

Senfmüllerin aus Monschau beim Fleisch- und Wurstseminar der FSGG

Ruth Breuer gab gerne ihren Senf dazu

Die Kochschule der FSGG auf dem Duisburger Großmarkt ist ein ganz besonderer Ort für Genießer. Jetzt trafen sich 18 Feinschmecker, um von Fleischermeister Frank Schwarz in die handwerkliche Verarbeitung von Fleisch zu Wurstwaren eingeführt zu werden. Mit dabei auch Ruth Breuer von der historischen Senfmühle in Monschau. In fünfter Generation stellt die Senfmüllerin in der Eifel 22 unterschiedliche Senfsorten her. Eine kleine Auswahl der leckeren „Scharfmacher“ brachte sie mit zum Fleisch- und Wurstseminar.

Wenn es um das Thema Fleisch geht, zeigen Männer meistens mehr Interesse als Frauen. So auch beim jüngsten Fleisch- und Wurstseminar in „The Butcher’s Kitchen“ der FSGG auf dem Duisburger Großmarkt. Neben 14 Männern nahmen nur vier Frauen an dem Workshop teil. Eine von ihnen war die Senfmüllerin Ruth Breuer aus Monschau. Die nordrhein-westfälische Genussbotschafterin, die neben der historischen Senfmühle auch das Restaurant „Schnabuleum“ in Monschau betreibt, brachte gleich mehrere ausgesuchte Senfsorten wie den „Feurigen Emil“, „Honig-Mohn“ oder den „Ur-Senf“ mit nach Duisburg. Die passten prima zur hausgemachten herbstlichen Leberwurst, Wildbratwurst oder zu der Toskanischen Bratwurst mit getrockneten Tomaten und Meersalz. „Ich habe immer gedacht, dass mein Wissen zu Fleisch und Wurst ausreicht. Heute habe ich jedoch aus erster Hand erfahren, was Nachhaltigkeit in diesem Bereich bedeutet. Das hat mich sehr nachdenklich gemacht.“

Gaby Kraus musste einige Zeit auf diesen Tag warten. „Entweder passte der Termin nicht oder der Kurs war schon ausgebucht. Aber diesmal hat es glücklicherweise geklappt.“ Gemeinsam mit ihrem Freund kam sie auf den Duisburger Großmarkt, um Fleischermeister Frank Schwarz und seinem Team bei der Arbeit in der Wurstküche über die Schulter zu schauen. „Wir ernähren uns genussvoll und nachhaltig“, erzählt die Duisburgerin. „Fleisch und Wurst kaufen wir grundsätzlich beim Metzger unseres Vertrauens. Da wissen wir, wo unser Fleisch herkommt. Jetzt wollten wir unser Wissen rund um das Thema Fleisch vertiefen. Frank Schwarz hat sehr authentisch anhand von Beispielen erklärt, auf was wir alles beim nächsten Kauf von Fleisch und Wurstwaren zum Wohl der Tiere achten sollten.“

SCHWARZ AUF WEISS

„Wir müssen unser Kauf- und Konsumverhalten beim Thema Fleisch intensiv überdenken“, sagte Frank Schwarz während des Fleisch- und Wurstseminars in der FSGG-Kochschule. „Fleischkauf bedeutet Verantwortung für Mensch und Tier gleichermaßen zu übernehmen. Billigfleisch kommt immer aus großen Schlachtbetrieben, in denen das Tierwohl nur eine sehr untergeordnete Rolle spielt. Unser Anliegen ist es, auf die nachhaltige Aufzucht in der Region sowie auf tiergerechte Haltung und Fütterung zu achten. Schließlich wird hier aus einem Lebewesen ein Lebensmittel. Und da spielt Nachhaltigkeit eine überaus wichtige Rolle. In unseren Kochkursen informieren wir unsere Teilnehmerinnen und Teilnehmer immer über die Alternativen.“

Zum Ende des Seminars konnten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer natürlich alles probieren, was an diesem interessanten Nachmittag rund ums Fleisch hergestellt wurde. Und Ruth Breuer gab hier ihren Senf dazu. Fleisch, Wurst und die würzig-scharfe oder auch süße Spezialität aus der Eifel passen einfach hervorragend zusammen.

www.fsgg.de



BUZ: Ruth Breuer (l.) und Gaby Krause schauen Frank Schwarz beim Auslösen zu.

© Holger Bernert

Verantwortlich für den Inhalt: Frank Schwarz, Telefon 0203 450390 · Duisburg, 18. November 2019

Fotos können zu redaktionellen Zwecken in druckfähiger Qualität unter folgender Adresse angefordert werden: redaktion@der-reporter.net

PRESSEKONTAKT

Seite 2 von 2

derreporter • redaktionsbüro holger bernert
Am Rabenhufen 22 • 46487 Wesel
Telefon 0281 44274252 • Fax 0281 44274253 • Handtelefon 0171 3188715
www.der-reporter.net • redaktion@der-reporter.net

c/o: FRANK SCHWARZ GASTRO GROUP GMBH
Auf der Höhe 10 · 47059 Duisburg
Telefon 0203/450390 · Fax 0203/4503915
info@fsgg.de · www.fsgg.de