

# Hier ging es um die Ahle Worscht

■ Sage keiner, er hätte nicht gewusst, worauf er sich einlässt! Insgesamt 250 Proben Stracke, Runde und Feldkieker erwarteten die Prüfer am Donnerstag bei der 3. Nordhessischen Ahle Worscht-Meisterschaft in der Fleischerwerkstatt im BZ Kassel. An neun Tischen schnuppern, tasteten und – vor allem – kauten sich jeweils fünf Juroren durch die schmackhaften Wettbewerbsbeiträge, die von den Fleischerbetrieben aus den fünf beteiligten Innungen (Hersfeld-Rotenburg, Kassel

Stadt und Landkreis, Hofgeismar-Wolfhagen, Schwalm-Eder, Waldeck-Frankenberg sowie Werra-Meißner) zur Begutachtung eingereicht worden waren. Die Prüfer hatten es nicht einfach, denn bei der Bewertung der anonymisierten Proben mussten viele Kriterien berücksichtigt werden: Konsistenz, Aussehen und natürlich Geschmack, der über alles geht. Jetzt werden die Noten auf den jeweiligen Berichtsbögen ausgewertet. Die Urkundenübergabe an die Sieger findet am kommenden



Beim Pausenkaffee: (v.li.) Prof. Dr. Edgar Franke (MdB) und Fritz Kästel, Obermeister der Fleischer Innung Schwalm-Eder.

Fotos: Krümmer

Sonntag im Rahmen eines festlichen „Metzger-Brunches“ in Wilingshausen-Zella statt. (kr)