

Am Samstag auf dem Ausstellungsgelände

Kamelshow beim Pferdemarkt in Prüm

■ Prüm

Der Reitverein Prümer Land veranstaltet am Samstag, 28. März, von 7 bis 17 Uhr wieder einen Pferdemarkt auf dem Ausstellungsgelände in Prüm. Angekündigt werden rund 200 Pferde und 70 Aussteller.

Auch diesmal warten die Ausrichter mit einer Sonderattraktion auf, nämlich einer Kamelshow. Dargeboten wird sie von Frank Bock und seinem Team. Spektakuläre Vorführungen stehen auf dem Programm. Frank Bock war 15 Jahre lang Tierpfleger im Stuttgarter Zoo Wilhelma und entdeckte dort seine Passion für die intelligenten, aber sturen Kamele. Seine Fähigkeiten, die Tiere zu trainieren und auszubilden, vertiefte er bei Kameltrainern im indischen Bundesstaat Rajasthan.

Infos: Reitverein Prümer



Kamelshow in Prüm: der Ritt durch den Feuerbogen.

Land, Prüm - Kreuzerweg 30, Tel. 00-49-6551-95380, Internet: www.rvpl.de

Alle 80 000 Tickets vergriffen

Rock am Ring ausverkauft

■ Nürburgring

Zum vierten Mal ist »Rock am Ring« am Nürburgring in der deutschen Eifel bereits im Vorverkauf ausverkauft. Gestern teilte der Veranstalter mit, alle 80 000 Eintrittskarten für das

Rockfestival vom 5. bis 7. Juni seien vergriffen.

Die Top acts 2009 am Nürburgring sind The Killers, Placebo, Billy Talent, Mando Diao, Peter Dinklage, The Prodigy, Slipknot, Limp Bizkit, Marilyn Manson und Korn.

Am Samstag im Auditorium der BS St.Vith

Magie und Comedy

■ St.Vith

Der Zauberkünstler und Comedian Ken Bardowicks zählt trotz seines jungen Alters schon zu den gefragtesten Stand-Up-Künstlern Deutschlands. Im Jahre 2003 wurde der 31-Jährige bei der WM in Den Haag zum weltbesten Stand-up-Magier gekürt.

An diesem Samstag, 28. März, um 20 Uhr ist Ken Bardowicks mit seinem Bühnenprogramm »Ich lüge Dich!« im Auditorium der Bischöflichen Schule in St. Vith zu Gast. Bardowicks neue, junge Art der Zauberkunst hat mit verstaubten Seidentuch-Spielereien nichts zu tun. Der Wiesbadener webt Schauspielkunst, Magie, Kabarett- und Comedy-Elemente zu meisterhafter, geistreicher Unterhaltung. Ken Bardowicks, halb Deutscher, halb Engländer, hat es faustdick hinten den Ohren: In seiner magischen Show wickelt er das Publikum im Handumdrehen um seine schnellen Finger,

seine verblüffenden Zaubereien erscheinen dabei wie aus dem Nichts.

Auskunft/Kartenvorbestellungen beim Volksbildungswerk St. Vith (Tel. 080/349 288 u. 080/280 018). Website: www.vbw.be. Kartenvorverkauf in St. Vith: Bücherstube Josten, Buchhandlung Thiemann, Buchhandlung Kachina und JIZ.



In wallonischer Mundart

Theater und Lieder

■ Malmedy

Unter dem Motto »Size Walone« geht an diesem Samstag, 28. März, um 20 Uhr im Saal der Fraternité in Malmedy zum sechsten Mal ein wallonischer Theater- und Chansonabend über die Bühne, veranstaltet vom Rotary Club Hohes Venn. Unter der Regie von Guy Le-

maire (RTBF) werden von Mitwirkenden aus Malmedy, Weismes, Chôdes, Bellevaux, Ovatat und Faymonville Sketche, Lieder und Theaterszenen in wallonischer Mundart vorgelesen.

Karten zu dieser Veranstaltung gibt es im Vorverkauf im Haus des Tourismus in Malmedy (Albertplatz).

Schulfest am Wochenende in Weismes

Museumsbesuch

■ Weismes

Das Kgl. Athenäum Weismes veranstaltet an diesem Wochenende (28./29. März) sein jährliches Fest. Im Mittelpunkt stehen zwei Aufführungen des

Bühnenprogramms »Museumsbesuch« am Samstag um 20 Uhr und am Sonntag um 14 Uhr, jeweils im Sportsaal.

Auch für Bewirtung ist gesorgt. Info: Tel 080/679564, www.arwaimes.be.

Metzgerei Gritten ergatterte »Goldenen Oscar« beim Eurobeef-Wettbewerb in Kortrijk

Belgiens bester Metzger kommt aus... St.Vith

■ St.Vith/Kortrijk
Von Arno Colaris

Große Auszeichnung für die Metzgerei Gritten aus St.Vith: Der traditionsreiche Familienbetrieb wurde beim so genannten »Eurobeef«-Fachwettbewerb für Metzger und Traiteure in Kortrijk zur besten Metzgerei Belgiens gekürt.

Mit nicht weniger als fünf Hauptpreisen und dem begehrten »Goldenen Oscar« im Gepäck kehrte Inhaber Thomas Gritten am Dienstagabend aus Westflandern heim. Damit wurden seine kühnsten Erwartungen übertroffen, denn der »Goldene Oscar« wird alle zwei Jahre jenem Metzger zuerkannt, der in sechs ausgewählten Kategorien des Wettbewerbs die insgesamt höchste Punkteausbeute erzielte. Sein Gewinner darf in den kommenden zwei Jahren mit dem Gütesiegel »Bester Metzger Belgiens« werben.

