RhönerWurstmarkt_Praemierung_BesteSalami.jpg

Die stolzen Sieger beim Wettbewerb um die beste Hausmacher Ringsalami im Naturdarm auf dem Rhöner Wurstmarkt: Von oben: Lukasz Wolujewicz, Landmetzgerei Zobel, Tann/Rhön (Gold), Andreas Ortlepp, Metzgerei Ortlepp, Ostheim (Silber), Silvia Kleinhenz, Landmetzgerei Kleinhenz, Oberleichtersbach (Gold), Daniel und Igor Zink, Metzgerei Zink, Bischofsheim (Gold), Barbara Fink, Metzgerei Dros, Fladungen (Bronze), Hans-Erwin Bergold, Pferde- und Landmetzgerei Bergold, Wachenheim/Pfalz (Gold), Anton Koob, Metzgerei und Partyservice Koob, Brendlorenzen (Gold). Nicht im Bild Biohof Manger, Oberelsbach (Bronze), Gasthof und Metzgerei und Gasthof „Zur Krone“ Mihm, Tann/Rhön (Bronze), Metzgerei Budenz, Rasdorf (Gold). Es gratulierten herzlich (von links) Steffen Malzer, 1. Bürgermeister Ostheim vor der Rhön und Thomas König, Rhön GmbH. Foto: Tonya Schulz

Sechsmal Gold für die Hausmacher Ringsalami

Zehn Prämierungen beim Rhöner Wurstmarkt beim Wettbewerb um die beste Hausmacher Ringsalami im Naturdarm / Hohes Handwerksniveau erneut bestätigt

Mit Spannung erwartet wird jedes Mal beim Rhöner Wurstmarkt die Prämierung um eine bestimmte Wurstsorte. Bei der zwölften Auflage der Feinschmeckermesse in Ostheim vor der Rhön am 12./13. Oktober nahm die Fachjury die beste Hausmacher Ringsalami im Naturdarm unter die Lupe. Zehn Metzgereien durften sich über eine Wertschätzung ihrer handwerklich erzeugten Wurstkreation freuen.

Zehn Auszeichnungen

Zu Beginn der Feinschmeckermesse haben zehn ausstellende Metzgerbetriebe Kostproben eingereicht. Benotet wurden von der Fachjury am Wurstmarkt-Samstag im Rahmen einer „Blindverkostung“ Aussehen, Farbe, Konsistenz und Geruch. Der Geschmack bildet den letzten Punkt der Bewertung und wurde mit den Punkten 0 (ungenügend) bis 5 (sehr gut) eingestuft.

„Das Niveau war erneut sehr hoch. Bei der Bewertung sind es Kleinigkeiten, die zur Entscheidung der Bewertung führen“, unterstrich im Rahmen der Siegerehrung am Wurstmarkt-Sonntag Jurymitglied Thomas König, Mitglied der Slow Food Chef Alliance Deutschland.

Aus dem Wettbewerb um „Die Beste Hausmacher Ringsalami im Naturdarm“ gingen als Sieger hervor:

GOLD:

- Metzgerei und Partyservice Anton Koob (Brendlorenzen)
- Landmetzgerei Kleinhenz (Oberleichtersbach)
- Landmetzgerei Budenz (Rasdorf)
- Metzgerei Zink (Bischofsheim)
- Pferde- und Landmetzgerei Bergold (Wachenheim, Pfalz)
- Landmetzgerei Zobel (Tann)

SILBER:

- Metzgerei Ortlepp (Ostheim)

BRONZE:

Biohof Manger (Oberelsbach)

Gasthof und Metzgerei „Zur Krone“ Mihm (Tann/Rhön)

Metzgerei Dros (Fladungen)

INFO: www.rhoener-wursrtmarkt.de

……

Abdruck erbeten. Wir freuen uns über ein Belegexemplar. Dieser Text hat 1.732 Zeichen und 38 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

……

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