

8. Auflage des Rhöner Wurstmarkts erneut ein voller Erfolg

11.10.2016, 12:21 | Handel, Wirtschaft, Finanzen, Banken & Versicherungen

Pressemitteilung von: 8. Rhöner Wurstmarkt

Presseagentur: *texTDesign Tonya Schulz GmbH*



Rhöner Metzger kredenzt ihre handwerklich erzeugten Spezialitäten. Foto Tonya Schulz

Strahlend sonniges Herbstwetter, eine begeisternde Schirmherrin, zufriedene Aussteller und ein kauflustiges Publikum – die Organisatoren des 8. Rhöner Wurstmarkts zogen nach zwei Tagen das bisher beste Fazit seit Bestehen der Feinschmeckermesse. Rund 21.000 Besucher strömten durch die bunt geschmückte Marktstraße, an die 1.000 mehr als im Jahr 2014. Friedlich-fröhlich feierten alle ein Gourmetfestival mit einzigartigem Flair.

Aus allen Teilen der Republik waren die Liebhaber der Rhöner Wurst- und Schinkenspezialitäten angereist und hatten die Betten in der Rhön gefüllt. Zwei Tage lang schmausten und schlemmten Gäste aus nah und fern durch die üppige Vielfalt der kreativen Handwerkskunst. Die 50 einheitlich gestalteten Stände von Metzgern, Bäckern, Brauern, Winzern und Direktvermarktern gaben der Veranstaltung wieder hochwertigen Messecharakter. Zehntausende Geschmacksproben reichten die Aussteller über den Tresen und wohl ebenso viele Würste und Schinken wurden verkauft.

Besonders gefragt war der Rhöner Rotgelegte, der in diesem Jahr zur Prämierung anstand. Die Goldmedaille der Fachjury für den besten Rotgelegten auf dem 8. Rhöner Wurstmarkt errangen die Ostheimer Metzgerei Ortlepp sowie die Metzgerei Unger aus Wetzhausen. Eine Bronzemedaille ging an die Metzgerei Bausewein aus Prichsenstadt. Eine Silbermedaille vergab das strenge Gremium nicht. Das Votum des Publikums am Stand von Slow Food Convivium Hohenlohe Tauber Mainfranken fiel interessanterweise ebenso auf die Metzgerei Unger. Für den Familienbetrieb bedeutete die Anerkennung einen großen Motivationsschub.

„Das Publikum hat die Idee unserer Geschmacksschulung erkannt und vielseitig von den verschiedensten Metzgereien eingekauft“, lobte Anton Koob, Obermeister der Metzgerinnung Rhön-Grabfeld und Mitglied des Organisations-Komitees, beim Pressefazit im Rathaus. Sowohl die Stammassteller als auch die neuen Kollegen auf dem Wurstmarkt sind dankbar für die Feinschmeckermesse, die eine Lanze für ihr Handwerk und ihren Nachwuchs bricht. Auf reges Interesse stieß die erstmals eingerichtete Wurstschauküche, wo Auszubildende Ausschnitte ihres Aufgabenspektrums präsentierten. Dafür gab es vom reichlich vorhandenen Publikum große Anerkennung. „Wir werden die Wurstschauküche auch 2018 anbieten und versuchen noch mehr junge Leute zu erreichen“, versprach Anton Koob, Obermeister der Metzgerinnung Rhön-Grabfeld.

„Die Stimmung unter den Kollegen war noch nie so gut“, unterstrich Hugo Neugebauer, Präsident der Handwerkskammer Unterfranken und Organisationsmitglied des Rhöner Wurstmarkts. „Das war sicherlich einer der besten Märkte bisher“, betonte er in Übereinstimmung mit seinen Teamkollegen. Michael Geier, Ideengeber des Rhöner Wurstmarkts, zeigte sich erneut vollauf zufrieden vom reibungslosen Ablauf und der umsichtigen Organisation. Aufatmen konnte auch das Stadtoberhaupt als Veranstalter des Großevents. „Der Wurstmarkt ist eine echte Teamleistung. Das macht den Erfolg aus“, lobte Bürgermeister Ulrich Waldsachs verbunden mit einem herzlichen Dankeschön an die Organisatoren, die Mitarbeiter der Stadt, sowie die Vereine und freiwilligen Helfer. Besonders freute er sich, dass dank des sonnig-kalten Herbstwetters sämtliche Angebote reichlich Abnehmer fanden, von Eis bis zum Glühwein.

Mit Begeisterung ließen die Organisatoren in ihrer Rückblende das Wochenende Revue passieren. Einen Höhepunkt bildete bereits die Eröffnung mit Schirmherrin Barbara Stamm. Die Landtagspräsidentin begeisterte die Gäste aus Wirtschaft, Politik und Publikum mit ihren anerkennenden Worten für das Handwerk. Beim Wurstanschnitt standen der Schirmherrin der Herzen erstmals nicht nur junge Nachwuchskräfte sondern gleich zwei königliche Hoheiten zur Seite, die Fränkische Weinkönigin und Deutsche Weinprinzessin Christina Schneider sowie die Bayerische Weißwurstkönigin Luisa Schömig. Ebenso hoch-karätig besetzt war die Vinothek im Rathaus. Die Wirmsthaler Weinprinzessin Marlene Büttner sowie die Weinprinzessin aus Fahr am Main, Miriam Kirch, kredenzte mit ihren Kolleginnen eine exklusive Auswahl an Frankenweinen mit passenden Rhöner Wurstspezialitäten. Ein Angebot, das erneut Hunderte von Besuchern, darunter viele junge Leute, annahmen.

Auch im 16. Jahr des Rhöner Wurstmarkts heißt es auch nun wieder: Nach dem Wurstmarkt ist vor dem Wurstmarkt. Schon jetzt gibt es Nachfragen von interessierten Metzgerkollegen. „Das ist gut so“, konstatierte Anton Koob mit einigen Sorgenfalten auf der Stirn. „2018 werden einige renommierte Metzger aus Altersgründen nicht mehr auf dem Wurstmarkt vertreten sein“. Mit aller Kraft gilt es nun, den wenigen Rhöner Jungmetzgern den Rücken zu stärken. Wichtig ist, die hohe Qualität der Feinschmeckermesse zu halten und den Nachwuchs zu etablieren. Nur so kann die Zukunft des Wurstmarkts und des Lebensmittel-Handwerks gesichert werden. Größter Wunsch der Organisatoren ist es, dass die Besucher des Wurstmarkts in den nächsten zwei Jahren weniger im Supermarkt sondern verstärkt bei den Rhöner Handwerksbetrieben einkaufen. INFO www.rhoener-wurstmarkt.de und auf Facebook. Zahlreiche Fotos vom 8. Rhöner Wurstmarkt finden Sie unter www.rhoener-wurstmarkt.de

Portrait

Presse- und Full-Serviceagentur
Veranstaltungsmanagement

News-ID: 922199 • Views: 508 (Stand: 02.08.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/922199/8-Auflage-des-Rhoener-Wurstmarkts-erneut-ein-voller-Erfolg.html>