

Vom richtigen Biss in die gute Wurst

Ende August fand zum bereits zweiten Mal die Wurst WM im niederösterreichischen Hollabrunn statt.

Appetithappen

Fleischermeisterin Magdalena Höller und ihre Tochter Karin Wassermann beim Plattenlegen: Das Schauen ist so wichtig wie das Riechen, das Riechen so wichtig wie das Beißen.

HOLLABRUNN. Von 28. bis 30. August fand die sogenannte „Wurst-WM“ zum zweiten Mal in Hollabrunn statt. Der Bewerb ist die Bühne für Fleischerfachbetriebe aus aller Welt, um die Qualität ihrer Produkte bewerten zu lassen – und sich von Fachexperten Feedback zu holen.

Mehr als 60 Fleischerinnen und Fleischer aus Österreich, der Schweiz und Luxemburg stellten sich dem strengen Urteil der internationalen Jury. An zwei Tagen wurden 755 Produkte auf Herz und Nieren getestet, verkostet und prämiert; die Ergebnisse werden für Mitte September mit Spannung erwartet – Eindrücke vom Event stimmen Fleischtiger sehr positiv.

Veganer hingegen würden angesichts des Sortiments vielleicht fluchtartig das fleischige Terrain verlassen – für Freunde der gepflegten Leberwurst bot sich aber ein g'schmackiges Szenario: Extrawürste, Knacker, Gebackener Leberkäse, Chilischinken, Honigkrustenschinken, Bauernschinken, Beinschinken, Blutwürste, Wildbratwürste, Wildpastete, 36 Monate gereifter



© WKO/Planka (2)

Rohschinken, Zwiebelstreichwürste, Leberstreichwürste, Schinkenspeck, Jausenspeck – und dazwischen konzentrierte Blicke, tiefes Atmen und herzhaftes Beißen.

Wild ist im Vormarsch

„Viele einreichende Betriebe lassen ihre wichtigsten Produkte bewerten; es sind aber auch innovative Ideen dabei, wie Schinken aus halben Ferkeln. Heuer wurden besonders viele Wildprodukte eingereicht“, berichtet Fleischermeister und Oberjuror Wolfgang Seidl.

Die Fleischermeisterinnen und -meister erhalten für jedes Produkt eine schriftliche Bewertung plus Erklärung, warum gegebenenfalls Punkte abgezogen wurden. „Die Qualität wird von Jahr zu Jahr besser. Dies spiegelt auch die Veränderung in un-

serer Branche wider: Die Betriebe, die bleiben, bieten eine tolle handwerkliche Verarbeitung und ausgezeichnete Produkte“, erklärt Anka Lorencz, Geschäftsführerin der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe in der Wirtschaftskammer.

Innungsmeister Rudolf Menzl ergänzt: „Die Produkte der heimischen Fleischermeisterinnen und Fleischermeister sind einzigartig – hier trifft traditionelle Handwerkskunst auf Innovationsgeist. Zusammen mit Fleisch aus der Region und neu entwickelten Rezepten ergibt das besonders innovative und hochwertige Produkte.“

Schauen, riechen, beißen

Über Geschmack lässt sich streiten, nicht aber über Qualität. Daher gibt es für die Wurst-WM ein definiertes Punktesystem:

Zu Beginn wird das Produkt als Ganzes betrachtet und die äußere Beschaffenheit bewertet. Als nächstes wird das Produkt angeschnitten und das Aussehen sowie die Farbe im Anschnitt mit Punkten versehen.

Dann stellt sich das Produkt den geschulten Nasen der Jury: „Ausatmen, das Produkt an die Nase führen und tief einatmen. Geschmack wird vorrangig durch den Geruchssinn wahrgenommen. Deshalb ist die olfaktorische Bewertung zentral“, erklärt Seidl.

Erst danach kommt der Biss ins Fleisch – und der hat natürlich durchaus Einfluss auf die Punktezahl. „Eine gute Extrawurst hat einen festen Biss. Ist das Mundgefühl schwammig oder gallertartig, zeugt das von minderer Qualität“, führt Seidl aus. (red)



Fleischermeister und Oberjuror Wolfgang Seidl bei der Ansprache.