

Jury und Verkoster komplett für sich gewonnen

Apel Fleisch & Wurstwaren ist Bratwurst-Brandenburgmeister

Wer denkt, Bratwurst sei gleich Bratwurst, der irrt gewaltig und sollte jetzt zur Grillsaison unbedingt die Vielfalt verkosten. Die Fleisch & Wurstwaren Apel in Hohenseefeld ist da ein guter Anlaufpunkt. Der Betrieb zeichnet sich nicht nur mit seiner Qualität und Frische aus, sondern wurde jetzt als Bratwurstmeister 2012 gekürt.

„Es ist unsere Pflicht, jährlich Proben unserer Wurstsorten in einem Institut untersuchen zu lassen“, erzählte Jürgen Apel, Inhaber der Fleischerei. Über zwölf Jahre beteiligen sich die Hohenseefelder zusätzlich mit ausgewählten Produkten an verschiedenen Ausscheiden für Platten-, Wurst- oder Hackepeterwettbewerben, die meist von der Fleischerinnung veranstaltet wurden. Auszeichnungen und Urkunden zieren heute in großen Bilderahmen die Wände der Geschäftsräume. Dazu gehören auch Medaillen für erfolgreiche Teilnahmen an Qualitätsprüfungen der CMA für die feine Leberwurst, Knacker, Bockwurst und die mittlerweile vom Party-Service-Bund Deutschland e.V. die Auszeichnung „vier Sterne“ für hervorragende Leistungen im Cateringbereich.



Jürgen Reichard (li) und Jürgen Apel konnten ihre Land- und die Lachsbratwurst mit einer goldenen Krone versehen. .Foto: Serena Nittmann

Der jüngste Erfolg dürften Jürgen Reichard, Geschäftsführender Gesellschafter der Apel Catering GmbH und Fleischermeister Jürgen Apel bei der 10. Berlin-Brandenburgischen Bratwurstmeisterschaft verbuchen. Ihre Landbratwurst und die Lachsbratwurst punkteten derart gut, dass sie zwei Mal den Titel „Brandenburgmeister 2012“ erhielten. Dies beinhaltet nicht nur eine sensorische Prüfung, wo die Jury verkostet, die Wurst zerlegt und unter anderem das Aussehen im Anschnitt, die Konsistenz und den Geruch beurteilt. Gold gab es für die volle Punktzahl. Ebenfalls 50 Punkte verteilte das Publikum. Tausende Besucher der Bratwurstmeisterschaft in der Domäne Dahlem durften drei Mal eine halbe Stunde an verschiedensten Ständen verkosten und im Anschluss einen Fragebogen ausfüllen. Ebenfalls in verschiedenen Kategorien galt es, Kreuze zu setzen.

„Erfolge wünschen wir uns schon, doch gleich mit zwei Sorten auf dem Siegertreppchen zu stehen, freut uns riesig“, gestanden Jürgen Apel und Jürgen Reichard. Dass die neue Kreation, bestehend aus Schweine- und Kalbfleisch, Lachs, Spinat, Mangold und Walnuss so gut ankam, war besonders überraschend. „Die Besucherbewertung stufen wir noch höher ein. Denn es sind Kunden, die unsere Bratwurst kaufen“, freut sich der Fleischermeister. Er schätzt, dass 90 Prozent der Abstimmer aus Berlin kamen. Wer die beiden gold-gekrönten Bratwürste auf den Grill legen möchte, sollte einfach in der Fleischerei Apel in Hohenseefeld vorbei kommen.

Übrigens feiert der Betrieb am 6. und 7. Oktober das 25. jährige Bestehen der Fleischerei und gleichzeitig den 5. Geburtstag der Gaststätte „Apels Mühle“. Dazu richten sie große Veranstaltungen aus. Serena Nittmann