

Bei 18. Vogtländischer Wurstprüfung 15-mal Vogtland-Gold und einmal Vogtland-Silber vergeben

Das Vogtland aufgeschnitten

Die Vogtländischen Wurstwaren scheinen von Jahr zu Jahr besser zu werden und an Qualität und Kreativität zu gewinnen. Denn die 18. Vogtländische Wurstprüfung, die zum 13. Mal im Auerbacher Gasthof „Zur Eiche“ stattfand, ver gab für 16 eingereichte Proben 15-mal Vogtland-Gold für ausgezeichnete Qualität und einmal Vogtland-Silber für sehr gute Qualität.

Dabei stand der diesjährige Verkos-

tungsmarathon, der immerhin drei harte Stunden für Gaumen und Magen abfordert, unter der Thematik „Vogtländischer Aufschlitt“. Und so kredenzen die Fleischermeister vom Bierschinken bis hin zu Leberkäse und Hausmacher-Blutwurst alles, was den Cholesterinspiegel, zumindest ein wenig ansteigen lässt, aber umso vorzüglicher mundet. Den unmittelbaren Anpfiff zur Fußball-WM in Brasilien griffen zwei Fleischermeister auf. Die pfif-

fig scharfen Samba's, schlanke Knackwürste mit Chili, der Fleischerei Döhler mundeten so gut, das die gut 75 Juroren beinahe geschlossen Gold für den guten Geschmack und die clevere Idee vergaben. Ebenso ging die Salami mit Chilinote der Fleischerei Böhm über die Gaumen und vermittelte ein wenig: „So schmeckt der Fußball 2014“. Zu beiden braucht man mindestens ein gut gekühltes Getränk und ein klasse Spiel, waren sich die Juroren, die sich wie immer aus Verbrauchern, Kommunalpolitikern, Verantwortlichen der Lebensmittelwirtschaft und seit einigen Jahren auch aus Studenten der Staatlichen Studienakademie für Lebensmittelüberwachung zusammensetzte, einig. Den echten Abräumer setzte die Fleischerei Floß mit ihrer geräucherten Sahneleberwurst, die nicht nur das Worturteil: „absolut Sahne diese Sahneleberwurst“ erhielt, sondern auch als einzige Probe durchweg Gold einheimste.

Moderator Dr. Hans-Georg Möckel übertrug kurzerhand Kreisrat Ulrich Lüpart als Dauergast der Veranstaltung und kreishöchstem Abgesandten die Aufgabe des Landrates, den Fleischermeistern ihre Urkunden zu übergeben.

Einen Wehmutstropfen hatte der 18. Contest auch zu verzeichnen. Erstmals gab es als „Verdauer“ zur

Halbzeit keinen vogtländischen Kräuterschnaps, sondern einen aus Westfalen, was eingefleischte Vogtländer sofort schmeckten.

bach/Rebesgrün für Lachsschinken, Geuthner Rosenbach/Syrau für Bierschinken, Fleischerei Schneider Treuen für



Insgesamt vergaben die Juroren 15-mal Vogtland-Gold und einmal Vogtland-Silber.
Fotos: Dieter Krug

Ein **Vogtland-Gold** für ausgezeichnete Wurstwaren erhielten: Metzgerei Döhl OHG Lauschgrün für Vogtländische Roster gebrüht, Fleischerei Teichert GmbH Weischlitz für Salami, Wurst- und Fleischmarkt Hadlich OHG Schönbrunn für Siliiana-Schinken, Fleischerei Döhler GmbH Netzschkau für

Kochschinken und Fleischerei Uwe Schaller GmbH Reichenbach für Bärlauchsülzwurst.

Ein **Vogtland-Silber** für sehr gute Wurstwaren erhielt die Fleischerei Ulrich Roßner GmbH Plauen für Rindersaftschinken mit Meerrettich. (pdk)



Silke, Loreen und Jessica (v. l.), sind mittlerweile zu den drei guten Seelen der Wurstprüfung geworden. Auch in diesem Jahr kredenzen sie den gut 75 Juroren 16 verschiedene Wurst-Proben. Insgesamt etwa 1.200 Scheiben Wurst.

