

Blunz'n wurde vergoldet: Preis für Gerhard Weißenhofer

Fleischermeister Gerhard Weißenhofer aus Schloss Rosenau errang beim diesjährigen „Concours du Meilleur Boudin“ für seine traditionelle Blunzen die Goldmedaille und für seine „Kreative Blutwurst“ die Bronzemedaille.



Der Familienbetrieb von Gerhard Weißenhofer liegt inmitten der ehemaligen, bis heute fast unversehrt gebliebenen, Gutshofsiedlung von Schloss Rosenau. Der Meierhof wurde im 16. Jahrhundert angelegt und dient auch heute als Wirtschaftsgebäude. Dort betreibt Gerhard Weißenhofer nicht nur einen gemütlichen Heurigen, sondern bereitet in seiner Fleischerei auch hervorragende Produkte. Diese verkauft er nicht nur im eigenen Betrieb, sondern bietet sie auch am Wiener Rochusmarkt an.

Seine Kunden am Rochusmarkt haben den innovativen Fleischermeister motiviert beim internationalen Wettbewerb „Concours du Meilleur Boudin“ in Mortagne-au-Perche mitzumachen – gut so, denn Weißenhofer hat nun für seine „traditionelle Blunz'n“ die Goldmedaille und für seine „Kreative Blutwurst“ die Bronzemedaille eingeheimst. „Ich freue mich natürlich sehr, dass ich bei meinem zweiten Antreten bei diesem Bewerb wieder so erfolgreich war“, meinte Weißenhofer, der diesmal seine „Klassische Blutwurst“ und seine „Kreative Blutwurst“ eingereicht hat: „2015 konnte ich ebenfalls eine Gold- und eine Bronzemedaille machen, danach habe ich die Einreichfrist für diesen Bewerb versäumt. Heuer hat es aber wieder gepasst.“

Kreationen wie die „Kreative Blutwurst“

Seine Kunden am Rochusmarkt im dritten Bezirk in Wien hätten ihn eigentlich auf die Idee für eine Bewertung seiner Blunzen gebracht: „Die Wiener Kunden schätzen die Regionalität sehr, sie wollen wissen, woher die Produkte kommen und zahlen dafür auch gerne einen etwas höheren Preis. Sie hat auch interessiert, wie meine Produkte bei einem Bewerb abschneiden würden“, weiß der Fleischermeister, der das verwendete Biofleisch aus der Region bezieht und auch einige Bio-Schweine selber züchtet. Dieses Fleisch wird dann in Großgerungen zerlegt und in seinem Betrieb in Schloss Rosenau veredelt. Da kommen dann Kreationen wie die „Kreative Blutwurst“ heraus: „Diese Blunzen mit einem Durchmesser von zwölf Zentimetern enthält Nüsse und größere Fleischstücke. Das sieht nicht nur gut aus, es schmeckt auch so“, so Weißenhofer, der die Kreation bei seinem Heurigen auch anbietet.

Das Einreichen hat heuer also geklappt, obwohl er auf Anraten der Post die Proben für den Bewerb direkt im Zentralpostamt in St. Pölten aufgegeben hat: „Das wäre einfach sicherer, wurde mir geraten und das habe ich dann auch getan.“ Mit der Verleihung der Medaillen war es dann wieder nicht so. Aufgrund eines Krankheitsfalles in der Familie konnte Gerhard

Weißenhofer nicht nach Frankreich fliegen. Bekommen hat er sie trotzdem – mit der Post direkt zu ihm nach Schloss Rosenau.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at