

Slagter Carlsen blev vinder af DM i leverpostej

Slagtermester Jens Carlsen i Støvring laver Danmarks bedste leverpostej. Det fik han et håndgribeligt bevis på søndag den 24. januar, da han blev en overbevisende vinder af en landsomfattende konkurrence i forbindelse med fagmessen Foodexpo 2010 i MCH Messecenter Herning. Konkurrencen var udskrevet af foreningen Danske Slagtermestre og Carlsen fik ikke mindre end 1/3 af alle afgivne stemmer.

Den grovhakkede leverpostej fra Jens Carlsen er en god, gammel kending for den nordjyske slagtermesters mange trofaste kunder. Jens Carlsen bruger nemlig samme opskrift, som da han overtog forretningen for 37 år siden. Det er slagtermesteren selv, der står for opskriften og for tillavningen af leverpostej, mens hans kone Inger Marie sørger for den helt rette bagning.

- Der er ingen fiksfakserier ved vores leverpostej. Den er lavet af lever, spæk, salt og peber samt suppe. Selv om det er blevet moderne at bruge fløde i leverpostej, holder vi stadig fast ved at bruge suppe. Både mælk og fløde tager nemlig noget af leversmagen, og det kan jo ikke være meningen med en leverpostej, siger Jens Carlsen.

Publikum som smagsdommere

Han glæder sig over, at det både er fagfolk og almindelige forbrugere, der har kåret hans leverpostej til Danmarks bedste. De produkter, der var tilmeldt leverpostej-konkurrencen, blev således bedømt á to omgange.

Først af et professionelt dommerpanel, som ud af 62 indsendte leverpostej smagte sig frem til de fem, der deltog i søndagens finale i MCH Messecenter Herning. Dernæst blev leverpostejerne fra de fem finalister bedømt af de besøgende på messen. Omkring 900 gæster benyttede sig af muligheden for at fungere som smagsdommere. Også blandt dem blev leverpostej fra Jens Carlsen en suveræn vinder med 299 stemmer.



Jens og Inger Marie Carlsen – deres leverpostej er netop kåret som Danmarks bedste. Fotograf: Birgitte Rødkær.