Fleischerei Geuthner
Gastbar & Frühstück seit 1998
Ernst-Thälmann-Straße 1
08548 Syrau
Telefon: 037431 3263

Filiale Bahnhofstraße
084548 Syrau
Telefon: 037431 3227

Filiale Bahnhofstraße 55
08525 Plauen
Telefon: 03741 289322

FLEISCHEREI SCHNEIDER
Kochschinken
saftig & zart
- traditionelle Herstellung nach bewährtem Hausezept
- geräuchert über Buche

Angebotspreis
16.-28.06.2014
1,29 Euro/100g

Roßner

Bei Abgabe der Annonce gibt es
5% Rabatt
auf Ihren Einkauf

Echt vogtländischer Wurstgenuss

FLEISCHEREI WETZSTEIN
GmbH

- > Feinste vogtländische Fleisch- und Wurstwaren
- > Grill- und Pfannenspezialitäten
- > Party- und Plattenservice
- > Geschenkideen für alle Gelegenheiten
- > Große Auswahl an Feinkostsalaten und Käsesorten
- > Heiße Theke

Frische vogtländische Spezialitäten aus eigener Herstellung

AUF IHNEN BESUCH FREUEN WIR UNS IN
UNSEREN FACHGESCHÄFTEN

Hauptgeschäft Werda Hauptstraße 26 08223 Werda ■ 037463/88367	Oelsnitz Marktpforte Kirchstraße 2 08606 Oelsnitz ■ 037421/29731	Elster-Center Plauensche Straße 23a 08606 Oelsnitz ■ 037421/624825
Oelsnitz Diska Markt Hofer Straße Am Hohen Kreuz 08223 Bergen ■ 037463/259833	Bergen Diska Markt Falkensteiner Str.54 08225 Bergen ■ 037463/22839	Adorf Penny Markt Lessingstraße 38 08625 Adorf ■ 037423/56073

www.fleischerei-wetzstein.de

Metzgerei & Partyservice

Eisenschmidt

HANDWERKLICHE MEISTERQUALITÄT
HAUPTGESELLSCHAFT / FIRMENSITZ
Hauptstraße 25 08548 Syrau

Service-Hotline: 0800 800 3281
www.metzgerei-eisenschmidt.de

Fleischerei Elbel

Fleischerei Christian Elbel
Falkensteiner Straße 39
08529 Plauen/Kleinfriesen
Tel. 0 37 41 - 44 32 66
Fax 0 37 41 - 44 32 65

Buffet- und Plattenservice
Wurstpräsente · Heißthekse
Spanferkel

www.fleischerei-elbel.de
E-Mail: info@fleischerei-elbel.de

DÖLZ
Metzgerei Döhl OHG
Plauener Str.3
08492 Lauschgrün
Tel.: 03765/30 57 85
Fax: 03765/30 57 95

Hafner

OT Rebesgrün
Obere Goethestraße 2
08209 Auerbach
Tel. 0 37 44/21 41 33

Stengel-Hof 1
08606 Schönbrunn
Tel.: 037421 23622
Fax: 037421 23623

Nur regionaler Lieferant
von Fleischspezialitäten
und Wurstwaren

Wurst- und Fleischmarkt
HADLICH

Unsere Stärken seit vielen Jahren:

- erstklassige Fleisch- und Wurstwaren produziert nach altbewährten Rezepten und neuestem technischen Stand
- handwerkliche Qualität bei großer Produktvielfalt
- Wirtschaften nach der Devise „Aus der Region – für die Region“
- regionale Spezialitäten nach traditionellen Rezepturen
- freundlicher Service und engagierte Mitarbeiter
- mit neuen Investitionen den Markt beleben und unsere Kundschaft zur vollen Zufriedenheit bedienen

Fleigeno

Frische aus dem Vogtland

DAS HANDEWERK
DIE VERBUNDENHEIT VON MEISTER UND MÄRKE

Gilde
Die Meister-Marke

Genossenschaft des Fleischerhandwerks Plauen e.G.

Vollsortiment für Fleischereien und Gastronomie

Zum Plom 1, 08541 Neuensalz, Tel.: 03741/4165-0, www.fleigeno-plauen.de

Döhler
Fleischerei
GmbH

überzeugend in
Leistung und
Qualität

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

In Netzschkau, Reichenbach und Hauptmannsgrün