



RhönerWurstmarkt BesteSalami.jpg

Wer macht die beste Hausmacher Ringsalami im Naturdarm auf dem 12. Rhöner Wurstmarkt am 12./13. Oktober in Ostheim vor der Rhön? Eine Fachjury wird unter den eingereichten Proben die besten Produkte küren. Hier im Bild beispielhaft eine Ringsalami der Metzgerei Ortlepp, Ostheim. Foto. Christian Böhm

Wer macht die leckerste Hausmacher Ringsalami?

Beim 12. Rhöner Wurstmarkt am 12./13. Oktober findet ein Wettbewerb um die beste Hausmacher Ringsalami im Naturdarm statt / Fachkundige Jury kürt beste Qualität nach strengen Richtlinien / Prämierung am Wurstmarkt-Sonntag um 11 Uhr

Das Beste, was Wurstkessel, Backofen, Sudkessel und Destille hergeben, kredenzt das Rhöner Handwerk bereits zum 12. Mal beim Rhöner Wurstmarkt am 12./13. Oktober im Luftkurort Ostheim vor der Rhön. Erneut fordert ein Wettbewerb - diesmal um die beste Hausmacher Ringsalami im Naturdarm - den Ehrgeiz der Metzger heraus.

Kompetente Jury

Zu Beginn der Feinschmeckermesse können die teilnehmenden Metzgerbetriebe Kostproben ihrer Hausmacher Ringsalami im Naturdarm, geräuchert oder luftgetrocknet, für den Wettbewerb „Beste Hausmacher Ringsalami im Naturdarm“ 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.

Bewertung durch fachkundige Jury

Erneut nehmen die 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, 12. Oktober, die traditionelle Wurstprüfung vor.

Prämierung am Wurstmarkt-Sonntag

Die Prämierung der besten Hausmacher Ringsalami im Naturdarm auf der Openair-Feinschmecker-messe in Ostheim vor der Rhön erfolgt am Sonntag, 13. Oktober, um 11.00 Uhr vor dem Rathaus. Anschließend können sich Besucherinnen und Besucher von der Qualität der prämierten Produkte an den Ständen der ausgezeichneten Metzger überzeugen.

Hausmacher Ringsalami im Naturdarm beim Wurstanschnitt

Die Hausmacher Ringsalami im Naturdarm steht in diesem Jahr besonders im Fokus des Rhöner Wurstmarkts. Schirmherr Sandro Kirchner, MdL, Staatssekretär im Staatsministerium des Innern, für Sport und Integration, wird zur feierlichen Eröffnung den traditionellen Anschnitt mit der Hausmacher Ringsalami im Naturdarm vor dem Rathaus vollziehen.

Hintergrund: 12. Rhöner Wurstmarkt

Der 12. Rhöner Wurstmarkt findet am 12./13. Oktober 2024 von 10 bis 18 Uhr in Ostheim vor der Rhön statt. Neben Verkostung, Verkauf und Vorführungen sorgen eine kulinarische Lesung, Livemusik, Kirchenburgführungen, Museen 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 sowie in den sozialen Medien.

Info: Tourist-Info, Tel. 09777 917050, E-Mail: tourismus@ostheim.de, www.ostheimrhoen.de.

Abdruck erbeten. Wir freuen uns über ein Belegexemplar. Dieser Text hat 2.698 Zeichen und 44 Zeilen.

INFO

Veranstalter	Kommunalunternehmen Tourismus und Marketing Ostheim vor der Rhön
Anschrift	Kirchstraße 14, 97645 Ostheim vor der Rhön
Tel.	09777 917050
Mail	tourismus@ostheim.de
Web	rhoener-wurstmarkt.de (Facebook, Insta)
Presse	texTDesign Tonya Schulz GmbH, Tel. 09777 32 35, info@text-design.de

Weitere Bildunterschriften:



Rhöner Wurstmarkt Probieren.jpg

Nach der Prämierung der besten Hausmacher Ringsalami im Naturdarm können sich Besucher des Rhöner Wurstmarkts von der Qualität der prämierten Produkte an den Ständen der ausgezeichneten Metzger überzeugen. Foto Tonya Schulz

**Professionelle Motive vom Rhöner Wurstmarkt, auch in höherer Auflösung, gerne auf Anfrage!
Tel. 09777 32 35, info@text-design.de**