

Berlin, 19. Januar 2009

Bayern auf der Grünen Woche 2009:

Bierbratwurst nicht nur für Bayern-Fans

Aus einer Wirtshauslaune heraus entstand die Idee für ein neues Produkt

Der bayerische Metzger Klaus Hain feiert sein Debüt auf der Grünen Woche 2009 und überrascht die Messebesucher am Bayern-Stand in der CMA-Länderhalle mit einem Geschmackserlebnis der besonderen Art.

Klaus Hain ist zweifellos ein findiger Bursche. Schorsch, wie seine Freunde den Metzger aus der bayerischen Ortschaft Kupferberg auch nennen, hatte in einer Wirtshauslaune die Idee für eine neue Wurstspezialität. „Bayern steht für Bier und Wurst wie wohl kein anderes Bundesland. Warum sollte ich mich also nicht einmal an einer Bierbratwurst versuchen“, bringt Hain seine Beweggründe auf den Punkt. Gesagt, aber nicht schnell getan. Der Bayer experimentierte fast ein halbes Jahr lang, bis er die richtige Rezeptur gefunden hatte. Mit Erfolg: Das Ergebnis trifft voll die Geschmacksnerven seiner Kunden. Die mittlerweile patentierte original Kulmbacher Bierbratwurst ist in den beiden Metzgereien des Bayern jedenfalls der Renner.

Das außergewöhnliche Geschmackserlebnis will der Metzger den Besuchern der Grünen Woche 2009 nicht vorenthalten. Zum ersten Mal stellt Klaus Hain die Bierbratwurst und andere Produkte am Bayern-Stand in der CMA-Länderhalle einem breiten Publikum vor. Und die Resonanz könnte nicht besser sein. „Unsere neueste Erfindung schmeckt den Besuchern hervorragend.“

Bildunterschrift: Klaus Hain und seine Frau Gaby kredenzen den Besuchern auf der Grünen Woche 2009 in der CMA-Länderhalle die original Kulmbacher Bierbratwurst.



Aktuelle Termine, Presse-Informationen und Bilder finden Sie auf den Sonderseiten der CMA zur IGW 2009 unter www.cma-marketing.de/gruenewoche.

Das Bild zur Meldung steht ab 15.00 Uhr / 18.30 Uhr unter www.cma-marketing.de/gruenewoche zum Download bereit.

CMA-Pressbüro auf der IGW:
Telefon Messe (16.01. – 25.01.2009): +49 30 3038 - 81052
Telefax Messe (16.01. – 25.01.2009): +49 30 3038 – 81053
E-Mail: gruenewoche@cma.de