

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, vergab für 16 eingereichte Proben 15-mal Vogtland-Gold für ausgezeichnete Qualität und einmal Vogtland-Silber für sehr gute Qualität.

Dabei stand der diesjährige Verkostungs-

marathon, der immerhin drei harte Stunden für Gaumen und Magen abfordert, unter der Thematik „Vogtländischer Aufschnitt“. Und so krenzten 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 Fleischer 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 Chilote der Fleischeri 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 Abwäger setzte die Fleischeri 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 Lupart als Dauergast der Veranstaltung und kreishöchstem Abgesandten die Aufgabe des Landrates, den Fleischermeistern ihre Urkunden zu übergeben. Einen Wehmutsstropfen 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, Fleischerei 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 Dölz OHG Lauschgrün für Vogtländische Roster gebrüht, Fleischerei Teichert GmbH Weischlitz für Salami, Wurst- und Fleischmarkt Hadlich OHG Schönbrunn für Siliana-Schinken, Fleischerei Döhler GmbH Netzkau für Samba's, Fleischerei Valtin Plauen für Leberkäse, Fleischerei Wetzstein GmbH Werda für Vogtländischen Landschinken, Fleischerei Künzel Rosenbach/ Schönberg für Hausmacher-Blutwurst, Metzgerei Eisenschmidt GmbH Rosenbach/ Syrau für Räucherlende, Fleischerei Elbel Plauen für Käseknacker, Fleischerei Floß OHG Lengenfeld für geräucherte Sahneleberwurst, Fleischerei Böhm Muldenhammer für Salami, Fleischerei Hafner Auer-

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 krenzten sie den gut 75 Juroren 16 verschiedene Wurst-Proben. Insgesamt etwa 1.200 Scheiben Wurst.

Fleischerei Geuthner
Qualität & Tradition seit 1936

Ernst-Thälmann-Straße 1
08548 Syrau
Telefon: 037431 3263

Filiale Bahnhofstraße
084548 Syrau
Telefon: 037431 3227

Filiale Bahnhofstraße 55
08525 Plauen
Telefon: 03741 2893322

FLEISCHEREI SCHNEIDER

Kochschinken
saftig & zart
- traditionelle Herstellung nach bewährtem Hausrezept
- geräuchert über Buche

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

Roßner

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

Metzgerei & Partyservice

Eisenschmidt

HANDWERKLICHE MEISTERQUALITÄT
HAUPTGESCHÄFT / FIRMENSITZ
Hauptstraße 25 08548 Syrau

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

Fleischerei Elbel
seit 1986

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
Wurstpräsentation / Halbtische
Spanferkel

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

Dölz Metzgerei

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

Hafner Fleischerei

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

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

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 vollsten Zufriedenheit bedienen

Fleigeno

Frische aus dem Vogtland

DAS HANDWERK
des Fleischerhandwerks

Gilde
Die Meister-Markte

Genossenschaft des Fleischerhandwerks Plauen e.G.
Vollsortiment für Fleischereien und Gastronomie

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