

Der Bratwurst-Europameister kommt aus Detmold

Die Feinschmecker-Bruderschaft „Commanderie des Fins Goustiers du Duché d'Alençon“, Alençon/Frankreich, richtet regelmäßig nationale und europäische Wettbewerbe für Metzgereiprodukte aus. Auch in diesem Jahr wurden zahlreiche deutsche Fleischer ausgezeichnet. So holte sich Andreas Grämmel aus Detmold den Europameistertitel (Champion d'Europe) für seine Bratwurst. Mit einem Ehrenpreis (Grand Prix d'Honneur) wurde er zudem für seine Weißwurst bedacht.

Für den Chef der Fleischer-Innung Lippe keine Premiere: Seit 30 Jahren nimmt er an den Qualitätstests teil und holte sich seitdem über 25 Pokale und Urkunden ab. Die nun preisgekrönte Bratwurst ist laut Grämmel ein typisches und umsatzstarkes Produkt seiner ostwestfälischen Heimat – relativ fein gekuttert, mit geringerer stückiger Ein-



Fleischermeister Andreas Grämmel aus Detmold ist neuer Bratwurst-Europameister.

PR

lage, mild gewürzt, in Schweinedarm und gebrüht.

Eine Jury unter Leitung des Grand Maître der Commanderie, Michel Pottier, zeichnete Anfang Oktober 2024 im Salle de la Prairie in Saint-Germain-des-Corbéis viele Top-Produkte im Rahmen von vier Wettbewerben aus: der 50. Europameister-

schaft der besten Weißwurst, der 18. Europameisterschaft der besten gegrillten Wurst, der 14. Europameisterschaft der kreativsten Wurst (verschiedene Fleischsorten mit besonderen Zutaten) und der 11. Europameisterschaft des festlichsten Wurstwarenprodukts. Bei der Pokalübergabe im November warteten viele Pokale und Urkunden auf deutsche Teilnehmer – etwa auf den Doppel-Europameister des Vorjahres, Philipp Burkhardt aus Mannheim. Der Juniorchef des Traditionsunternehmens wurde im Weißwurst-Wettbewerb zum bereits sechsten Mal zum Deutschen Meister (Champion d'Allemagne) gekürt – und seine Gattin Anna Burkhardt bei ihrer Wettbewerbspremiere für ihre innovativen Wurst-Torten zur Deutschen Meisterin im Bereich der festlichen Produkte. Für diese Leistung erhob die Ge-

nuss-Bruderschaft sie zudem in den Ritterstand; sie darf sich nun „Chevalier“ nennen.

Georg Forster aus Feucht, der als Prüfer, Schiedsrichter, Ritter und Botschafter (Ambassadeur) in Süddeutschland seit vielen Jahren die Werbetrommel für die französische Vereinigung rührt, wurde im Kreativwurst-Wettbewerb zum „Champion d'Allemagne“ ernannt – für eine Champagner-Weißwurst ohne Petersilie, bei der der edle Schaumwein gefroren als Eis der Schüttung fürs Brät zugesetzt wird.

Den Titel des Deutschen Meisters im Bratwurst-Wettbewerb gewann Roman Hauser, Inhaber der gleichnamigen Marktmetzgerei im bayerisch-schwäbischen Fischach. Für seinen Bier-schinken hatte er schon 2022 auf dem Siegereppchen gestanden.

Horst Buchmann

455. Meisterkurs: Startklar für eine erfolgreiche Zukunft

Die 1. Bayerische Fleischerschule Landshut (1. BFS) hat vor kurzem die Teilnehmenden des 455. Meisterkurses verabschiedet.

Die knapp 30 Absolventen und Absolventinnen kamen aus der gesamten Bundesrepublik und aus Österreich. In zwölf Wochen und rund 500 Unterrichtsstunden erhielten sie fundiertes Wissen. In vier anspruchsvollen Theorie- und Praxisteilen ging es um Themen wie Buchführung, Lebensmittelhygiene, Steuerrecht und Arbeitspädagogik.

„Sie haben Tolles geleistet“, bescheinigte Prüfungs-



Haben mit Wissen in die Zukunft investiert: Die Teilnehmenden des 455. Meisterkurses.

1. BFS

vorsitzender Florian Lang von der Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz allen erfolgreichen Prüflingen. Der Vizepräsident der Handwerkskammer Nieder-

bayern-Oberpfalz, Christian Läßle, sprach die Absolventen und Absolventinnen frei und verlieh ihnen „Meistertehre, Meisterwürde, Meistertitel“. Als beste Teil-

nehmerin erhielt Jacqueline Gruber aus Voralpe neben dem Meisterbrief einen Weiterbildungsgutschein in Höhe von 300 Euro.

www.fleischerschule-landshut.de