

GASTRO-Messe 2023 – HanseMesse Rostock

Ausschreibung für den Wettbewerb

Beste Wildbratwurst / Bester Wildschinken

des Landes Mecklenburg-Vorpommern am 24.10.2023 in Rostock

Im Rahmen der Landeskampagne „Wild aus MV“ und in Kooperation mit der HanseMesse Rostock und der GASTRO-Initiative „So schmeckt MV“, wird in diesem Jahr zum zweiten Mal der Wettbewerb um die beste Wildbratwurst und den besten Wildschinken aus MV durchgeführt. Der Wettbewerb findet im Rahmen der GASTRO-Messe am Dienstag den 24.10.2023 im Landesmessezentrum in Rostock statt.

Um die Vermarktung von Wildbret und eine bessere Wertschöpfung aus Wildfleisch zu fördern und nach der sehr großen Resonanz im vergangenen Jahr, schreibt der Landesjagdverband MV e.V. folgenden Wettbewerb aus.

- 1. Die beste Wildbratwurst aus MV**
- 2. Der beste Wildschinken aus MV**

Der Wettbewerb findet in der Messehalle am Dienstag den 24.10.2023 als öffentliche Veranstaltung im Rahmen der GASTRO-Messe in der Zeit von 11 bis 14 Uhr statt.

Der Wettbewerb findet auf der Aktionsfläche statt und wird durch den Dipl.Ing (FH) für Lebensmitteltechnologie und Projektleiter „Wild aus MV“ Norbert Bosse moderiert.

Eine Fachjury und Verbraucher bewerten die eingesandten Wildwürste und Wildschinken.

Es sind alle jagdbaren Wildarten in MV zugelassen.

Die Bewertung findet im Rahmen einer Blindverkostung statt. Es gibt eine Punktesystem.

Es sind nur kommerzielle Produzenten die über ein Gewerbe verfügen zugelassen.

Die Anmeldung zum Wettbewerb muss bis zum Mittwoch den 18.10.2023 beim Landesjagdverband MV erfolgen. Sie können die Ausschreibung und das Anmeldeformular auf der Internetseite www.wild-aus-mv.de/wettbewerb herunterladen.

Es wird in jeder Kategorie ein Sieger ermittelt. Die Plätze zwei und Drei werden bekannt gegeben.

Die Auszeichnung erfolgt auf der GASTRO-Messe in Rostock am Tag des Wettbewerbs und wird medial begleitet.

Die Preisträger erhalten jeweils Urkunden und die Sieger erhalten ein Preisgeld.

Die Auszeichnung wird durch Vertreter des Landwirtschaftsministeriums, des Landesjagdverbandes und der inRostock GmbH vorgenommen.

Pressevertreter sind eingeladen. Der Wettbewerb soll in den Folgejahren fortgeführt werden. Eine Teilnahmegebühr wird nicht erhoben.

Anreise und zur Verfügungstellung der Bewertungsmuster erfolgen auf eigene Kosten.

Teilnahmebedingungen / Ausschreibung:

Die Jury:

Christin Röpert – Vorsitzende / Ökotrophologin
Jan Grundmann – Vertreter des Landesjagdverbandes MV e.V.
Arne Friedrich - Koch und Jäger
Andreas Ledder – Fleischermeister???? / So schmeckt MV
2.Verbraucher – ermittelt durch die Medien

Die Mitglieder der Fachjury verfügen über Erfahrungen in der Verkostung und Bewertung.

Moderation: Norbert Bosse

Anmeldung: Landesjagdverband M-V e.V.

Projektleiter: Norbert Bosse

Am Forsthof 1

19347 Parchim OT Malchow

info@ljv-mecklenburg-vorpommern.de oder

info@norbertbosse.de

Tel. Mobil: 01732159863

Warenanlieferung:

Die Bewertungsmuster sind am Tag des Wettbewerbes bis 10 Uhr in der HanseMesse in Rostock in der Messehalle gut gekühlt bei Norbert Bosse abzugeben.

Bei den Bratwürsten sind jeweils 10 Stück je Muster abzugeben.

Bei den Schinken muss die Menge entsprechend der 6 -köpfigen Jury sein.

GASTRO-Messe Rostock

Hansemesse 1-2

18106 Rostock

Messehalle/Messebüro

1.Die beste Wildbratwurst

Die Wildbratwurst muss mindestens zu 80% aus Wildfleisch bestehen und das Wildbret muss aus freier Jagd in MV stammen. Es sind unterschiedliche Kaliber und Gewichte zugelassen und die Wildbratwürste können in feiner als auch in grober Konsistenz eingereicht werden. Würzung und Geschmack sind frei. Es dürfen nur natürliche Zusatzstoffe und Gewürze und Naturdärme verwendet werden. Eine Zutatenliste ist mit einzureichen, sie wird vertraulich behandelt.

Alle hygienischen und lebensmittelrechtlichen Anforderungen und Bestimmungen sind einzuhalten.

Die Bratwürste werden kalt und gebraten bewertet. Es werden die sensorischen Anforderungen wie Geruch, Geschmack, Aussehen und Konsistenz durch die Fachjury und die Verbraucher bewertet. Wichtig ist dabei, dass der Wildgeschmack deutlich wahrnehmbar ist.

1. Der beste 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. Kaliber und Größe sind frei. Kräuter und Gewürze sind zulässig. Auch luftgetrocknete Schinken sind möglich.

Geschmacksprägend sollte ein angenehmes Wildaroma sein. Leimigkeit ist ein Ausschlusskriterium.

Alle hygienischen und lebensmittelrechtlichen Anforderungen und Bestimmungen sind einzuhalten.

Die Schinken werden vor Ort aufgeschnitten, beurteilt und kalt verkostet.

Es werden die sensorischen Anforderungen wie Geruch, Geschmack, Aussehen und Konsistenz durch die Fachjury und die Verbraucher bewertet.

Organisation:

Die Bewertung durch die Jury ist öffentlich und erfolgt als Blindverkostung.

Auf der Aktionsfläche nimmt die Jury Platz und es gibt eine Art „Koch-Strecke“ wo die Würste gebraten werden und weitere Informationen rund um das Thema „Wild aus MV“ praktisch für die Besucher gegeben werden können.

Wild-Produkte werden präsentiert.

Die Jury-Vorsitzende ist für die Ermittlung der Ergebnisse verantwortlich.

Ausstattung: Teller / Bestecke / Brot / Wasser / Servietten / Pfannen / Kochplatten-Induktion / Dekoration /

Preisverleihung: Urkunden / Preisgeld / Vertreter Jury & Ehrengäste

Norbert Bosse

info@norbertbosse.de

Mobil: 01732159863

www.wild-aus-mv.de

Stand Schwerin den 17.08.2023