

Eine Goldmedaille für den Fleischer

Dom-Schinken wurde im Rahmen der Thüringen-Ausstellung mit Höchstpunktzahl bedacht

ERFURT. Zum 120-jährigen Firmenjubiläum reifte die Idee, danach der Schinken. Im Oktober 2010 brachte die Vieselbacher Fleischerei Eismann einen Erfurter Dom-Schinken auf den Markt. Kulinarisches und Historisches in einem für Einheimische als auch Gäste der Landeshauptstadt. Als Produkt-Wahrzeichen die Silhouette von Dom und Severi, drinnen feinsten geräucherter Schweineschinken, gewürzt nach traditionsreicher Rezeptur, von Hand gesalzen, acht Wochen getrocknet und über Buchenholz geräuchert – fertig. 70 Kilo gehen davon inzwischen pro Monat über die Ladentheke, verrät Fleischermeister Stefan Eismann.

Während der Thüringenausstellung bot sich die Gelegenheit, den Dom-Schinken von einer Expertenjury anonym be-



EHRE: Konrad (25) und Adrian (28) Eismann von der gleichnamigen Fleischerei wurden für ihren Erfurter Dom-Schinken ausgezeichnet. **Foto:** Marcus Scheidel

werten zu lassen. Nun liegt das Ergebnis vor: 5,0 von maximal 5,0 Punkten. Äußere Herrichtung und Beschaffenheit, Aussehen, Farbe, Geruch und natürlich der Geschmack wurden bewertet. Die volle Punktzahl spricht ihre eigene Sprache. Bei Eismanns war die Freude so groß, dass man die Kundschaft den ganzen Tag kurzerhand zu „Frei-Schinken“ einlud.

Am 11. Mai wird die Goldmedaille für Erfurts jüngstes Souvenir in Jena überreicht. Ein großer Tag für die Fleischerei, die bereits in der fünften Generation betrieben wird. Der goldprämierte Dom-Schinken ist in drei Varianten am Mühlplatz in Vieselbach, im Thüringer Spezialitätenladen auf der Krämerbrücke, im „Echt Deli“ auf der Langen Brücke und in der Thüringen-Information am Bahnhof erhältlich. **mke**

ERFURT

Mittwoch, 23. März 2011



Zum Verkaufsstart präsentierten Konrad und Adrian Eismann von der Fleischerei Eismann in Vieselbach den Erfurter Dom-Schinken, der jetzt als Erfurts jüngstes Souvenir die Goldmedaille erhalten hat. **Foto:** Marcus Scheidel

Domschinken vergoldet

Fleischerei Eismann erhält Medaille für ein schmackhaftes Erfurt-Souvenir

Erfurt. (mke) Zum 120-jährigen Firmenjubiläum reifte die Idee, danach der Schinken. Im Oktober 2010 brachte die Vieselbacher Fleischerei Eismann einen Erfurter Dom-Schinken auf den Markt. Kulinarisches und Historisches in einem für Einheimische als auch für Gäste der Landeshauptstadt. Als Produkt-Wahrzeichen die Silhouette von Dom und Severi, drinnen feinsten geräucherter Schwe-

neschinken, gewürzt nach traditionsreicher Rezeptur, von Hand gesalzen, acht Wochen getrocknet und über Buchenholz geräuchert. 70 Kilo gehen davon inzwischen pro Monat über die Ladentheke, verrät Fleischermeister Stefan Eismann.

Während der Thüringenausstellung bot sich die Gelegenheit, den Dom-Schinken von einer Expertenjury anonym bewerten zu lassen. Nun

liegt das Ergebnis vor: 5,0 von maximal 5,0 Punkten. Äußere Herrichtung und Beschaffenheit, Aussehen, Farbe, Geruch und natürlich der Geschmack wurden bewertet. Die volle Punktzahl spricht ihre eigene Sprache. Bei Eismanns war die Freude so groß, dass man die Kundschaft den ganzen Tag kurzerhand zu „Frei-Schinken“ einlud.

Am 11. Mai wird die Goldmedaille für Erfurts jüngstes

Souvenir in Jena überreicht. Ein großer Tag für die Fleischerei, die bereits in der fünften Generation betrieben wird. Der prämierte Dom-Schinken ist in drei Varianten am Mühlplatz in Vieselbach, im Spezialitätenladen auf der Krämerbrücke, im „Echt Deli“ auf der Langen Brücke und in der Thüringen-Info erhältlich.

 www.erfurter-domschinken.de