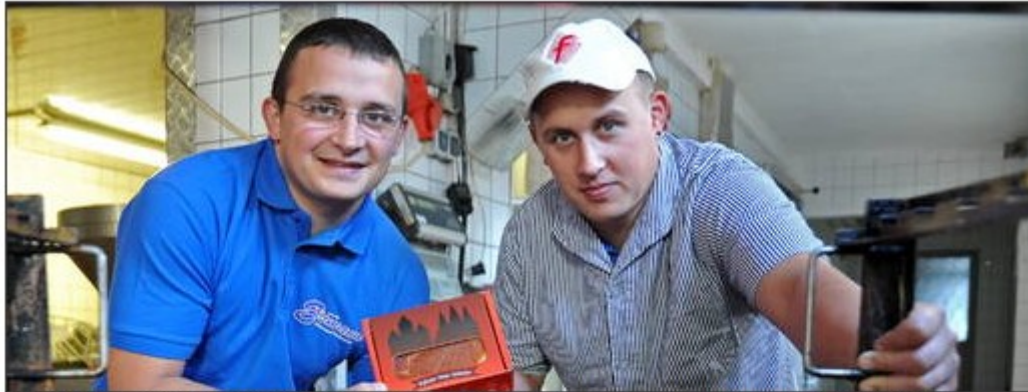


Am Sonnabend wird Erfurts jüngstes Souvenir vorgestellt



Konrad (25) und Adrian (28) Eismann von der Fleischerei Eismann in Vieselbach präsentieren den Erfurter Dom-Schinken. Foto: Marcus Scheidel

Die Landeshauptstadt hat ein neues Souvenir - den Erfurter Dom-Schinken. Er kommt aus Vieselbach und am Sonnabend erstmals auf den Ladentisch.

Vieselbach. Ein halbes Jahr ist vergangen - von der ersten Idee bis zur Marktreife. "Damals stellten wir uns die Frage, warum wir eigentlich keine Wurst mit dem Erfurter Dom oder etwas ähnliches im Angebot haben", erinnert sich Stefan Eismann, Inhaber der gleichnamigen Fleischerei in Vieselbach. Sie feierte vor kurzem ihr 120-Jähriges und unerwartet viele - knapp 300 - Gratulanten hatten sich eingestellt. Seit 7 Jahren steht der Verkaufswagen regelmäßig samstags auf dem Domplatz. Beim Warten auf Kundschaft oder zur Entspannung fiel da öfter mal der Blick auf die beiden imposanten Bauwerke. "Nach langen Überlegungen und unzähligen Ausprobieren von diversen Wurstsorten und verschiedenen Formen fiel dann unsere Wahl auf einen Schinken", so Stefan Eismann. Bei der Gestaltung wurde die gesamte Familie einbezogen. Seniorchef Roland Eismann, der übrigens am morgigen Freitag seinen 75. Geburtstag feiert, besann sich auf eine traditionelle Zubereitung eines Schinkens und der Rest der Familie tüftelte an der Verpackung. "In einem Punkt waren wir uns alle einig - dieser Schinken muss etwas ganz besonderes werden." Der Dom-Schinken soll vor allem Erfurter Gäste ansprechen und das kulinarische Highlight unter den Souvenirs sein. Auf der Rückseite der Verpackung finden sich noch Infos zu Dom und St. Severikirche. Dass er ungekühlt die meist lange Busreise übersteht und so den Daheimgebliebenen Freude bereiten kann, ist ein weiterer Vorteil des Schinkens, versichert der Geschäftsinhaber. Er erwartet, dass auch viele Firmen die Spezialität als Weihnachtsgeschenk nutzen.

Was macht außer dem Namen und der Verpackung das Besondere aus? Neben den Rohstoffen die traditionsreiche Rezeptur. "Ausgesuchte Fleischstücke vom Schweineschinken werden von Hand trockengesalzen", verrät der Fachmann. Das heißt, sie werden nach traditioneller Art von Hand in Salz gewendet und bekommen keinerlei Lauge zugesetzt. Anschließend müssen sie 8 Wochen reifen, bevor sie über Buchenholz geräuchert werden.

Bis jetzt sind 200 Kilo Dom-Schinken hergestellt, die künftige Menge hängt von der Nachfrage ab. Übermorgen gibt es die Spezialität erstmalig zu kaufen: am Wagen auf dem Domplatz sowie in der Thüringen Information am Willy-Brandt-Platz. Und natürlich in Vieselbach.

Wolf-Dieter Bose / 14.10.10 / TA

Z87AADJ420162



 Artikel drucken.



Jetzt TA kostenlos Probelesen!

Testen Sie unsere Tageszeitung 9 Tage lang gratis und völlig unverbindlich.

[Hier bestellen >>>](#)

Neu: Dom-Schinken

Souvenir zum Genießen von der Fleischerei Eismann

Erfurt. Ein halbes Jahr ist es her, dass es die erste Idee bis zur Marktreife geschafft hat. Damals stellte sich die Fleischerei Eismann die Frage, warum sie eigentlich keine Wurst mit dem Erfurter Dom oder Ähnliches im Angebot hat. Schließlich betreibt sie seit sieben Jahren samstags einen Standplatz mit ihrem Verkaufswagen auf dem Domplatz. Nach langen Überlegungen und unzähligen Ausprobieren diverser Wurstsorten und Formen fiel die Wahl auf einen Schinken. Seniorchef Roland Eismann besann sich auf eine traditionelle Zubereitung eines Schinkens, der Rest der Familie tüftelte an der Produktverpackung. Die Idee des Erfurter Dom-Schinkens geboren, wel-

cher besonders die Besucher ansprechen soll und das kulinarische Highlight unter den Souvenirs ist. Auf der Rückseite der Verpackung befinden sich Informationen zu Dom und Severikirche. Die Produktion des Dom-Schinkens ist auf ein Ziel ausgerichtet: Das bestmögliche Geschmackserlebnis zu erreichen. Dafür bedarf es wichtiger Zutaten: zum einen höchste Qualität in der Verwendung der Rohstoffe und zum anderen die traditionsreiche Rezeptur aus dem Hause Eismann. Der Erfurter Dom-Schinken ist erhältlich in der Touristinformation am Willy-Brandt-Platz, samstags auf dem Domplatz am Verkaufswagen und in Vieselbach. Info: www.erfurter-dom-schinken.de