

# Goldregen in Gontenschwil

Markus Moser, Inhaber der Dorfmetzger in Gontenschwil, gewann am 14. Internationalen Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren in Wels, Österreich, neun Gold-, zwei Silber- und eine Bronzemedaille! Dabei folgte Markus Moser dem Beispiel seines Vaters Robert, der Jahre zuvor die gleichen Erfolge feiern konnte.

Am diesjährigen Internationalen Fachwettbewerb in Wels holte sich Markus Moser 12 der insgesamt 15 Medaillen, die in die Schweiz vergeben wurden. Ebenfalls Medaillen ernteten Kanada, Dänemark, Deutschland, Grossbritannien, Irland, Israel, Italien, Japan, Neuseeland, Österreich, die Slowakei, Tschechien, Ungarn und die Vereinigten Staaten. Dabei waren die Prüfkriterien des Fachwettbewerbs äusserst streng.

Die in verschiedene Gruppen eingeteilten Fleisch- und Wurstwaren wurden nach je fünf Sparten beurteilt. Das erste Kriterium galt der äusseren Herrichtung und Beschaffenheit, wobei auf Mängel wie Belag, Flecken oder zu wenig Räucherung geachtet wurde. Ausschlaggebend für das zweite Kriterium waren das Aussehen und die Farbe im Anschnitt, genauer Mängel wie zu dunkel, zu blass, Luftlöcher oder Fettabsatz. Dann folgte das dritte Kriterium, welches sicher beim Kauf von Fleisch- und Wurstwaren für den Konsumenten eines der wichtigsten ist: nämlich der Geruch und Geschmack. Die dabei zu beanstandenden Eigenschaften wurden dann auch mit wenig schmeichelhaften Adjektiven betitelt wie unrein, säuerlich, überaltert, ranzig, bitter oder zu stark/zu schwach salzig und noch weitere andere. Die Mängel in der Zusammenstellung wie zu fett, zu mager, zu grosse/kleine Körnung usw., spiegelte sich unter Kriterium vier wieder. Zur kompletten Beurteilung wurde dann noch die Verarbeitung unter die Lupe genommen, so etwa Mängel wie z. B. schlechter Biss, nicht genügend schnittfest oder schwammig. Nach all diesen Kriterien konnte eine Gesamtbeurteilung von maximal 50 Punkten erreicht werden.

Gold mit der Maximalpunktzahl erreichte Markus Moser mit den Rauchwürsten, Käsewürsten, Buurebratwürsten, Grillschnecken, Huuswürsten und den Lammwürsten, für welche er zusätzlich mit dem Prädikat „hervorragend“ ausgezeichnet wurde. Ebenfalls Gold, mit 49 der 50 möglichen Punkte, gewann er für die Gamswürste, den Rohschinken und den Coppa. Abrunden sollten dieses glanzvolle Resultat die zwei Silbermedaillen für den Buureschinken und den Rohessspeck sowie die bronzene Auszeichnung für die Hirschwürste. Die hochwertige Qualität der Produkte steht ausser Frage, überzeugen Sie sich doch selbst! Die Dorfmetzger ist geöffnet am Montag bis Freitag: 8 Uhr – 12.15 Uhr und 14 Uhr – 18.30 Uhr, Samstag: 8 Uhr – 15 Uhr durchgehend, Mittwoch ganzer Tag geschlossen.