



Pressemitteilung

1/24 – 16. Januar 2024

Grüne Woche ist Schaufenster für regionalen Fleischgenuss mit Tradition und ohne schlechtes Gewissen

Eberswalder Wurstspezialitäten präsentieren ihre Leistungsfähigkeit von Direktverkauf bis ins Supermarkregal – 500 Mitarbeiter garantieren tägliche Lieferungen in die Region

Britz - 16. Januar 2024. **Am Messestand der Eberswalder Wurstspezialitäten sind die Regale und Theken reich bestückt. Wie jedes Jahr erwartet der Hersteller aus Britz bei Eberswalde einen Riesenansturm in den kommenden Tagen. Knüppelsalami aus der seit Jahrzehnten bewährten Reifekammer hängen an der Messewand, Würstchen und Knacker aus der Buchenholz-Räucherrei liegen gut gekühlt bereit und die Salami-Fußballschuhe des 1. FC Union sind der Hingucker auf dem Tresen des Eberswalder-Standes in der Brandenburg-Halle (Halle 21a).**

„Alles ist angerichtet und das Eberswalder Team freut sich schon auf turbulente Messtage. Für uns ist es in diesem Jahr besonders wichtig unsere regionalen Direktverkaufsläden in das Bewusstsein der Eberswalder Fans zu rücken. Oft werden wir angesprochen, wo die mehr als 100 Spezialitäten aus unserer Traditionsherstellung zu kaufen sind. Da wir aber nicht jedes Produkt im Lebensmitteleinzelhandel platzieren können, lohnt der kleine Umweg nach Britz, Wandlitz oder Velten für echte Fans meist besonders.“ freut sich Geschäftsführer, Sebastian Kühn, über den Zuspruch aus der Verbraucherschaft.

Da Eberswalder bereits auf Regionalität gesetzt hat, bevor es zum Megatrend wurde, ist dem Unternehmen der Dialog zur Thematik Fleischkonsum mit den Messegästen besonders wichtig. „Es ist schon ein bedeutender Umweltaspekt, ob das Fleisch aus der Region oder Deutschland kommt oder eben aus Süd- oder Osteuropa. Bei Rindfleisch ist das besonders extrem, denn der Weg von der Brandenburger Weide im Vergleich zu einem argentinischen Rinderfilet, kann wirklich als Beitrag zu nachhaltigem Fleischgenuss bezeichnet werden“ bezieht Sebastian Kühn klar Stellung zu allen Kritikern am Fleischkonsum. Dass es das Eberswalder Würstchen inzwischen im Familienquartett aus Schwein, Rind, Geflügel und als „Vegetario“ gibt, erklärt sich aus einem einfachen Leitspruch: ein Eberswalder Würstchen auf dem Esstisch der Familie muss für jede Generation und jeden Geschmack ein Traditionsgenuss sein.

2.283 Zeichen (mit Leerzeichen)

Gerne senden wir Ihnen weitere Informationen und Bildmaterial auf Anfrage zu.

Unternehmenskontakt:

EWN Wurstspezialitäten GmbH & Co. KG
Sebastian Kühn, Geschäftsführer Vertrieb und Marketing
s.kuehn@eberswalder.de
www.eberswalder.de