

Deutschlands beste Fleischwurst wird in Witten gemacht

Sommer's Wurst- & Schinkenspezialitäten errang Siegerpokal

WITTEN. Es geht immer noch ein wenig besser. Vor allem, wenn es um die Wurst geht. In diesem Fall dreht sich alles um die Fleischwurst und diejenigen, die Jahr für Jahr antreten, um den Besten ihrer Zunft unter den Fleischern aus ganz Deutschland zu ermitteln. Ganz oben auf dem Siebertreppchen landete in diesem Jahr das Team von Sommer's Fleischerei aus Witten.

Ausgeschrieben wird der Wettbewerb um die Spitzen-Fleischwurst seit rund 25 Jahren. Dabei stellt sich heraus, dass diese Wurstsorte nicht nur ein kulinarisches Lieblingskind des Ruhrgebietes ist, sondern sich überall zwischen Flensburg und Oberbayern, Rheinland und Berlin eine große und kritische Fangemeinde erobert hat. Kein leichter Job also für die Juroren, die über 180 Proben sorgfältig begutachten mussten, um jene herauszufinden, deren Geschmack, Aussehen, Geruch und Konsistenz deutlich über dem Durchschnitt war. Den daraus ermittelten zehn besten Fleischwürsten rückten die Preisrichter (Fleischermeister und Lebensmittelkontrolleure sowie Verbrauchervertreter) buchstäblich noch einmal gründlich „auf die Pelle“.

Das Wittener Familienunternehmen, das inzwischen in der dritten Generation



Fleischermeister Thomas Lütke-meier, Geschäftsführer Jens und Julica Marohn, Produktionsleiter Manfred Puppe, Fleischergeselle Marius Rieger und Produktionshelfer Jürgen Wagner (von links) freuen sich über den Sieg beim bundesweit ausgeschriebenen Fleischwurstpokal. Der Familienbetrieb beschäftigt 30 Mitarbeiter.

Foto: Rainer Heck

Wurst nach den immer wieder verfeinerten Rezepten von Gründer Paul Sommer herstellt, nimmt seit Beginn am Fleischwurst-Wettbewerb teil. „Wir sind glücklich, dass wir in diesem Jahr die Trophäe erringen konnten“, freuen sich die Geschäftsführer Julica (Enkelin des Gründers) und Jens Marohn gemeinsam mit ihrer Mannschaft. Das genaue Erfolgsrezept ist und bleibt natürlich ein Familiengeheimnis. Verraten wird lediglich, dass dabei edle Gewürze wie Koriander, Macis und weißer Pfeffer, abgerundet von einer feinen Rauchnote, eine Rolle spielen. Abgeschmeckt wird das frische Brät von Produktionsleiter

Manfred Puppe, der bereits seit 41 Jahren bei Sommers tätig ist. Ob die Würste mit dem Verkaufsgewicht von 200, 500 oder 1000 Gramm mit oder ohne einen Hauch Knoblauch besser schmecken, muss der Kunde entscheiden, wenn er in den Filialen in Witten und Herdecke vor der Wursttheke steht, wo die Fleischwurst jeden Morgen kesselfrisch und rauchwarm zu haben ist.

Erhältlich sind viele Produkte aus Sommers Wurstküche auch an den Frischetheken verschiedener Supermärkte im EN-Kreis und im Raum Bochum sowie in 25 Delikatessengeschäften bundesweit. Insgesamt sind bei Sommer 30 Mitarbeiter beschäftigt.