

2. Spezialitäten Meisterschaft der Gemeinschaft der Fleischer-Innungen Nordhessen - Viele Urkunden für Betriebe aus den Innungen Hofgeismar-Wolfhagen und Kassel Stadt und Land

Hofgeismar. 42 Fleischereien aus den sechs nordhessischen Innungen traten Ende Oktober mit ihren Produkten im Kasseler Bildungszentrum zu einem kulinarischen Wettbewerb - der 2. Spezialitäten Meisterschaft - an. Vorgestellt wurde ein breites Spektrum von Wurst- und Schinkenarten bis hin zu Weckewerk. 30 Fach- und Laien Juroren beurteilten dabei nicht nur den Geschmack der Produkte, sondern auch deren Geruch, Konsistenz und Aussehen. Im Guxhagener Bürgerhaus fand jetzt die Urkundenübergabe an die prämierten Betriebe statt.

Die Laudatio sprach Jürgen Müller, Hauptgeschäftsführer der Handwerkskammer Kassel. Energiekosten, Nachwuchssorgen- die Fleischerbetriebe hätten mit verschiedenen Problemen zu kämpfen. Deshalb sei es wichtig, auf die Stärken der Fleischereifachbetriebe hinzuweisen. „Regionale Lieferanten, kurze Lieferwege, sorgsame Verarbeitung und neue Produktideen gehören dazu.“

Das bekräftigte auch Fritz Kästel, Obermeister der Innung Schwalm-Eder, vor der Urkundenübergabe. Er unterstrich die Bedeutung der Zusammenarbeit mit regionalen Erzeugern und dankte insbesondere Regierungspräsident Mark Weinmeister, der die Schirmherrschaft über die Spezialitäten Meisterschaft übernommen hatte, für dessen Unterstützung. „Zeiten wie dies erfordern Zusammenhalt. Diese Veranstaltung des nordhessischen Fleischerhandwerks ist dafür ein klares Statement.“

Insgesamt wurden 241 Proben eingereicht, 20 davon kamen aus Mitgliedsbetrieben der Fleischer Innung Kassel Stadt und Land. Die allesamt die Jury überzeugen konnten: mit 18 Gold- und zwei Silber-Urkunden fiel niemand qualitätsbedingt aus der Wertung - ein Ergebnis, das keine der anderen fünf Innungen erzielen konnte. Die Innung Hofgeismar-Wolfhagen war mit 37 Proben dabei, hier gab es 33 Gold- und 2-Silbermedaillen.

Ausgezeichnet in der Innung Kassel Stadt und Land wurden Fleischermeister Rainer Meier aus Habichtswald (2 x Gold); die Landfleischerei Nutschan, Espenau (4 x Gold); die Fleischerei Sturm aus Lohfelden (5 x Gold); Fleischermeister Björn Werner, Baunatal (2 x Gold); Fleischerei & Partyservice Schuwirth, Inh. Harry Spengler (3 x Gold, 1 x Silber) und die Hausschlachtereie Frank Döring, Edermünde (2 x Gold, 1 x Silber).

Ausgezeichnet in der Innung Hofgeismar-Wolfhagen wurden Fleischerei Pflüger, Wolfhagen-Wenigenhasungen (4 x Gold); die Landfleischerei Mike Döring, Naumburg-Altenstädt (8 x Gold); die Landfleischerei Jutta Koch, Calden (2 x Gold, 1 x Silber); Landfleischerei Feinkost Köhler, Hofgeismar (10 x Gold; Landfleischerei Markus Spielmann, Reinhardshagen-Veckerhagen (2 x Gold) und die Feinkost

Fleischerei Claudia Hack, Hofgeismar (7 x Gold, 1 x Silber)



— Überzeugten die Jury mit ihren Spezialitäten: (v. li.) die Fleischermeister Dirk Nutschan, Fabian Sturm, Frank Döring, Björn Werner und Harry Spengler mit (2. v. r.) Iris Nutschan.



— Vertraten die Innung Hofgeismar-Wolfhagen: (v. li.) Rudolf Döring, stellv. Obermeister, und Obermeister Uwe Köhler, hier mit HWK-Hauptgeschäftsführer Jürgen Müller (Mitte).



— Lobten die Zusammenarbeit der sechs nordhessischen Fleischer-Innungen: (v. li.) Marius Jung, stellv. Geschäftsführer der KH Kassel; Eugen Reinhardt, Geschäftsführer der KH Hersfeld-Rotenburg, und Jürgen Müller, HGF der HWK Kassel