

GASTRO-Messe 2022 – HanseMesse Rostock

Ausschreibung für den Wettbewerb

***die beste Wildbratwurst des Landes MV *bester Wildschinken des Landes MV**

Im Rahmen der Landeskampagne „Wild aus MV“ und in Kooperation mit der GASTRO-Initiative „So schmeckt MV“ gibt es in diesem Jahr zwei Wettbewerbe auf der GASTRO-Messe in Rostock.

Um die Vermarktung von Wildbret und die hochwertige Verarbeitung von Wildfleisch zu Wildprodukten zu fördern, schreibt der Landesjagdverband M-V e.V. folgenden Wettbewerb aus:

- 1. Die beste Wildbratwurst aus MV (grob und fein)**
- 2. Der Beste Wildschinken aus MV (verschiedene Wildarten)**

Der Wettbewerb findet am Sonntag den 6. November öffentlich auf der GASTRO-Messe in Rostock statt. Alle kommerziellen Produzenten die über ein Gewerbe verfügen können teilnehmen. Die Anmeldung zum Wettbewerb muss bis Donnerstag den 2.11.2022 beim Landesjagdverband MV erfolgen. Sie können die Ausschreibung und das Anmeldeformular auf der Internetseite www.wild-aus-mv.de/wettbewerb herunterladen

Auf der GASTRO wird dann eine Fachjury die Wildbratwürste und Wildschinken verkosten und bewerten. Es wird in jeder Kategorie ein Sieger ermittelt. Die Plätze Zwei und Drei werden bekanntgegeben

Die Auszeichnung erfolgt auf der GASTRO-Messe und wird medial begleitet.

Es werden Urkunden vergeben.

Die Wildbratwurst:

Die Wildbratwurst muss aus mindestens 80% Wildfleisch bestehen und das Wildbret muss aus freier Jagd in MV stammen. Es werden die sensorischen Anforderungen wie Geruch, Geschmack, Aussehen und Konsistenz bewertet. Der Wildanteil ist ein Kriterium. Es dürfen nur natürliche Zusatzstoffe und Naturdärme verwendet werden. Das Kaliber spielt keine Rolle.

Eine Zutatenliste ist vorzulegen. Alle Angaben werden vertraulich behandelt.

Die Bratwürste werden kalt und gebraten durch die Jury bewertet.

Es sind je Sorte 10 Bratwürste einzureichen.

Der Wildschinken:

Der Wildschinken kann von unterschiedlichen Wildarten stammen, soll mild gesalzen, gereift und geräuchert sein. Er kann mit oder ohne Knochen und nach verschiedenen Zuschnitten angeboten werden. Gewürze können verwendet werden. Es werden die sensorischen Anforderungen wie Geruch, Geschmack, Aussehen und Konsistenz bewertet. Reife – und Räucherzeiten sind anzugeben. Alle Daten werden vertraulich behandelt.

Die Schinken werden aufgeschnitten und kalt verkostet.

Es sind je Sorte zwei Schinken einzureichen.

- Die Jury:**
- ein Vertreter des Landesjagdverbandes MV
 - ein Fleischer
 - ein Verbraucher
 - eine Ernährungswissenschaftlerin
 - ein Journalist

Ansprechpartner: Landesjagdverband M-V e.V.
Am Forsthof 1
19347 Parchim OT Malchow
info@ljb-mecklenburg-vorpommern.de

Kampagne „Wild aus MV“
Norbert Bosse 01732159863

Stand : Freitag den 21.10.2022