



**RhönerWurstmarkt\_BesteSchinken.jpg**

*Wer macht die besten Rhöner Schinken? Diese Frage klären beim 11. Rhöner Wurstmarkt am 8./9. Oktober eine Fachjury und auch das Publikum in einem spannenden Wettbewerb. Hier im Bild ein Rhöner Biosphären-Schinken. Foto: Alexander Martin*

---

## **Wer macht die leckersten Rhöner Schinken?**

**Beim 11. Rhöner Wurstmarkt am 8./9. Oktober findet auch ein Wettbewerb um die besten Rhöner Schinken statt / Fachkundige Jury bewertet die Proben / Publikum darf Votum abgeben / Prämierung am Wurstmarkt-Sonntag um 11 Uhr**

**Das Beste, was Wurstkessel, Backofen, Sudkessel und Destille hergeben, kredenzt das Rhöner Handwerk bereits zum 11. Mal beim Rhöner Wurstmarkt am 8./9. Oktober im Luftkurort Ostheim vor der Rhön. Erneut fordert ein Wettbewerb - diesmal um die besten Rhöner Schinken - den Ehrgeiz der Metzger heraus.**

### **Kostproben aus der ganzen Rhön**

Zu Beginn der Feinschmeckermesse können die teilnehmenden Metzgerbetriebe Kostproben für den Wettbewerb einreichen. Benotet werden von einer Fachjury am Wurstmarkt-Samstag im Rahmen einer Blindverkostung Aussehen, Farbe, Konsistenz und Geruch. Der Geschmack bildet den letzten Punkt der Bewertung und wird mit den Punkten 0 (ungenügend) bis 5 (sehr gut) eingestuft.

### **Fachkundige Jury bewertet in der Gläsernen Wurstküche**

Erstmals können Gäste des Rhöner Wurstmarkts den Experten Werner Braun, stellv. Landesinnungsmeister des Metzgerhandwerkes in Bayern, Thomas König, Mitglied der Slow Food Chef Alliance

Deutschland, sowie Hermann Schmitt, Geschäftsführer Fränkischer Weinbauverband, am Samstag von 12.30 bis 16.00 Uhr in der Gläsernen Wurstküche im Rathaus beim Verkosten und Bewerten über die Schulter schauen. Das fachgerechte Aufschneiden der Probierstücke nimmt Schinkensommelier und Cortador Sebastian Enders vor. Ob das Publikum zum selben Ergebnis kommt wie die Fachjury, wird am Stand von Slow Food Mainfranken-Hohenlohe (Rathaussaal) ermittelt.

### **Prämierung am Wurstmarkt-Sonntag**

Die Prämierung der besten Rhöner Schinken auf der Openair-Feinschmeckermesse in Ostheim vor der Rhön erfolgt am Sonntag, 9. Oktober, um 11.00 Uhr vor dem Rathaus. Auch die Publikumsentscheidung wird dann bekanntgegeben. Anschließend können sich Besucherinnen und Besucher von der Qualität der prämierten Produkte an den Ständen der ausgezeichneten Metzger überzeugen.

### **Rhöner Biosphärenschnitten beim Wurstanschnitt**

Der Rhöner Schinken steht in diesem Jahr besonders im Fokus des Rhöner Wurstmarkts. Schirmherrin und Staatsministerin Michaela Kaniber wird zur Eröffnung den finalen Anschnitt des „Rhöner Biosphären-Schnitten“ vollziehen. Das neue Marketingprodukt soll eine besondere Strahlkraft für die hohe Kunst und Vielfalt des Rhöner Metzgerhandwerks entwickeln. Es zeichnet sich durch ein einheitliches Rohprodukt, zwingend von regionalen Erzeugern, einheitliche Würzung nur mit Naturgewürzen sowie einheitliche luftgetrocknete Reifung aus.

### **Hintergrund: 11. Rhöner Wurstmarkt**

Der 11. Rhöner Wurstmarkt findet am 8./9. Oktober 2022 von 10 bis 18 Uhr in Ostheim vor der Rhön statt. Neben Verkostung, Verkauf und Vorführungen sorgen moderierte Brotzeiten, Bierwanderung, Livemusik, Kirchenburgführungen und verkaufsoffener Sonntag für Unterhaltung. Der Eintritt kostet pro Tag 5 € pro Person, für beide Tage 8 €, Kinder bis 14 Jahre sind frei. Mehr unter [rhoener-wurstmarkt.de](http://rhoener-wurstmarkt.de) sowie in den sozialen Medien.

Info: Tourist-Info, Tel. 09777 1850, E-Mail: [tourismus@ostheim.de](mailto:tourismus@ostheim.de), [www.ostheimrhoen.de](http://www.ostheimrhoen.de).

*Abdruck erbeten. Wir freuen uns über ein Belegexemplar. Dieser Text hat 3.179 Zeichen und 46 Zeilen.*

### **INFO**

Kommunalunternehmen Tourismus und Marketing Ostheim vor der Rhön

Anschrift Kirchstraße 14, 97645 Ostheim vor der Rhön

Tel. 09777 18 50

Mail [tourismus@ostheim.de](mailto:tourismus@ostheim.de)

Web [rhoener-wurstmarkt.de](http://rhoener-wurstmarkt.de)

Presse texTDesign Tonya Schulz GmbH, Tel. 09777 32 35

Veranstalter: Kommunalunternehmen Tourismus und Marketing Ostheim vor der Rhön, Marktstraße 24, 97645 Ostheim vor der Rhön, Tel. 09777 91 70 0, [www.ostheim.de](http://www.ostheim.de)

**Weitere Bildunterschriften:**



**RhönerWurstmarkt Anschnitt.jpg**

*Hauchdünn aufgeschnitten schmeckt würziger Rhöner Schinken am besten. Sowohl bei der traditionellen Eröffnung des Rhöner Wurstmarkts als auch bei der Prämierung der besten Rhöner Schinken kommt diese BERKEL Schwungscheiben-Aufschnittmaschine im liebevollen Handbetrieb zum Einsatz.*

*Foto: Alexander Martin*



**RhönerWurstmarkt SchinkenErsteSalzung.jpg**

*Bevor ein Rhöner Schinken seinen einzigartigen Geschmack erhält, wird das sorgfältig ausgewählte Fleischstück in mehreren Schritten gesalzen und gewürzt, bevor die Reifung erfolgt.*

*Foto: Annalena Bieneck*

**Professionelle Motive vom Rhöner Wurstmarkt, auch in höherer Auflösung, gerne auf Anfrage!**

**Tel. 09777 32 35, [info@text-design.de](mailto:info@text-design.de)**