

Wurst-Europameisterschaft 2025: Internationaler Metzgerwettbewerb in Eindhoven

Die Confrérie des Chevaliers du Goût Andouille de Jargeau, eine traditionsreiche Genuss-Bruderschaft mit Ursprung in Frankreich, veranstaltet am 8. und 9. Februar 2025 in Eindhoven ihren 44. internationalen Berufs- und Qualitätswettbewerb. Der Wettbewerb gilt als einer der renommiertesten seiner Art und zieht Metzger und Fleischliebhaber aus ganz Europa an. Neun Kategorien – Vielfältige Teilnahmechancen Metzger können ihre handwerklichen Produkte in neun Kategorien einreichen: Schnittfeste, konservierte Wurstsorten aus rohem Material Streichfähige, konservierte Wurstsorten aus rohem Material Konservierte Rohschinkensorten (gesalzen, getrocknet oder geräuchert) Gekochter/gebackener Schinken und Produkte aus Rind, Schwein oder Kalb Pâtés und Terrinen (inkl. Varianten mit Wild, Geflügel oder Obst) …



Werner Richelle, Vorsitzender der Confrérie, im Sommer 2024 mit Doris und Martin Steiner, die regelmäßig beim Wettbewerb erfolgreich teilnehmen. Bild: Braune

Die Confrérie des Chevaliers du Goût Andouille de Jargeau, eine traditionsreiche Genuss-Bruderschaft mit Ursprung in Frankreich, veranstaltet am 8. und 9. Februar 2025 in Eindhoven ihren 44. internationalen Berufs- und Qualitätswettbewerb. Der Wettbewerb gilt als einer der renommiertesten seiner Art und zieht Metzger und Fleischliebhaber aus ganz Europa an.

Neun Kategorien Vielfältige Teilnahmechancen

Metzger können ihre handwerklichen Produkte in **neun Kategorien** einreichen:

- Schnittfeste, konservierte Wurstsorten aus rohem Material
- Streichfähige, konservierte Wurstsorten aus rohem Material
- Konservierte Rohschinkensorten (gesalzen, getrocknet oder geräuchert)
- Gekochter/gebackener Schinken und Produkte aus Rind, Schwein oder Kalb
- Pâtés und Terrinen (inkl. Varianten mit Wild, Geflügel oder Obst)
- Leberwurstsorten und Leberpasteten
- Brühwurstsorten und Fleischpasteten
- Gebräute Grill- und Bratwurst
- Konserven und Fertiggerichte

Für die Teilnahme ist die Einreichung von mindestens zehn Produkten erforderlich, verteilt auf fünf Kategorien. Herausragende Teilnehmer können nicht nur um die begehrten Pokale konkurrieren, sondern auch nationale Champion-Titel erringen.

Neu: Wanderpokal für mediterrane Produkte

Ein besonderes Highlight in diesem Jahr ist der neue Wanderpokal für mediterrane Spezialitäten. Gesponsert von Buysse Food Solutions (Belgien) und Coppa Fratelli Pagani (Italien), würdigt dieser Preis Produkte, die durch ihre mediterrane Note überzeugen.

Wettbewerb und Galaabend

Die Bewertung der Produkte erfolgt am 8. und 9. Februar 2025 im SVO-Gebäude in Eindhoven. Die Sieger werden am 5. April 2025 im Rahmen eines festlichen Galaabends im Hotel Heerlen geehrt. Neben der feierlichen Preisverleihung erwartet die Gäste ein exklusives Dinner mit Live-Cooking und musikalischer Unterhaltung durch die Band Partyboest.

Historische Wurzeln und internationale Bedeutung

Die Confrérie, gegründet 1970 im französischen Dorf Jargeau, hat ihre Wurzeln in der traditionellen Andouille-Wurst. Ursprünglich auf Frankreich beschränkt, wurde 1981 eine niederländische Niederlassung gegründet, die den internationalen Metzgerwettbewerb ins Leben rief. Über die Jahre wurden die Kategorien erweitert, sodass der Wettbewerb heute die Vielfalt und Qualität europäischer Fleischprodukte widerspiegelt.

Anmeldung und weitere Informationen

Interessierte Metzger können sich bis zum 6. Februar 2025 anmelden:

Online: www.confrierie.nl/aanmelden

Per E-Mail: aanmelden@confrierie.nl

Für deutschsprachige Teilnehmer steht Botschafter Georg Forster unter der E-Mail-Adresse forster.feucht@t-online.de oder telefonisch unter +49 (0) 91 28-3323 zur Verfügung.

Nutzen Sie die Gelegenheit, Ihr handwerkliches Können einem internationalen Publikum zu präsentieren und Teil eines der bedeutendsten Wettbewerbe der Fleischbranche zu werden!

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at