



PRESSEBERICHT

Eberswalder beim nationalen Bratwursttest im ZDF

Britz, 15.6.2012 Pünktlich zum Beginn der EM hat das ZDF zum Bratwurst-Test eingeladen. Eberswalder wurde von der WISO Redaktion als einer von 12 Marktführern im Bereich Bratwurst zum Bratwurst-Test geladen. Sebastian Kühn, Geschäftsführer der EWG Eberswalder Wurst GmbH nahm als Juror an der WISO Blindverkostung teil.

Beim Bratwurstvergleich im ZDF geht es im wahrsten Sinn des Wortes um die Wurst. Das Magazin WISO des ZDF testete Bratwürste. Zwölf Marktführer aus Deutschland nehmen an dem Check teil. Eberswalder tritt u. a. gegen Konkurrenz aus Thüringen und aus Bayern an. Die Geschäftsführer sind gleichzeitig die Juroren und bewerten die Kostproben nach Aussehen, Geruch und Geschmack. Unter die ersten kommt "Eberswalder" zwar nicht, aber landet im Mittelfeld.

"Wir wurden siebter", erzählt Sebastian Kühn, als Geschäftsführer in Britz für den Bereich Vertrieb und Marketing verantwortlich, stolz. Allein die Einladung zum ZDF sei schon eine Bestätigung für das Unternehmen gewesen. Denn der Fernsehsender hat die Kandidaten selbst ausgewählt. Man hat sich nicht beworben. Das zeigt: "Eberswalder" ist auch über die Grenzen von Berlin Brandenburg bekannt. Es zeigt sich, dass Eberswalder im nationalen Kontext bestehen kann. Dabei ist es nicht leicht, den Geschmack, der regionalen Vorlieben unterliegt, neutral zu bewerten. Übrigens differierte der Preis bei den zwölf Testerzeugnissen zwischen 3,60 und 28,50 Euro je Kilogramm.

Im Test wurde die Original Eberswalder Riesenbratwurst verkostet. Zum Sortiment gehören ferner die Bratwurst im Schweinedarm, die Bratwurst ohne Darm sowie die Original Schorfheider Holzfällerbratwurst, eine Würzbratwurst in fünf Varianten. Bei der Bratwurst ohne Darm ist Eberswalder sogar Marktführer in den neuen Ländern. Die Eberswalder Bratwurst wird ausschließlich aus Schweinefleisch hergestellt und zeichnet sich durch eine Majorannote aus.

Laut ZDF konsumiert jeder Deutsche gut 40 Bratwürste im Jahr. Wobei sich die Nachfrage vor allem auf den Sommer konzentriert. Pro Woche werden bei Eberswalder etwa 200.000 Kilogramm Wurstwaren hergestellt und 300.000 Kilogramm Fleisch verpackt.

online: <http://www.zdf.de/ZDFmediathek/beitrag/video/1653916/Wer-hat-die-knackigste-Bratwurst>
Quelle: ZDF Mediathek/WISO Beitrag

Zum Unternehmen:

EWG Eberswalder Wurst GmbH, ein privatwirtschaftlich geführtes 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