

Ausgezeichnet

März 2008: Gewinn der Trophäe International der französischen Akademie für „Original Mündener Wurstpralinen“ und für Blutwurstprodukte bei der Weltmeisterschaft der Blutwursttritter, dem weltweit größten Blutwurstwettbewerb in Mortagne-au-Perche, Frankreich.

November 2007: Pastetenkönig und Deutscher Meister und bester Teilnehmer des deutschsprachigen Raums für Leberpaté vom Schwein „klassisch“, für Pastete von der Ente und „Original Mündener Wurstpralinen“ beim Chambre Professionnelle des Charcutiers et Charcutiers-Traiteurs de Paris et de la Région Parisienne.

Oktober 2007: Deutscher Meister für die beste Blutwurst Deutschlands und Sonderpreis der Jury für besondere Kreativität beim 28. internationalen Wettbewerb der Herstellung für Blutwurst des Concours International du Meilleur Boudin in Charleroi, Belgien. Gourmetgoldmedaille für weiße schlesische Bratwurst beim 18. internationalen Wettbewerb für die Herstellung von Weißwurst.

April 2007: Gewinn der Palm d'or, dem höchsten Preis der französischen Akademie, für „Original Mündener Wurstpralinen“ sowie Sonderpreis der Bruderschaft der Blutwursttritter für ständige Spitzenleistungen in den vergangenen fünf Jahren.

März 2007: Europapokal für die beste Leberwurst Europas beim Concours Européen de Charcuterie in Ransart, Belgien sowie Deutscher Meister für „Original Mündener Wurstpralinen“ und für Presskopf. (sit)

Wurstkreationen mit Tradition

Feinkostfleischerei Schumann begeistert nicht nur Gourmets



Doppelte Weltmeister 2008: Uli Schumann und Dr. Eveline Didion mit den beiden Pokalen der französischen Akademie, die sie für ihre Blutwurst und Wurstpralinen erhalten haben.

Foto: Siebert

Die Feinkostfleischerei Schumann befindet sich seit drei Generationen im Zentrum von Hann. Münden. Die Produktionsstätte allerdings hat ihren Sitz in Gottsbühren. Fest verankert mit dem traditionellen Handwerk und den regionalen Wurzeln wird der Betrieb von Metzgermeister Uli Schumann und dessen Lebensgefährtin Dr. Eveline Didion als Familienbetrieb geführt. Auf der Basis des über Generationen gewachsenen handwerklichen Könnens und vieler überlieferter Rezepte gelang es ihnen,

mit ihren Wurstspezialitäten zahlreiche begehrte internationale Anerkennungen und Auszeichnungen zu erlangen.

Erstklassige Produkte

„Wir legen großen Wert darauf, dass nur erstklassige Produkte unseren Laden verlassen“, sagt Dr. Eveline Didion, und so stellen sie sich seit dem Jahr 2003 mit ihren Produkten verschiedenen internationalen Wettbewerben. Anerkannte qualifizierte Gourmets ermitteln nach einer optischen Begutachtung, der Prüfung der Inhaltsstoffe und einer

Verkostung die besten Produkte.

.....
„Bereits jetzt arbeiten wir an den Kreationen für die Wettbewerbe im Herbst.“

ULI SCHUMANN

.....
„Unsere Auszeichnungen motivieren uns immer wieder, neue Produkte zu schaffen. Bereits jetzt arbeiten wir an Kreationen für die Wettbewerbe im Herbst“, erzählt Uli Schumann. Die prämierten Produkte ziehen Gourmets

aus der ganzen Welt an, die zu den Kunden der Feinkostfleischerei Schumann zählen.

Sponsoren für örtliche Vereine

Doch auch die Mündener liegen dem Paar besonders am Herzen. Für Vereine und Gruppen haben die beiden immer ein offenes Ohr, und gern sind sie bereit, als Sponsoren deren Arbeit zu unterstützen. So

spendeten sie zum Beispiel kürzlich hundert Euro für die Jugendfeuerwehr Münden.

Regelmäßig berichten Fernsehen und Radio über den erfolgreichen Feinkostbetrieb in Hann. Münden. Diese Medienpräsenz bescherte auch der Stadt und der Region Göttingen eine größere Aufmerksamkeit. Darauf sind Dr. Eveline Didion und Uli Schumann stolz. (sit)

Die Ritter der Blutwurst

Weltgrößtes Festival in Frankreich

Die Bruderschaft der Ritter der Blutwurst (Confrérie des Chevaliers du Goûte Boudin) ist eine Vereinigung von Blutwurstmetzgern mit Sitz in Mortagne-au-Perche im Süden der Normandie. Diese hat sich zum Ziel gesetzt, Ruf und Qualität der Blutwurst zu verteidigen sowie zum guten Ruf der französischen Küche beizutragen.

Jedes Jahr wird im März das größte Festival der Blutwurst mit einem Wettbewerb veranstaltet. Daran nehmen zwischen vier- und sechshundert

Teilnehmer vorwiegend aus Frankreich, aber auch aus anderen europäischen Ländern teil.

Die Jury vergibt den „Grand Prix International du Goûte Boudin“ für ausländische Wursterzeugnisse in drei Kategorien: Blutwurst nach französischer Art, traditionelle deutsche oder österreichische Blutwurst (wie Rotwurst, Zungenwurst, Thüringer) und nicht-traditionelle Zubereitung (zum Beispiel Blutwurst mit Maronen, Preiselbeeren).

(nh)



Optik, Inhalt und natürlich Geschmack: Dr. Jean-Michel Eichelbrenner von der Bruderschaft der Ritter der Blutwurst bewertet bei der Weltmeisterschaft mit einem Kollegen die Blutwürste.

Foto: nh