

## Neue regionale Köstlichkeit aus Meldorf: die Meldorfer Dom Mettwurst

Meldorf besticht immer wieder mit einem guten Zusammenhalt und einem enormen Engagement der Bewohner für ihren Heimatort. Der Meldorfer Dombauverein durfte dieses positive Engagement schon einige Male hautnah spüren. So erhielt der Verein, der sich um den Erhalt der Kunstgegenstände in der Johannis-Kirche, dem altherwürdigen Meldorfer Dom, kümmert bereits im letzten Jahr bei jedem Verkauf eines „Meldorfer Ringes“ der Firma Voss eine erfreuliche Spende. Nun geht der Reigen des Engagements aus der Meldorfer Kaufmannschaft für den Dom weiter und es ist eine neue Kooperation mit einem neuen Produkt entstanden: die **„Meldorfer Dom Mettwurst“**.



Der Fleischermeister Michael Janssen hatte, angeregt durch einen Arbeitskreis im Rahmen der Cittaslow-Bewegung, die Idee eine kulinarische Köstlichkeit zu schaffen, die gleichermaßen Einheimische als auch Touristen anspricht. Gerade Touristen suchten immer wieder nach einem regionaltypischen Mitbringsel. Was lag da näher als den Meldorfer Dom mit dem heimischen Handwerk zu verbinden. Die Idee war geboren, eine alte Rezeptur vom Großvater zur Hand und im Dombauverein ein Kooperationspartner gefunden. So fließen nun von jeder verkauften Wurst 50 Cents in die Restaurierung des Steinhausen Epitaphs.

Merle Fromberg als Vorsitzende des Dombauvereins freut sich über diese Aktion und konnte sich in der Schlachtereier von der Güte des Produktes überzeugen: Die Dom Mettwurst wird hangfertig und reift vier Tage im leichten Rauch zu einer duftenden und wohlschmeckenden Köstlichkeit. Das Besondere: sie wird ohne Nitrit-Pökelsalz, aber mit verschiedensten Gewürzen hergestellt. Auf-

grund der aufwendigen und auch manuellen Fertigung können dabei nur 100 Mettwürste pro Woche produziert werden. Diese aber mit voller Leidenschaft und Begeisterung von Fleischermeister Michael Jannsen. Einer Begeisterung, der sich Merle Fromberg nur anschließen konnte, als sie mit dabei sein durfte, als die ersten Domwürste aus der Räucherammer geholt wurden. „Was für ein Duft und richtig lecker!“ Des Großvaters Empfehlung: Unbedingt zum bunten Stuten essen.

Käuflich zu erwerben ist neue Kreation für 6,90 € in der Schlachtereie Jannsen, Grabenstraße 4 in Meldorf.