

Gegrilltes im Gaumentest bei der 20. Vogtländischen Wurstprüfung

Es schmeckt: Hausgemachtes von den vogtländischen Fleischerhandwerksbetrieben

An der genussvollen Gaumenprüfung in der Gaststätte „Zur Eiche“ in Auerbach nahmen 18 vogtländische Fleischerhandwerksbetriebe teil, um ein fachkundiges Publikum von ihren hausgemachten Grillspezialitäten zu überzeugen. Die Jury setzte sich auch in der 20. Auflage wieder traditionell aus Fachleuten und Verbrauchern zusammen. Dass es buchstäblich „um die gute Wurst ging“, unterstrich Landrat Rolf Keil mit seiner Schirmherrschaft. Für ihn ist es ein wichtiges Zeichen für Unternehmen und Kunden: „Unsere Fleischerhandwerksbetriebe produzieren nach den gesetzlichen Forderungen mit einem hohen Gütesiegel und gewährleisten ein ho-



Die Leiterin des Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramtes, Dr. Anne Mütschard, und Dr. Hans-Georg Möckel, der als Amtstierarzt a. D. ihr zur Seite stand und in bewährter humorvoller Weise den Nachmittag moderierte

hes Maß an Qualitäts- und Hygieneanforderungen. Mit Genuss können wir als Verbraucher darauf vertrauen.“

Dass die vogtländischen Fleischerzeugnisse ein hohes Gütesiegel besitzen, unterstrich auch die Leiterin des Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramtes, Dr. Anne Mütschard. Ihr zur Seite stand Dr. Hans-Georg Möckel, der als Amtstierarzt a. D. in bewährter humorvoller Weise den Nachmittag mit über einhundert Verkostern moderierte.

Am Ende stand fest, „Wurst ist nicht gleich Wurst“, denn sie unterscheidet sich nach Geschmack, Geruch, Aussehen und Konsistenz und hat tradi-

tionelle wie auch raffinierte Gewürze und Zutaten. Mit Gold und Silber prämiert, können die kreativen Vogtland-Fleischer in die Grillsaison starten und die Verbraucher haben an den Theken eine reichliche und schmackhafte Auswahl.

Fleischerhandwerksbetrieb	Ort	Produkt	Ergebnis
Fleischerei Schumacher GbR	Markneukirchen	Frische Roster	gold
Wurst- und Fleischmarkt Hadlich OHG	Schönbrunn	Kartoffelroster	silber
Metzgerei Eisenschmidt GmbH	Rosenbach/OT Syrau	Schlemmerröllchen	gold
Fleischerei Geuthner	Rosenbach/OT Syrau	vogtländische mittelgrobe Roster, ungebrüht	silber
Fleischerei Otto	Reichenbach/OT Mylau	Vogtländische Bärlauchroster	silber
Fleischerei Döhler GmbH	Netzschkau	Berner Rosterspieß	gold
Fleischerei Wohlleben	Pausa-Mühltroff/OT Pausa	Pizzaroster, ungebrüht	gold
Fleischerei Trommer	Plauen	Vogtländische Schlappis mit Kümmelnote	gold
Fleischerei Ulrich Roßner GmbH	Plauen	Souflakispieß	gold
Fleischerei Böhm	Muldenhammer	Bärlauchroster	gold
Fleischerei Floß OHG	Lengenfeld	Gourmetroster	gold
Fleischerei Schneider	Treuen	Kalbsbratwurst mit Bärlauch	gold
Fleischerei Wetzstein GmbH	Werda	Vogtländische Rostbratwurst, fein	gold
Fleischerei Valtin	Plauen	Fleischspieß	silber
Fleischerei Elbel	Plauen	Ingwergriller	gold
Metzgerei Dölz	Lauschgrün	Grillschnecken	silber
Fleischerei Künzel	Rosenbach/OT Schönberg	Schweinebauch-Schiffchen	gold
Fleischerei Hafner	Auerbach/OT Rebesgrün	Vogtländische Roster	gold



Andreas Zeuner und Thomas Bauernfeind hatten die Aufgabe, die „Wurst-Prüflinge“ auf dem Grill vorzubereiten. Fotos: Hagen Hartwig

Die Teilnehmer der 20. Vogtländischen Wurstprüfung wünschen: Guten Appetit!