

Anmeldung für Blutwurst-Wettbewerb und Sonderprüfung:

Den ausgefüllten Meldecoupon an die Fleischer-Innung Köln, zusammen mit einem Scheck über die Teilnehmergebühr von **€ 65,- (je Probe)** (54,62 € + 10,38 € 19 % MwSt) einschicken. Anmeldungen ohne beigefügten Scheck oder ohne paralleler Überweisung auf das Konto: BIC: GENODED1BRS IBAN: DE85 3806 0186 4505 3630 14 können leider nicht berücksichtigt werden.

Anmeldebestätigung:

Nach der Anmeldung werden die Wettbewerbsunterlagen mit der quittierten Rechnung und allen notwendigen Hinweisen zum Probenversand an Sie verschickt.

Proben-Versand:

Die Wettbewerbsproben sind zusammen mit den ausgefüllten Versandpapieren (erhalten Sie mit der Anmeldebestätigung) wegen der Frische nur an den Tagen

19.09.19 bis 20.09.19 zu senden an: **Fleischer-Innung Köln**
Liebigstraße 120
50823 Köln

Letzter Eingangstag in Köln am Freitag, den 20.09.2019, 14.00 Uhr.

Persönliche Abgabe bei der Fleischer-Innung Köln, Liebigstraße 120, 50823 Köln am 20.09.2019 von 7.00 Uhr bis 14.00 Uhr möglich.

Sämtliche Beförderungsgebühren übernimmt der Einsender. Für nicht oder verspätet bzw. nicht wettbewerbsgerecht ankommende Sendungen, sowie für Diebstahl am Wettbewerbsort wird keinerlei Haftung übernommen oder Entschädigung gewährt. Die eingesandten Proben werden nicht zurückgesandt. Gebühren für nicht eingesandte, angemeldete Proben werden nicht zurück erstattet. Zu spät eingegangene Sendungen sowie genussuntaugliche Produkte sind zum Wettbewerb nicht zugelassen. Die entrichtete Gebühr wird nicht zurück erstattet; die Proben werden nicht zurückgesandt. Für die Frischhaltung der Ware nach Eingang bei der Innung ist gesorgt. Regressansprüche sind ausgeschlossen, soweit sie nicht auf grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz beruhen.

Urkunden und Pokale:

Die prämierten Produkte werden mit Urkunden für Gold, Silber und Bronze ausgezeichnet. Für jede Rezeptstufe wird zudem ein Sieger ermittelt. Bei gleicher Punktzahl entscheidet die Oberjury durch Mehrheitsbeschluss. Die Entscheidung der Jury ist unanfechtbar, der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Die Sieger in den jeweiligen Rezepturstufen und der Sieger der Sonderprüfung erhalten einen Siegerpokal.



Großer Blut- und Rotwurst- Wettbewerb

**der
Fleischer-Innung Köln**

21. September 2019

Blut-und Rotwurst-Wettbewerb

Alle Metzgermeister sind zur meisterlichen Teilnahme aufgerufen!

Auch Sie sind herzlich eingeladen, sich mit Ihren Rotwurst-Produkten in den Kategorien „Spitzen-, Mittel- und Einfach – Rezepturen“ zu beteiligen. Die bewerteten Spezialitäten können Sie in Ihrem Fleischerfachgeschäft ausgezeichnet werblich nutzen.

Veranstalter: Fleischer-Innung Köln

Schirmherr: Hans Peter Wollseifer
Präsident des Zentralverbandes Dt. Handwerk
Präsident der Handwerkskammer zu Köln

Prüfungstermin: Samstag, den **21. September 2019**
“Tag des Handwerks“
Veranstaltungsbereich, Heumarkt, Köln

Teilnahmeberechtigung:

Teilnahmeberechtigt sind alle Metzgermeister, die Mitglied einer Fleischer-Innung sind und sich verbindlich und fristgerecht angemeldet haben.

