

Schaufenster

Rapsöl statt Fett – neues Patent für Weißwürste

Im Hotel-Gasthof Metzgerei Wittmann wurde eine neue Wurstgeneration „voller Genuss ohne Fett“ präsentiert. Zahlreiche Ehrengäste waren gekommen, darunter auch Rolf Anger vom Bayerischen Fleischerverband, Marcus Wewer vom Zuliefererverband „Schwäbisch-Hällisches Schwein“ - „Boeuf de Hohenlohe“ und Dr. Franz Ehrnsperger. Nachdem sie ihre Grußworte gesprochen hatten, ging es an die Zubereitung der ersten Neumarkter Weißwurst ohne Schweinefett. Natürlich wurde die Weißwurst mit dem bekömmlicheren Rapsöl zusammen mit dem Neumarkter Bio-Weißbier danach auch verkostet. Die „Rapsowit-Wurst“ hat sich das Haus Wittmann laut Norbert Wittmann nicht nur für Fleisch und Wurst, sondern auch für künftige Brotaufstriche deutschlandweit schützen lassen. *Text/Foto: Hahn*



Die Gäste durften bei der Zubereitung der Weißwürste zusehen.