

Wurst-Europameisterschaft 2026: Europas Metzger treffen sich in Eindhoven

Der traditionsreiche Wettbewerb der Confrérie verbindet handwerkliche Qualität mit internationalem Austausch. Für viele Betriebe ist die Teilnahme nicht nur eine Auszeichnung, sondern ein realistischer Qualitätscheck unter europäischen Maßstäben.



Mehr als 60 Pokale warten beim internationalen Qualitätswettbewerb der Confrérie auf die besten handwerklichen Fleisch- und Wurstprodukte Europas. © Confrérie des Chevaliers du Goût Andouille de Jargeau

Eindhoven wird erneut Zentrum europäischer Wurstkultur

Wenn Anfang Februar 2026 in Eindhoven Fachjuroren, Metzgermeister und Produzenten aus ganz Europa zusammenkommen, steht das Handwerk im Mittelpunkt. Die niederländische Niederlassung der Confrérie des Chevaliers du Goût Andouille de Jargeau veranstaltet dort am 7. und 8. Februar ihren 45. internationalen Berufs- und Qualitätswettbewerb. In der Branche wird dieser seit Jahren als

inoffizielle Wurst-Europameisterschaft wahrgenommen.

Der Wettbewerb richtet sich an Fleischereibetriebe, die ihre Produkte einer unabhängigen, internationalen Bewertung stellen wollen. Dabei geht es weniger um Marketing als um handwerkliche Substanz, sensorische Qualität und saubere Verarbeitung.

Neun Kategorien, breite Produktpalette

Teilnehmer können ihre Erzeugnisse in insgesamt neun Kategorien einreichen. Bewertet werden unter anderem schnittfeste und streichfähige Rohwürste, verschiedene Schinkensorten, Pâtés und Terrinen, Leberwürste, Brühwürste sowie gebrühte Grill- und Bratwürste. Auch Konserven und Fertiggerichte sind zugelassen. Wild- und Geflügelprodukte dürfen enthalten sein, sofern sie handwerklich verarbeitet sind. Diese Vielfalt macht den Wettbewerb zu einem umfassenden Querschnitt europäischer Fleisch- und Wurstkultur, bei dem klassische Rezepturen ebenso Platz haben wie zeitgemäße Produktideen.

Hohe Anforderungen für die großen Pokale

Um einen der mehr als 60 Pokale zu gewinnen, müssen Betriebe mindestens zwei Produkte in fünf verschiedenen Kategorien einreichen. Insgesamt sind damit mindestens zehn Produkte erforderlich. Zusätzlich besteht die Möglichkeit, nationaler Champion zu werden, sofern ebenfalls mindestens zehn Produkte eingereicht werden, unabhängig von der Kategorie. Das Niveau ist hoch. Im Jahr 2025 konnte sich die Fleischerei Kaeding aus Bad Sölze den Titel Champion international sichern und setzte damit ein deutliches Zeichen für die Leistungsfähigkeit des deutschsprachigen Fleischerhandwerks.

Zusätzliche Auszeichnungen angekündigt

Für 2026 hat Confrérie-Großmeister Werner Richelle angekündigt, den Wettbewerb um weitere Sonderpreise zu erweitern. Geplant sind zusätzliche Auszeichnungen für Convenience-Produkte sowie für die beste Brühwurst. Damit trägt der Wettbewerb aktuellen Marktsegmenten Rechnung, ohne seinen handwerklichen Anspruch aufzugeben.

Die Bewertung der Produkte findet im SVO-Gebäude in Eindhoven statt. Die feierliche Preisverleihung mit Dinner, Live-Cooking und musikalischem Rahmenprogramm folgt am 21. März 2026 im Hotel Van der Valk in Heerlen.

Anmeldung bereits möglich

Die **Anmeldung zum Wettbewerb ist nach wie vor geöffnet**. Betriebe können sich bis 5. Februar 2026 über das offizielle Online-Anmeldeformular registrieren. Für viele Teilnehmer ist die Europameisterschaft nicht nur eine Chance auf internationale Anerkennung, sondern auch ein wertvoller Maßstab zur eigenen Qualitätsentwicklung.

Mit der 45. Ausgabe bestätigt die Confrérie einmal mehr ihren Stellenwert als Institution für handwerkliche Exzellenz. Eindhoven wird damit erneut zum Treffpunkt eines Handwerks, das europaweit für Qualität, Tradition und Weiterentwicklung steht.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at