



Pressemitteilung
3/14 – 27. Mai 2014

Geschmäcker sind verschieden – Traditionsrezept aus dem „Osten“ wird auch in Zukunft bewahrt

Stiftung Warentest bewertet vor der WM deutsche Bratwürste nach sehr unterschiedlichen Kriterien

Britz/Berlin. Beim aktuellen Vergleich von Bratwürsten durch die Stiftung Warentest schneidet die beliebte Eberswalder Rostbratwurst zwar nur mit der Gesamtnote 2,8 ab, der Vergleich kann für den Bratwurstfan allerdings nur in einigen Bereichen eine wirkliche Entscheidungshilfe beim Kauf bieten. Abgesehen von der Geschmacksentscheidung ist für den Verbraucher vor allen Dingen ein hygienisch einwandfreies Produkt entscheidend. In den Kriterien Hygiene (mikrobiologische Qualität) und Verbraucherinfo (Deklaration) schneidet die Eberswalder Rostbratwurst mit Spitzenwerten ab.

Verglichen wurden insgesamt 20 Bratwürste sehr unterschiedlicher regionaler Rezepturen und Herkunft, wie zum Beispiel auch Nürnberger, Thüringer oder auch Geflügelbratwürste. Mit einem Absatz von jährlich xx Millionen Stück, gehört die Eberswalder Rostbratwurst zu den beliebtesten Produkten in den Neuen Bundesländern. „Natürlich respektieren wir das Test-Ergebnis, aber viel wichtiger ist uns der Erfolg beim Verbraucher. Es ist schade wenn den fünf Testern unser Produkt nicht würzig genug ist. Wir sind der Meinung: Über Geschmack lässt sich nicht streiten und bei vielen Millionen Käufern treffen wir mit unserer Rezeptur den Geschmack wohl sehr gut“ kommentiert Geschäftsführer Sebastian Kühn das Ergebnis für die Eberswalder Wurst GmbH. Die Tester empfehlen bei gewürzarmen Bratwürsten den Gebrauch von Ketchup oder Gewürzsoßen, das Thema Senf wurde im Testbericht vergessen.

Qualität ist messbar – Geschmäcker sind verschieden

Die Bratwurst aus Eberswalde wird nach einem Traditionsrezept aus der Region hergestellt und erfüllt alle gesetzliche Normen der Deklaration Spitzenqualität. Gerade in den Neuen Bundesländern hat die „Ostmarke“ einen enormen Bekanntheitsgrad und erfreut sich großer Beliebtheit, was die West-Ost Markenstudien jährlich dokumentieren. Insgesamt stellt das Unternehmen acht unterschiedliche Bratwurstsorten in Spitzenqualitäten her, von klassischen Rostbratwürsten, über Spezialitäten ohne Darm bis zur Original Schorfheider Holzfäller-Bratwurst in unterschiedlichen Geschmacksvarianten. Die Stärken des Unternehmens liegen nach eigenen Angaben in der Bewahrung traditioneller Rezepturen und Herstellungsverfahren, der Produktion unter modernsten Bedingungen und der Garantie von Qualität und Geschmack. Mehr Informationen können Verbraucher unter www.eberswalder.de erhalten.

2.577 Zeichen mit Leerzeichen



Gerne senden wir Ihnen weitere Informationen, Bildmaterial oder Grafiken auf Anfrage zu.

Unternehmenskontakt:

Eberswalder Wurst GmbH
Sebastian Kühn, Geschäftsführer Vertrieb und Marketing
Tel: 03334 273 – 0
Fax: 03334 273 – 251
s.kuehn@eberswalder.de
www.eberswalder.de

Pressekontakt / Presseservice:

Agrifood Consulting
Juliane Bötzel*
Mail: jbo@agrifood-consulting.de
Telefon: 030 – 86 00 81 04-207

* Juliane Bötzel arbeitet im Team Kommunikation bei der Agrifood Consulting in Berlin und betreut die Presseanfragen an die Eberswalder Wurst GmbH