dritten März-Wochenende ist in dem knapp 5000 Seelen zählenden französischen Städtchen Mortagne-au-Perche die Tafel mit Blutwurst üppig gedeckt. Dann findet der „Internationale Wettbewerb um die beste Blutwurst“ statt.

Mortagne war schon immer ein bedeutender Marktplatz in der Region Perche. Bis Mitte der 30er-Jahre des letzten Jahrhunderts fand in dem knapp 100 km von der Kanalküste entfernten Ort auf der Höhe der Fastenzeit eine – heute würde man sagen – Nahrungsmittelmesse statt. Als es nach dem Zweiten Weltkrieg galt, diese Tradition wieder aufzugreifen, erinnerte sich einer der Organisatoren an den Hinweis, den er beim Betrachten einer alten Landkarte Frankreichs entdeckt hatte. Darauf waren die verschiedenen regionalen Spezialitäten verzeichnet, und bei Mortagne stand „gekochtes Blut“. So lag es nahe, die Großveranstaltung mit der Blutwurst zu verbinden, und im März 1963 fand die erste „Foire au Boudin“ (Blutwurstmesse) statt.

Damit kamen auch die Gedanken an einen Wettbewerb auf. Um ihn zu verwirklichen, wurde eigens die „Confrérie des Chevaliers du Goûte-Boudin“ gegründet, zu deutsch: die Bruderschaft der Blutwurstschmecker. Die Gründungsväter entwarfen für die Mitglieder ihrer Gilde sogar eine eigene Amtstracht. Das prächtige Gewand aus Samt mit Pelzbesatz ist rot wie Blut, schwarz wie gegrillte Blutwurst und weiß wie der Speck.

Wertung nach Produktgruppen und Herkunft

Nachdem der Wettbewerb in den Anfangsjahren nur unter den Metzgern von Mortagne stattfand, erweiterten die Organisatoren in den Folgejahren die Grenzen – allerdings unter Ausschluss der örtlichen Metzger, weil sie „ja sowieso die beste Blutwurst herstellen“. Doch dafür durften sie als Oberrichter die letzte Entscheidungsinstanz bilden. Nach und nach dehnte sich der Einzugsbereich auf Hersteller zunächst von der Region auf ganz Frankreich aus und überschritt schließlich sogar die nationalen Grenzen.

Es wurden drei Kategorien der Wurstzubereitung festgelegt. In der Kategorie I sind alle traditionellen Blutwürste

nach französischer Art aufgeführt, die nur im gegrillten oder gebratenen Zustand verzehrt werden. Die Kategorie II schließt sämtliche bluthaltigen Würste ein (Rotwurst, Thüringer, Zungenwurst). Die Kategorie III wurde für innovative Erzeugnisse geschaffen (Blutwurst mit Preiselbeeren, diversen anderen Früchten, Nüssen, Meeresfrüchten).

Für jede Kategorie werden ein Pokal sowie Gold-, Silber- und Bronzemedailles vergeben. Ein Teilnehmer kann in jeder Kategorie jedoch nur einen einzigen, und zwar den höchsten ihm zustehenden Preis, in Form eines Pokals erhalten. Um der großen Anzahl und der verschiedensten Produkte gerecht zu werden, wurde Frank-

reich in sieben unterschiedliche Regionen unterteilt. Jede Region wird von einer unabhängigen Jury „betreut“, die im Normalfall aus vier Personen besteht. Deutschland, Österreich und Belgien bilden jeweils eine weitere Region für sich. Unter den Siegern erhält derjenige Fleischer die begehrteste Trophäe, „Le grand Trophée international“, der die höchstmögliche Punktzahl erzielt hat.

Ganze Familienverbände aus Mortagne und Umgebung sind anlässlich der alljährlichen Blutwurstmesse emsig im Einsatz, um bei den Vorbereitungen für die sensorische Prüfung zu helfen. In diesem Jahr mussten mehr als 600 verschiedene Produkte aus zahlreichen Ländern ausgepackt, katalogi-

siert und mit einer neutralen Kennzeichnung versehen werden. In der Folge wurden dann mundgerechte Portionshäppchen zurechtgeschnitten und den Geschmackstestern serviert.

Eigener Kontaktmann für deutschsprachige Teilnehmer

Seit fast 15 Jahren ist Jean-Michel Eichelbrenner der Ansprechpartner für die Teilnehmer aus den deutschsprachigen Ländern. Der in Deutschland geborene Franzose gibt auch außerhalb der Veranstaltungen Auskunft zu den Bedingungen und klärt Neueinsteiger über hilfreiche Details zur Abwicklung auf. „Es ist erstaunlich, dass die Anzahl der Wettbewerbsteilnehmer langsam, aber kontinuierlich immer noch steigt. Qualität und Vielfalt der Einsendungen sind von Jahr zu Jahr immer noch steigerungsfähig und machen der fachkundigen Jury die Qual der Wahl schwer“, sagt er. Vierzehn Tage nach der Blutwurstmesse werden sämtliche Teilnehmer sowie Jurymitglieder, Vertreter befreundeter Bruderschaften sowie die örtliche Prominenz zum „Le Chapitre“ eingeladen, dem großen Treffen der Bruderschaft. Nach dem Empfang der Gäste findet ein feierlicher Umzug durch die Straßen von Mortagne zum Rathaus statt. Dort erfolgt die Ernennung neuer „Blutwursttritter“. Aber anstelle eines Schwerts erfolgt der Ritterschlag mit einem Bratenspieß.

■ www.boudin-mortagne.com



Viele Tischreihen waren bei der diesjährigen Prüfung nötig, um die 600 zum Wettbewerb eingereichten Proben für den Geschmackstest bereit zu stellen. Diese Blutwürste stammen aus Deutschland und der Schweiz. Lediglich die Herkunft nach Land oder Region ist den Juroren bekannt, um die jeweils typischen Eigenschaften berücksichtigen zu können.



Neben den herkömmlichen Formen als Pastete, Stange oder Ring bekommen die Juroren die Blutwurst auch als Figuren, Torten oder Pralinen serviert. Beim Verkosten lassen sich die Tester von den TV-Teams kaum stören, die mit ihren Reportagen das Ereignis nicht nur im eigenen Land bekannt machen. | Fotos: ros

DIE BRUDERSCHAFT

- Die von örtlichen Fleischern gegründete Bruderschaft der Blutwurstschmecker (Confrérie des Chevaliers du Goûte Boudin) hat ihren Sitz in Mortagne-au-Perche, in der Süd-Normandie.
- Die Bruderschaft veranstaltet jährlich am dritten Wochenende im März den weltweit größten Blutwurstwettbewerb.
- Teilnahmeberechtigt sind nicht nur Fleischer aus Frankreich, sondern auch aus den übrigen Ländern Europas.
- Unter den ausländischen Teilnehmern stellen die Blutwursthersteller aus Deutschland die stärkste Gruppe.
- Die Jury besteht aus Mitgliedern der Bruderschaft. In jedem Jurorenteam darf nur ein Metzger mitwirken.
- Es gibt drei Produkt-Gruppen: Blutwurst nach französischer Art, traditionelle Erzeugnisse wie in Deutschland und Österreich üblich sowie Innovationen.