Teilnahmebedingungen und Proben:

Der Wettbewerb wird in den 3 Rezepturstufen und 1 Sonderprüfung „Flönz g.g.A.“ durchgeführt. Die Rezeptstufen sind „Spitzen-Rezeptur“, „Mittlere Rezeptur“ und „Einfach-Rezeptur“. Jede Stufe wird einzeln bewertet und ggfs. ausgezeichnet; ebenso die Sonderprüfung. Zugelassen sind nur Produkte aus eigener Herstellung.

Die Rezepturstufen schreiben im Einzelnen vor:

1. Spitzen-Rezeptur:

Rot- und Blutwürste der Rezeptstufe „Spitze“ enthalten überwiegend sehnenarmes Fleisch und entschwarteten Speck, sowie die erforderliche Blutschwartenmasse, jedoch nicht Brätwürfel und Innereien, mit Ausnahme von Leber. „Zungenwurst“ enthält neben entschwarteten Speck als Einlage nur Zunge. Werden Filetstücke als Einlage verwendet, so wird diese Wurst als Filetwurst bezeichnet. Pasteten sind nicht zugelassen.

2. Mittlere Rezeptur:

Rotwurst und Blutwurst der Rezeptstufe „Mittel“ enthalten Fleisch wie gewachsen oder entschwarteten Speck oder beides, sowie Blutschwartenmasse. Fein zerkleinerte Innereien, Leber und Herz, auch in Würfelform. Schweineschultern u. -backen können mit anhaftenden Schwarten verarbeitet werden.

3. Einfach-Rezeptur:

Rotwurst und Blutwurst der Rezepturstufe „Einfach“ enthalten Fleisch wie gewachsen oder Speck sowie Blutschwartenmasse. Brät und Innereien können, auch in Würfelform, verarbeitet werden.

Jeder Teilnehmer entscheidet selbst, ob er für jede Rezepturstufe oder nur für einzelne Rezepturstufen Proben einsendet.

In jeder Rezepturstufe wird ein Sieger ermittelt, der einen repräsentativen Siegerpokal erhält.

Einzusenden sind:

- eine ganze Wurst, **keine Anschnittware**;
- Mindestgewicht: 500g
- Verpackung und Därme müssen neutral, ohne jeden Aufdruck sein;
- jede Wurst ist mit zwei gleichlautenden Code-Nummern versehen (erhalten Sie mit der Anmeldebestätigung).

Sonderprüfung „Flönz g.g.A.“

Daneben wird eine Sonderprüfung „Flönz g.g.A.“ durchgeführt.

Die „Flönz g.g.A.“ ist eine Lebensmittelspezialität, die von der Europäischen Kommission mit dem Siegel „g. g. A.“ (geschützte geografische Angabe) ausgezeichnet wurde. Das heißt, alle Herstellungsschritte erfolgen in einem abgegrenzten geografischen Gebiet. In Köln und den östlich und westlich unmittelbar angrenzenden Städten Leverkusen, Bergisch-Gladbach, Rösrath, Wesseling, Brühl, Hürth, Frechen, Pulheim, Bonn, Rhein-Sieg-Kreis, Neuss, Dormagen und Düsseldorf wird die „Flönz g.g.A.“ hergestellt. Die „Flönz g.g.A.“ ist eine schnittfeste Blutwurstvariante der einfachen Qualität. Zutaten sind: Speckschwarten, Schweinefleisch, Schweinekopffleisch, Schweineblut, Salz, Naturgewürze (keine Gewürzextrakte, keine Aromen), optional Zwiebeln und Wurstbrühe. Der BEFFE-Wert liegt nicht unter 8 %; der Fettanteil beträgt 25 % bis 35 %. Sie hat eine sichtbare Speckeinlage mit Stücken zwischen 5 mm und 10 mm. Die „Flönz g.g.A.“ wird im Natur- oder Kunstdarm gefüllt. Teilnahmeberechtigt an der Sonderprüfung „Flönz g.g.A.“ sind ausschließlich Innungsbetriebe aus den vorgenannten Kommunen.