

**06.02.2024**

06.02.2024

Ob Weißwurst oder Bratwurst - Philipp Burkhardt kann mit jeder kulinarisch überzeugen

Internationale Auszeichnung als Europameister für Waldhofer Metzgermeister – Vier Pokale abgeräumt

Handwerkskammerpräsident Klaus Hofmann ist stolz auf die Leistungen im Handwerk. Er sagt dies den Handwerkerinnen und Handwerkern im Neckar-Odenwald-Gebiet bei vielen Gelegenheiten. Nicht einfach so, sondern weil jeder Anlass Gelegenheit bietet, diesen Stolz zum Ausdruck zu bringen. Bei Freisprechungs- und Meisterfeiern genauso wie bei Wettbewerben im Handwerk. Auch dem Mannheimer Metzgermeister Philipp Burkhardt gegenüber hat er diesen Stolz schon geäußert. Damals hatte jener zum wiederholten Mal den Titel als Deutscher Weißwurstmeister in die Quadratstadt geholt. Damit, dass es noch besser geht, hatte keiner rechnen können. Und doch kam es jetzt so: Philipp Burkhardt sicherte sich beim Wettbewerb im französischen Alençon diesmal nicht den nationalen, sondern gleich den internationalen Titel und wurde europäischer Meister, sogar in zwei verschiedenen Kategorien.

Überzeugende Leistung in gleich vier Kategorien

Neben dem internationalen Titel des Europameisters der besten Weißwurst wurde der Metzgermeister zudem zum Europameister der besten Bratwurst gekürt. „Gleich zwei internationale Titel auf einen Schlag – das ist völlig unfassbar“, ringt der Preisträger um Worte. Zum Jahresende durfte er sich die Auszeichnungen im Rahmen einer Gala im Herzogtum Alençon abholen. Letztendlich reiste Philipp Burkhardt sogar mit vier Pokalen und vier Urkunden von der Preisverleihung in Frankreich zurück nach Deutschland, denn neben den Europameistertiteln räumte er auch noch den „Grand Prix d’Excellence“ für die beste kreative Wurst (eine exotische Bratwurst) und den „Grand Prix d’Honneur“ für die beste festliche Wurst (eine Trüffel-Weißwurst) ab. In beiden Kategorien hatte der Mannheimer erstmals teilgenommen und gleich auf ganzer Linie überzeugt.

Bei der klassischen Weißwurst hingegen konnte er lange üben. „Meine Wurst hat diesmal wohl noch ein bisschen besser geschmeckt“, schmunzelt der 31-Jährige im Hinblick darauf, dass der Titel des Europameisters in den vergangenen sechs Jahren immer an einen Franzosen ging. Jetzt holt er ihn nach Deutschland. Genauer gesagt: nach Mannheim-Waldhof. Dort nämlich werden in der Wurstküche der Traditionsmetzgerei in der Tannenstraße die Zutaten zusammengemischt, die die Feinschmecker-Gaumen der hoch dekorierten Jury überzeugen konnten. Was genau der passionierte Metzgermeister bei seiner internationalen Sieger-Weißwurst anders machte als in den Jahren zuvor, weiß er selbst nicht so genau. „Ich versuche, besser und besser zu werden“, zuckt Phillip Burkhardt mit den Schultern. „Am Ende sind es wohl einfach Nuancen“.

Unser Zeichen:

Ansprechpartner:
Karin Geiger
Telefon 0621 18002-105

Sebastian Haberling
Telefon 0621 18002-171

Marina Litterscheidt
Telefon 0621 18002-104

Rolf Wagenblaß
Telefon 0621 18002-106

Telefax 0621 18002-152
presse@hwk-mannheim.de

Handwerkskammer Mannheim
Rhein-Neckar-Odenwald
B1, 1-2
68159 Mannheim

info@hwk-mannheim.de
www.hwk-mannheim.de

Presseinformation

Die Kunden des Metzgermeisters wissen schon lange, dass man bei ihm beste Qualität bekommt. Das gilt auch für die Weißwurst. Ein altes Familienrezept ist die Basis, in jahrelanger Praxis verfeinert und gewürzt mit all der Leidenschaft und Liebe zum Wurstmachen, die man Philipp Burkhardt bei jedem Satz sofort glaubt, mit dem er begeistert von seinem Handwerk erzählt. „Wenn man den Kessel öffnet und dann diese Frische in die Nase bekommt – das ist schon etwas ganz Tolles“, schwärmt er. Zitronenabrieb, jede Menge Petersilie, Zwiebel, eine Gewürzmischung aus Pfeffer, Salz und Muskatblüte – es duftet köstlich, so viel steht fest.

Es von Mal zu Mal besser machen zu wollen, an den Details zu feilen, immer noch eine Schippe draufzulegen und nie stehenzubleiben, ist Philipp Burkhardts Wesensart. Und irgendwie ist es auch die eines jeden Handwerksmeisters. Seine Leistung im Wettbewerb zu messen, um eigenes Können zu zeigen und gleichzeitig dazuzulernen, spornt den 31-Jährigen an. „Ich sehe das auch als Gelegenheit, mein Handwerk zu präsentieren und auf unsere Leistungsfähigkeit aufmerksam zu machen“, sagt er.

Nächster Wettbewerb im Februar schon im Auge

Alençon, das übrigens als Geburtsstätte der Weißwurst gilt, weshalb gerade dem Titel des Weißwurstmeisters eine besondere Bedeutung zukommt, ist deshalb auch nicht der einzige Schauplatz, auf dem Philipp Burkhardt die Ergebnisse seiner Handwerkskunst zeigt. Auch beim internationalen Wurstwettbewerb in den Niederlanden, dem Confrérie des Chevaliers du Goûte Andouille de Jargeau, hat er 2023 abgeräumt: 15 Mal Gold und zwei Mal Silber gab es für die 17 eingereichten Produkte. Gerade erst am Wochenende, nämlich am 3. und 4. Februar, begutachtete die Jury die Spezialitäten des diesjährigen Contests. Philipp Burkhardt war selbstverständlich mit dabei. Ob er wieder einen Pokal nach Mannheim holen darf, wird sich in Kürze zeigen.

4.471 Zeichen (inkl. Leerzeichen) – 637 Wörter

Region: Mannheim – Rhein-Neckar-Odenwald

Bildtext: Gleich zwei internationale Titel hat Philipp Burkhardt aus Frankreich mitgebracht: Er wurde Europameister sowohl für die beste Weißwurst als auch für die beste Bratwurst.

Foto: Privat

Kontakt für Presse-Rückfragen zum Thema

Marina Litterscheidt
Tel. 0621-18002-104
Fax 0621-18002-152
marina.litterscheidt@hwk-mannheim.de