



## **Eberswalder Wurst – Gutes aus Brandenburg**

"Richtig gut die Wurst"

Längst haben die Freunde richtig guter Wurst erkannt, was für ein appetitlicher Wind aus Eberswalde herüber weht. Aus Qualitätsfleisch werden hier Spezialitäten produziert, die seit langem die Herzen und Gaumen von Freunden richtig guter Wurst erobern. Und so ist es nicht nur das Eberswalder Würstchen, das die Kennerherzen höher schlagen lässt. Auch die Original Schorfheider Salamispezialitäten, die echten Britzer Knacker oder die Schorfheider Wildspezialitäten, um nur einige zu nennen, sind bereits vielfach ein wohlklingender Begriff bei vielen Genießern geworden. Qualität und Geschmack sind hier eben mehr als nur Worte.

Die EWG Eberswalder Wurst GmbH, gelegen in dem brandenburgischen Dorf Britz bei Eberswalde, ist umgeben von zahlreichen alten Kulturstätten, so z.B. dem ehemaligen Zisterzienserkloster Chorin. Denkmäler technischer Meisterleistungen, wie das Schiffshebewerk Niederfinow zeugen von der bewegten Geschichte der Region. Darüber hinaus befindet sich die Produktionsstätte von EBERSWALDER inmitten einer geradezu idyllischen Naturlandschaft. Tiefe, stille Wälder in üppiger Vegetation und artenreicher Tierwelt, zahlreiche Seen mit malerischen Ufern, satte Wiesen und fruchtbare Felder, verträumte kleine Ortschaften, verbunden durch prachtvolle Alleen - all das ist kennzeichnend für diesen Landstrich, der die Nähe der Millionenstadt Berlin sehr schnell vergessen lässt.

Die Schönheit der Märkischen Landschaft, die bereits zahlreiche Poeten zu lyrischen Höhepunkten inspirierte, bietet ideale Voraussetzungen, um sich hier wohlfühlen. Die Marke EBERSWALDER überträgt seit Jahren auch die Charakterzüge ihres Herkunftsgebietes auf ihre Produkte. Frische und Sorgfalt sowie ein naturgegebenes Bewusstsein für die Bewahrung einer lebenswerten Umwelt sind Grundsätze, die durch die Unternehmenspolitik der EWG Eberswalder Wurst GmbH konsequent umgesetzt werden.

Zum Unternehmen:

1977 als Schlacht- und Verarbeitungskombinat Eberswalder gegründet. Damals war Eberswalder Europas größter Fleischverarbeitungsbetrieb mit 3000 Mitarbeitern und einer Gesamtbetriebsfläche von 408.000m<sup>2</sup>. 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](http://www.eberswalder.de)