



Zum zweiten Mal fand die Nordhessische Ahle Worscht Meisterschaft im Berufsbildungszentrum in Kassel-Waldau statt. Aus dem Kreis Hersfeld-Rotenburg haben sich 11 Fleischerei-Fachgeschäfte mit 32 Wurstproben beteiligt.

Kassel / Hersfeld-Rotenburg. „Was den Frankfurtern die Grüne Soße, ist den Nordhessen die Ahle Worscht – eine klassische Delikatesse, die durch ihr striktes Herstellungsgebot zum Inbegriff eines hochwertigen, bodenständigen Nahrungsmittels geworden ist.“, erklärt Obermeister Heinz Müller von der Fleischer-Innung Hersfeld-Rotenburg.

Auf Initiative der nordhessischen Fleischer-Innungen fand deshalb 2011 erstmalig eine Meisterschaft statt, die eine überragende Beteiligung hatte und auf breites Medieninteresse gestoßen war. Nun wurde sich erneut getroffen um die Wurstproben mit Hilfe des Gaumen und der Nase zu bewerten.

Insgesamt haben 60 Prüferinnen und Prüfer, bestehend aus Fachleuten und Personen des öffentlichen Lebens, in 12 verschiedenen Gruppen die Würste verkostet.

4 x Gold

2 x Silber für unsere Metzgerei

