

Rittern um die beste Blutwurst

In Frankreich wurde die „Blunzen-WM" ausgetragen – unter den Preisträgern waren zahlreiche österreichische Hersteller vertreten.



Uns fünfte Jahrzehnt geht der Wettbewerb der Blutwurstweltmeisterschaft, der jährlich in Frankreich abgehalten wird. Das französische Mortagne-au-Perche diente auch heuer wieder als Schauplatz dieser besonderen Veranstaltung, die von der Bruderschaft der Ritter der Blutwurst organisiert und abgehalten wird. Rund 500 Produkte wurden in diesem Jahr eingereicht, die es für die hochkarätige Jury zu verkosten und zu bewerten galt. Seit geraumer Zeit vorne mit

dabei sind die Österreicher mit ihren zahlreichen schmackhaften Blunzenvariationen. Und daher verwundert es kaum, dass erfreulicherweise beim diesjährigen Rittren um die beste Blutwurst auch die heimischen Produkte wieder unter den Spitzenrängen zahlreich vertreten waren.

Drei Kategorien

Bewertet wird in drei Kategorien: die traditionelle deutsche und österreichische Blutwurst (Kategorie 1), die traditionelle französische Blutwurst (Kategorie 2) und die kreativen Kreationen (Kategorie 3). So zählen heuer zu den Preisträgern (siehe Kasten) einige bekannte Branchengrößen, die schon seit Jahren mit ihren Blunzen-Produkten auf dem Stockerl stehen. Umso erfreulicher ist es, dass auch einige Nachwuchs-Fleischer aus dem Schatten der bewährten Blutwurst-Meister hervortreten und beachtliche Erfolge erzielen. Bereits zum zweiten Mal gehören die Schüler der Salzburger Landesberufsschule 2 zu den Preisträgern im internationalen Wettbewerb um die beste Blutwurst der Welt.

So wurde die Bratblutwurst der Abschlussklasse der Fleischverarbeiter unter Fachlehrer Matthias Sandtner in der Kategorie 2, Blutwurst nach französischer Art, mit einer Bronzemedaille ausgezeichnet. Für die Salzburger Schwarzwurst (Kategorie 1) konnten sich die Azubis abermals den Staatsmeistertitel sichern. „Durch die finanzielle Unterstützung zahlreicher Sponsoren, bei denen wir uns sehr herzlich bedanken möchten, reisten die Schüler nach Mortagne-au-Perche“, verkündet der stolze Berufsschulleiter DI Gerhard Huber. Die Reise ist den Firmen Franz Gramiller & Sohn und Strasser genauso zu verdanken wie dem Fleischerverband Salzburg, dem Raika Schulsponsoring und dem Berufsschulsponsoring des Landes.

Erfolgreiche Steirer

Ebenso sehr erfolgreich war der zweite Jahrgang der steirischen Landesberufsschule Gleinstätten, die gemeinsam mit den Fachlehrern Rupert Mauthner und Christine Schwarz in die Normandie reisten. Zwei Silbermedaillen (Kategorie 1 & 2) konnten die angehenden Fleischergelesen mit nach Hause nehmen. „Es ist so wichtig für die Schüler, so etwas einmal zu sehen. Denn vielleicht kommen sie ja nicht mehr so schnell dazu, eine solche Auslandserfahrung zu machen“, meint Rupert Mauthner dazu.

Sein Dank für finanzielle Unterstützung geht u. a. an die Landesinnung der Lebensmittelgewerbe Salzburg sowie an die Fleischerei Seidler (St. Stefan ob Stainz), die die ganze Klasse mit dem Bus zum Flughafen nach Wien-Schwechat und wieder retour kutschiert hat. Die beiden Fleischermeister und Fachlehrer Sandtner und Mauthner wurden bei dieser Gelegenheit übrigens auch in die Bruderschaft der Blutwurstritter aufgenommen und zum Ritter „Chevalier du Goute-Boudin“ geschlagen. Die ÖFZ gratuliert!

PM

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at