

Die 16. Vogtländische Wurstprüfung hätte sich eigentlich einen Eintrag ins Guinnessbuch der Rekorde verdient

Aus Reh, Chili und Knoblauch „Braotwurst“ kreiert

Auerbach. Die 16. Vogtländische Wurstprüfung, die am späten gestrigen Nachmittag im Gasthof „Zur Eiche“ in Auerbach nach mehr als drei Stunden ihre Prädikate vergab, konnte mit einem Novum aufwar-

ten. Erstmals gab es in der sechszehnjährigen Geschichte des Wurstmarathons für alle eingereichten Proben das Prädikat „ausgezeichnete Wurst“ und damit Gold. Diesmal stand die gute alte „Braot-

wurst“ auf dem Prüfstand. Zunächst gab es für eine Probe Silber. Da das Ergebnis, das sich aus der Abstimmung von Fleischermeistern, Kommunalpolitikern, Leitern öffentlicher Einrichtungen, Unternehmern und Verbrauchern zusammensetzt, eher knapp zugeht, stellte Prof. Georg Schiefer, Chefredakteur der „Rundschau für Fleischhygiene und Lebensmittelüberwachung“ den Antrag, die Probe noch einmal einem Fachgremium zu unterziehen. Der Vorsitzende der Sächsischen Fleischerinnung, sein Vize und die beiden vogtländischen Obermeister begutachteten zusammen mit Schiefer erneut die Bratwurst und vergaben dafür einstimmig ein Gold. Damit, so der langjährige Moderator und Urvater der Wurstprüfungen, Dr. Hans-Georg Möckel, hätte sich die Vogtländische Wurstprüfung einen Eintrag ins Guinnessbuch der Rekorde verdient. Ohnehin einen Eintrag sollten alle Fleischermeister er-



Prof. Georg Schiefer, Chefredakteur der „Rundschau für Fleischhygiene und Lebensmittelüberwachung“ (r.) prüfte die guten vogtländischen „Braotwürst“ mit einem Kennerblick und geschultem Gaumen.



Jessica Wohlrab, Loreen Schmidt und Cornelia Lenk (v.l.) servierten den gut 60 Gästen der 16. Vogtländischen Wurstprüfung im Laufe des Nachmittags über 1.000 Wurstproben an die Tische. Fotos: Dieter Krug

halten, die über Jahre hinweg im Vogtland und weit über die Grenzen hinaus für ausgezeichnete Wurstwaren sorgen und mit zum guten Ruf des Vogtlandes beitragen, lobt Rolf Keil, der 1. Beigeordnete des Landrates die Meister und ihre meisterlichen Erzeugnisse. Als man

sich im diesjährigen Wettbewerb für die „Braotwürst“ entschied, die man gerne auch als Knacker bezeichnet, hätten die Fleischermeister spontan zugesagt. Wenngleich die Ingredienzien wie Schweinefleisch, Gewürze und Rauch nahezu gleich sind, kann man daraus doch recht unterschiedliche Leckerbissen kreieren, so Möckel. Ein Fleischermeister wagte sich an die Verarbeitung von Rehfleisch, ein weiterer würzte mit Chili und ein dritter brachte das Produkt ohne Darm und mit einer leichten Knoblauchnote an den Tisch. Zum Schluss das einheitliche Fazit: ...dazu ein frischgebackenes Brot von vogtländischen Bäckern, ein gutes vogtländisches Bier, die richtige Wanderlaune und einem unvergesslichen Tag stehe nichts mehr im Wege, leitete Möckel ins aktive Frühjahr über, das heuer hoffentlich nicht mehr allzu lange auf sich warten lässt.(pdk)



Unsere goldenen Wurst-Meister

Mit einem Gold der 16. Vogtländischen Wurstprüfung wurden geehrt: **Fleischerei Schneider Treuen** für Bratwurst mit Kümmel, **Fleischerei Otto Mylau** für Bratwurst, **Fleischerei Floß OHG Lengenfeld** für Schanzenknacker, **Fleischerei Elbel Plauen** für Knacker mit Kümmel, **Fleischerei Geuthner Syrau** für Pfefferbeißer, **Fleischerei Döhler GmbH Netzschkau** für Bratwurst, **Metzgerei Eisenschmidt Syrau** für Bratwurst mit Kümmel, **Wurst- und Fleischmarkt Hadlich OHG Schönbrunn** für Rehknacker, **Fleischerei Künzel Mehlteuer Ortsteil Schönberg** für Bratwurst mit Kümmel, **Fleischerei Wetzstein Werda** für Bratwurst, **Fleischsalat- und Mayonnaisefabrikation Wolfgang Schmidt Plauen** für Vogtländische Knacker, **Fleischerei Valtin Plauen** für Knacker mit Kümmel, **Metzgerei Dölz OHG Lauschgrün** für Bratwurst, **Fleischerei Teichert GmbH Weischlitz** für Bratwurst mit Kümmel, **Fleischerei Uwe Schaller GmbH Reichenbach** für Bratwurst, **Fleischerei Ulrich Roßner GmbH Plauen** für Chilipeitsche und **Fleischerei Hafner Auerbach/Rebesgrün** für Bratwurst mit Kümmel.



Ernst-Thälmann-Straße 1
08548 Syrau
Telefon 03 74 31/32 63
Telefax 03 74 31/8 83 37

Filiale Bahnhofstraße
084548 Syrau
Telefon 03 74 31/32 27

Döhler
Fleischerei
Ludwig-Uhland-Straße 1
08491 Netzschkau
Tel.: 0 37 65 / 3 47 78
Fax: 0 37 65 / 6 44 24
e-Mail: fleischerei.doehler@t-online.de
www.fleischerei-doehler.de

Die Teilnehmer der
16. Vogtl. Wurstprüfung
wünschen guten Appetit!

Fleischerei
Roßner
Partyservice
Stresemannstraße 10
08523 Plauen
Tel.: 03741/22 37 24
www.fleischerei-rossner.de
Goldprämiert
bei der Vogtl. Wurstprüfung

WETZSTEIN
• echt vogtländische Wurst
• eigene Schlachtung
• Partyservice
Hauptstraße 26
08223 Werda
☎ 03 74 63/8 83 67

Fleischerei
Stefan Hafner
OT Rebesgrün
Obere Goethestraße 2
08209 Auerbach
☎ 0 37 44/21 41 33

VOGTLANDGOLD
Täglich frisch
geräucherte
Bratwurst!
- Kümmel
- Knoblauch
- Paprika
- Pute
- Rindfleisch
Telefon: 037468 / 2269
FLEISCHEREI SCHNEIDER

Fleischerei
Elbel
Fleischerei Christian Elbel
Falkensteiner Straße 19
08529 Plauen/Kleinfriesen
Tel. 0 37 41- 44 32 66
Fax 0 37 41- 44 32 65
www.fleischerei-elbel.de
E-Mail: info@fleischerei-elbel.de