

Slow Food® Bremen

PRESSEMITTEILUNG

„Retter der Blutwurst 2013“

Slow Food Bremen und die Fleischerinnung Bremen hatten die Fleischer in Bremen und umzu zum Wettbewerb „Retter der Blutwurst 2013“ aufgerufen.

Diesem Aufruf sind 15 Fleischereien gefolgt und haben sich mit insgesamt 32 Blutwurstprodukten aus eigener Herstellung zum Wettbewerb angemeldet.

Am gestrigen Sonntag, 17.11.2013 sind die eingereichten Proben von der Fachjury um Markus Benser und dem Publikum in der ausverkauften Ständigen Vertretung verkostet worden. 15 begeisterte Gäste erlebten die Renaissance der Blutwurst und lauschten um 21:00h gespannt als Moderator Otmar Willi Weber die Ergebnisse verkündete. Sechs Gewinner kommen aus Bremen und je einer aus Bremerhaven, Bad Zwischenahn und Großenkneten.

Der Slow Food Bremen Vorsitzende Gernot Riedl überreichte die Preise:

Kategorie 1: klassisch

1. Preis: Bauernring/ Fleischerei Lang
2. Preis: Speckrotwurst/ Fleischerei Stehr
3. Preis: Blutwurst im Kranz/ Fleischerei Prott

Kategorie 2: mit Fleischeinlage

1. Preis: Fleischrotwurst/ Fleischerei Boes
2. Preis: Fleischerei Rudolph
3. Preis: Guts- Blutwurst/ Fleischerei Krüger

Kategorie 3: kreativ

1. Preis: Rote Wellwurst/ Fleischerei Dohrmann
2. Preis: Schinkenrotwurst mit grünem Pfeffer/ Fleischerei Boes
3. Preis: Bodin Rouge mit Bitterschokolade/ Biofleisch Bakenhus

Nach diesem überwältigenden Erfolg wird Slow Food Bremen weitere Aktionen zur Stützung der handwerklichen Produktion von Lebensmitteln und der regionalen Esskultur in Angriff nehmen. So wird am 09.03.2013 an Hand der Innereien eines Bio-Galloway-Rindes bewiesen, dass es sich bei den Innereien um kulinarische Köstlichkeiten handelt. Ort des Geschehens ist wieder die Ständige Vertretung. Info: slowfood.de/slow_food_vor_ort/bremen/

Die übriggebliebenen Würste haben wir heute der Tafel Bremen gespendet.

Michael Heise, 18.11.2013

Kontakt/ Info

Presse/ Allgemeines

Michael Heise
Tel.: 0421.45 05 95
✉ michael.heise@slowfood.de

Koordination Fleischer

Uwe Hinck
Tel.: 0421.59 67 593
✉ uhibre@web.de

Anmeldung (Publikum) zur öffentlichen Verkostung am 17.11.2013:

Ständige Vertretung:
0421.32 09 95
✉ bremen@staev.de

Kosten: € 17,50 inkl. aller Proben, Büffet, ein Begrüßungsgetränk

Bewerbungsunterlagen für Fleischer zum download:
fleischerinnung-bremen.de

Anmeldeschluss: 20.10.2013



Design: Volker Schwennen

„Retter der Blutwurst“ wird veranstaltet in Kooperation mit der



Slow Food Bremen

Ein Convivium von
Slow Food Deutschland e.V.
Vereinsregister
Münster VR 4429

www.slowfood.de