



PRESSEMITTEILUNG

Eberswalder mit herzhaft-fruchtiger Messeneuheit und zwei Aktionshighlights auf der Grünen Woche

Britz, 12.1.2012 Eberswalder präsentiert auf der Grünen Woche 2012 herzhaft-fruchtige Original Eberswalder Cranberryknacker als Produktneuheit, geschmacksintensive Trüffelsalami sowie die original Stadionwurst des 1. FC Union Berlin, die „Eiserne Heimwurst“.

Erstmalig auf der Grünen Woche 2012 stellt Eberswalder seine Produktneuheit Cranberryknacker vor. Dabei handelt es sich um herzhaft-fruchtige Knacker mit Cranberry – dem Geschmackstrend der Saison. Knacker sind eine regionale Spezialität und werden über Buchenholz frisch geräuchert. Die Cranberrynote gibt den herzhaften Knackern eine reizvolle fruchtig-liebliche Würze.



Exklusiv für die Grüne Woche produziert das Unternehmen die Trüffelsalami. Die hochwertige Trüffelsalami reift analog der berühmten Original Schorfheider Knüppelsalami in speziellen Rauchräumen und bekommt durch die feine Trüffelnote ihren besonderen Geschmack und ein beeindruckendes Aroma - natürlich abgerundet durch den Trüffelduft.



Neben den Wurstspezialitäten können sich die Besucher auf zwei besondere Aktionshighlights freuen:

Brandenburger Koch Knut Diete auf dem Eberswalder Stand am 23.1.2012

Man kennt den redegewandten Koch Knut Diete vor allem durch seine wöchentliche Kochsendung auf Antenne Brandenburg. In seinem Restaurant „Krankenhaus“ in Wittenberge an der Elbe setzt er auf lokale Spezialitäten und ist ein Verfechter der regionalen Küche.

Am Brandenburgertag, dem 23.1. kocht Knut Diete nicht nur gemeinsam mit Ministerpräsident Platzeck im gläsernen pro agro-Kochstudio, sondern wird am frühen Nachmittag auf dem Eberswalder Stand seine speziellen Saucen-Kreationen zur Bratwurst vorstellen.



1. FC Union Berlin zu Gast in der Brandenburghalle am 27.1.2012

Eberswalder ist nicht nur Topsponsor der „Eisernen“ sondern auch Lieferant der Stadionwurst. Ganz in der Tradition des Vereines wird diese liebevoll „eiserne Heimwurst“ genannt und zur Grillsaison speziell verpackt im Stadion für den Hausgebrauch angeboten. Am Vormittag des 27. Januar sind drei Profispieler des Vereines, der kaufmännische Leiter Nico Schäfer sowie der Pressesprecher Christian Arbeit zu Gast in der Brandenburghalle. Hier zeigen die Spieler im gläsernen pro agro-Kochstudio, dass Sie nicht nur mit dem Ball gut umgehen können, sondern auch ein Händchen für kulinarische Kombinationen haben. Am Eberswalder Stand gibt es dazu die passende Stadionwurst sowie Fußbälle mit den Unterschriften der Spieler.

Zum Unternehmen:

1977 als Schlacht- und Verarbeitungskombinat Eberswalder gegründet. Damals war Eberswalder Europas größter Fleischverarbeitungsbetrieb mit 3000 Mitarbeitern und einer Gesamtbetriebsfläche von 408.000m². Seit 2002 Firmierung als EWG Eberswalder Wurst GmbH. Das privatwirtschaftlich geführte Familienunternehmen ist heute der größte Hersteller von Wurstwaren in Brandenburg. Die Marke genießt eine hohe Bekanntheit in den neuen Bundesländern und in Berlin. Mit selbst entwickelten und überlieferten regionalen Rezepturen wird stetig an der Unverwechselbarkeit und Besonderheit der Produkte gefeilt. Die Original Eberswalder Würstchen sind weit über die regionalen Landesgrenzen bekannt. Wöchentlich werden bis zu 3 Millionen Würste produziert.

Zu den Spezialitäten gehören Bratwürste ohne Darm und vor allem die Original Schorfheider Knüppelsalami. Sie reift in speziellen Rauchräumen rund 30 Tage lang und wird dadurch sehr fest und geschmacksintensiv.

Eberswalder vertreibt seine Ware deutschlandweit, vor allem in den Neuen Bundesländern bei allen Handelshäusern mit Schwerpunkt Berlin-Brandenburg und ist Lieferant der Stadionwurst beim 1. FC Union Berlin.

Pressekontakt

EWG Eberswalder Wurst GmbH

Sebastian Kühn, Geschäftsführer Vertrieb und Marketing

Tel: 03334 273 – 0 | Fax: 003334 273 – 251

s.kuehn@eberswalder.de

www.eberswalder.de