Zwölf Kategorien

So viel steht fest: Thomas Gritten hat das ostbelgische Metzgergewerbe in Kortrijk hervorragend vertreten. Als einziger Starter aus der DG bzw. den Ostkantonen nahm es der St.Vith mit insgesamt 200 Kollegen, überwiegend aus Flandern, auf.

Bereits bei seiner ersten Teilnahme an dem bedeutendsten Wettbewerb seiner Art in Belgien hatte Thomas Gritten vor zwei Jahren völlig überraschend drei Hauptpreise erringen können. In insgesamt zwölf Kategorien werden die Produkte einer Jury vorgelegt, die sich aus drei Fachkräften und einem Verbraucher zusammensetzt.

Im Einzelnen handelt es sich um folgende Kategorien: 1. Frischfleischplatten (für Fondue, Barbecue usw.), 2. Kaltes Buffet, 3. Gekochter Schinken, 4. Geräuchertes Fleisch, 5. Kochwurstwaren; 6. Fleischwaren auf Leber-Basis; 7. Salami; 8. Blutwurstwaren; 9. Fleischwaren auf Geflügel-Basis; 10. Fertiggerichte; 11. Salate; 12. Suppen.

Neben dem Geschmack wurden der Geruch, die Optik des Produktes (als Ganzes und angeschnitten) und seine Zusammenstellung bewertet. Der



Die Inhaber Thomas und Sandra Gritten (2. und 3.v.l., mit Sohnmann Paul) schließen ihrer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ausdrücklich in die Auszeichnung zur besten Metzgerei Belgiens ein.

größte Aufwand, sowohl von der Herstellung als auch vom Transport her, war mit der Fleischplatte verbunden, die so gerade in den Kofferraum von Grittens Pkw passte. »Kollegen aus Flandern, die eine weniger weite Anfahrt hatten, waren da schon im Vorteil«, erklärt Thomas Gritten.

Fünf Hauptpreise

Dem St.Vith gelang es, zwei seiner Titel aus dem Jahre 2007 erfolgreich zu verteidigen. So wurden seine Zungenblutwurst und seine Kürbissuppe mit den höchsten aller Punktwertungen bedacht. Weitere Hauptpreise gab es für

den Knochenschinken aus dem Hause Gritten, die Brühwurst mit gefülltem Schweinebein und das italienische Hähnchen in der Kategorie »Wurst auf Geflügel-Basis«. Doch die Krönung in Form des »Goldenen Oscars« sollte noch folgen.

Lehrlinge gesucht

Mit großer Wahrscheinlichkeit dürften in den kommenden Monaten Vertreter der gastronomischen Fachpresse Abstecher nach St.Vith machen, um in Erfahrung zu bringen, welches Geheimnis hinter dem Familienbetrieb Gritten steckt, der seit 1936 besteht. Die heutigen Inhaber Thomas

und Sandra Gritten schließen ihre fleißigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ausdrücklich in die jüngste Auszeichnung der Metzgerei ein. »Eines unserer Erfolgsrezepte ist zweifellos, dass alle unsere Waren aus eigener Herstellung sind. Lediglich unsere Käseprodukte kaufen wir ein«, so Sandra Gritten. Übrigens: Die Metzgerei Gritten sucht zurzeit noch einen Lehrlingen und ein Lehrlingmädchen. Wer also die Chance nutzen möchte, sich vom zurzeit besten Metzger Belgiens ausbilden zu lassen, sollte sich einfach melden.

@ www.gritten.be



Diese Gourmet-Fleischplatte präsentierte Thomas Gritten den Eurobeef-Juroren in Kortrijk.

HINTERGRUND

Eurobeef - Treffpunkt der besten Metzger Belgiens

Belgien ist weltweit für seine »burgundische Kultur« bekannt, in der köstliche, üppige Mahlzeiten im Mittelpunkt stehen. In dieser kulinarischen Tradition und vor diesem Hintergrund veranstaltet der Belgische Landesverband der Metzger, Fleischer und Wurstwarenhersteller seit Jahren die Eurobeef-Fachwettbewerbe.

Die Eurobeef-Fachwettbewerbe sind die Wettbewerbe überhaupt für Fachleute (aus Belgien und einigen anderen europäischen Ländern), die handwerklich hochwertige Gerichte, Fleisch und Wurstwaren herstellen. Alle gemeldeten Produkte werden dem stren-

gen Urteil der Jury aus Fachkräften und eines ausgewählten Verbrauchers unterworfen. Die Fachwettbewerbe können immer auf hohe Teilnehmerzahlen und ein massives Interesse für die gemeldeten Produkte rechnen. Sie werden anlässlich der alle zwei Jahre stattfindenden, führenden Fachausstellung für Metzger und Fleischspezialisten in Belgien, Meat & Fresh Expo in Kortrijk (Westflandern), veranstaltet.

Die Einsendungen zu den Eurobeef-Fachwettbewerben werden auf der Ausstellung in einer neuen, hochwertigen Präsentation in den Mittelpunkt gestellt.



Mit diesen Produkten heimste die Metzgerei Gritten Hauptpreise in den jeweiligen Kategorien beim Eurobeef-Wettbewerb ein.