

DER FEINSCHMECKER

DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

F

DIESE METZGEREI
WIRD ALS
EINE DER BESTEN
IN DEUTSCHLAND
EMPFOHLEN

2007

DER FEINSCHMECKER ist Deutschlands führendes Magazin
für Genuss und Lebensart – jeden Monat neu.

Von wegen: **Rache** ist **Blutwurst!**

Fleisch ist mehr denn je Vertrauenssache – nicht nur, weil Wurst ein deutsches Kulturgut ist. Gute Qualität ist nicht im Akkord zu haben. Und so nahmen auch wir uns Zeit, die besten Metzger Deutschlands für Sie herauszufinden. Hunderte Scheiben Blutwurst haben wir im Fleischgroßmarkt Hamburg verkostet. Schließlich ist sie die Visitenkarte eines guten Schlachters. Wer einen der besten Metzger des Landes in der Nähe hat, kann dort guten Gewissens einkaufen und gleich die zehn herzhaften Rezepte von Köchin Susanne Walter ausprobieren, die pure Fleischelust wecken. Dass Bauern, Metzger und Köche aber auch fromme Gedanken hegen, beweist die Reportage über die Benediktinerabtei Plankstetten.

Ihre FEINSCHMECKER-Redaktion



Seite 4



Seite 8



Seite 20

I N H A L T

- 4 MAGAZIN**
Tipps zum Garen, zu alten Rassen und zur Qualität
- 8 REZEPTE**
Zehn Kreationen rund ums Fleisch von fein bis deftig
- 20 REPORTAGE**
Die Benediktinerabtei Plankstetten lebt im Biorhythmus
- 28 ADRESSEN**
Die 400 besten Metzger in Deutschland



Metzgerei „Hidding“ in Nordwalde, Seite 66



Bauernsalami:
für ein herzhaftes
Vesper

Blutwursttester: (v. l. n. r.) Peter Burkert, Sabine Knappe, Ralf Bittinger, Ralf Bernd



Wurst muss einfach gut schmecken!

Eine kompetente Jury befand sich einen Monat im „Blutrausch“ – für Sie!

November war Blutwurstmonat. Zwölf Mal traf sich die Jury in einem weiß gekachelten Raum des Fleischgroßmarkts Hamburg, um termingerecht aus mehreren Hundert Proben, die aus ganz Deutschland eingeschickt wurden, die besten Exemplare herauszusuchen. Seit 1995 veranstaltet DER FEINSCHMECKER alle zwei bis drei Jahre diesen Wettbewerb, um danach die „Besten Metzger Deutschlands“ vorzustellen. Jedes Mal testet eine ausgesuchte Jury eine andere Wurstsorte. „An der Blutwurst erkennt man den guten Metzger“, erklärte der Hamburger Naturdarmhändler Detlef Saprutzki gleich zu Beginn. Für diese Spezialität gilt es etwa, Einlagen wie Speck, Zunge oder Fleisch gut abzuschmecken und zu garen, um sie dann in die Blutmasse einzubinden. Diese Wurstsorte zählt heute schon zu den altmodischen.

Hochinteressant für alle waren die unterschiedlichen regionalen Rezepte, da unter den Begriff Blutwurst die rheinische Flönz genauso fällt wie die Thüringer Rotwurst, die Zungenrotwurst, Roter Pressack oder fränkischer Rotgelegter.

Die Besetzung der Jury wechselte bei jedem Termin. Die einzige Konstante war der pensionierte Hamburger Metzgermeister Peter Burkert, der liebevoll die Wurst schnitt und die Scheiben verteilte. Er betonte, was den Ausschlag gibt: der Geschmack. Dass die Schwarte zu hart

sein kann oder zu weich, wie die Einlage gepökelt ist und die Bindung ausfällt – all das haben wir bewertet. Viele Geschäfte sind außerdem anonym von freien Mitarbeitern des FEINSCHMECKER besucht worden. 400 Metzger können wir daraufhin empfehlen.

Weitere Jurymitglieder: Ralf Bernd (Chefverkäufer der Firma Viani), Ralf Bittinger (Vertriebsleiter Deutschland des Hela Gewürzwerks Hermann Laue), Michael Durst (Metzgermeister und Landesinnungsmeister von Hamburg), Heinrich Höper (Geschäftsleitung DELTA-Fleisch), Claus Kupfer (Lebensmittelkontrolleur der Stadt Hamburg), Norbert Saprutzki (dagesa Naturdärme) und die Hamburger Köche Jochen Kempf („Prinz Frederik“, Hotel „Abtei“), Holger Schweizer und Andreas Steinwandt („Kleine Brunnenstr. 1“, Alexander Tschebull („Allegría“).

Metzgermeister Peter Burkert und Redakteurin Sabine Knappe prüften Hunderte Blutwürste



LAND FÜR LAND DIE BESTEN

Diese Metzger haben die besten Blutwürste für unsere Verkostung eingereicht und die höchste Punktzahl erhalten.

BADEN-WÜRTTEMBERG
KIESINGERS DURCHBLICK
Friedrichstr. 9, 72072 Tübingen

BAYERN METZGEREI JAKOB
Brucker Str. 42, 82205 Gilching
und FLEISCHEREI PREUSSNER
Dr. Enders Str. 1, 95030 Hof

BERLIN FLEISCHEREI GLEICH
Karl-Marx-Platz 9-11, 12043 Berlin

BREMEN
FLEISCHEREI THOMAS LANG
Veogesacker Str. 17, 28217 Bremen

HAMBURG
MICHAEL DURST FLEISCHWAREN
Fuhlsbüttler Str. 159, 22305 Hamburg

HESSEN
FEINKOST-FLEISCHEREI ROHDE
Frankfurter Str. 67, 34121 Kassel

MECKLENBURG-VORPOMMERN
DIE RÜGENER LANDSCHLACHTEREI
Hauptstr. 6 b, 18528 Bergen auf Rügen

NIEDERSACHSEN MOLL
Uferstr. 26, 30926 Seelze

NORDRHEIN-WESTFALEN
NATUR-FLEISCHEREI BURCHARDT
Rellinghauser Str. 288, 45136 Essen

RHEINLAND-PFALZ
FLEISCHEREI STEFAN TIX
Teichstr. 3, 54595 Prüm

SAARLAND
METZGEREI HORST SCHERER
Bahnhofstr. 8, 66763 Dillingen

SACHSEN FLEISCHEREI STARKE
Leubener Str. 21,
01279 Dresden

SACHSEN-ANHALT
FLEISCHEREI RICHARD
MÜNCH Markt 2,
06507 Bad Suderode

SCHLESWIG-HOLSTEIN
SCHLACHTER JEPSSEN
Angelburger Str. 46-50,
24937 Flensburg

THÜRINGEN
FLEISCHEREI MALZ
Osswaldstr. 25, 07973 Greiz