

PRESSEINFORMATION

Die Holtenauer Straße bekommt „EXTRAWÜRSTE“

Im November hat in den Holtenauer Arkaden der Feinkost-Imbiss „EXTRAWÜRSTE 56“ eröffnet. Das Konzept: feinste Würste aus nachhaltiger Landwirtschaft in Schleswig-Holstein, die nicht nur an der Theke verkauft, sondern auch frisch gebraten zum Verzehr vor Ort angeboten werden. Serviert werden die EXTRAWÜRSTE auf einem Salatbett im Becher und auf einem eigens für die EXTRAWÜRSTE gebackenem Spezial-Brot vom Brotgarten und im Fladen vom Kieler Holzofenbäcker. Dazu gibt es hausgemachte Soßen und Dips. Leckere Feinkostprodukte, die überwiegend von regionalen Produzenten des Vereins FEINHEIMISCH – Genuss aus Schleswig-Holstein stammen, runden das Wurst-Angebot ab. Auch wurst- und fleischlose Besonderheiten sind auf der Speisekarte zu finden.

„Unser Ziel ist es, die EXTRAWÜRSTE 56 zu einer besonderen Genuss-Adresse in Kiel zu machen“, sagt Inhaber Maximilian Bruhn. „Genuss von Produkten aus der Region, der vielfältig, gesund und unverfälscht ist.“ Vielfalt bedeutet: Im Angebot sind neun verschiedene Wurstsorten. Bratwurst vom Auerochsen ebenso wie „die Ungarische“, eine Paprika-Chili-Bratwurst vom Highland-Cattle Rind, oder Lammbatwurst. Gesund heißt: Die Würste bestehen aus reinem Fleisch und sind frei von Zusatzstoffen; sie sind besonders mager und reich an wichtigen Nährstoffen. Unverfälscht meint: Die Tiere werden artgerecht gehalten und gefüttert. Das kommt dem Geschmack zugute – das Fleisch ist aromatisch, zart und saftig. Das nachhaltige Konzept wird unterstützt durch ökologisch abbaubare Verpackungen und Teller, auf denen die Würste serviert werden.

In der Speisekarte finden sich aber auch Besonderheiten wie der „Arkadianer“ – eine pikante, vegetarische Gemüse-Wurst mit Apfel-Aprikosen-Chutney, Sauerrahm und Rucola im Fladen. Zwei Desserts (Klanxbüller Milchreis und Butter-Nuss-Keks-Brösel mit Apfel-Stampf und Schmand oder Wittenseer Eierlikör) runden das Speiseangebot ab. Als Ergänzung gibt es dreierlei Kartoffelsalat und eine reichhaltige Getränkeauswahl von Sekt und Wein über Bier bis hin zu verschiedenen nicht-alkoholischen Getränken. Komplettiert wird der Imbiss von einem vielfältigen Feinkost-Angebot, zu dem unter anderem Käse von der Rohmilchkäserei Backensholz, Schudeisky Cornicons, Gewürze, Marmeladen und selbst produziertes Gebäck gehören.

Für alle Zutaten und Lebensmittel gilt, so Bruhn: „Wir wissen genau, wo unsere Produkte aus Schleswig-Holstein herkommen und dass sie sorgfältig und verantwortungsvoll produziert und verarbeitet werden“. Damit bestätigt EXTRAWÜRSTE 56 einen Trend: Denn immerhin 65 Prozent der Deutschen achten beim Einkauf „immer oder meist“ auf regionale Herkunft der Lebensmittel. Das ist

das Ergebnis einer aktuellen Umfrage des Marktforschungsinstituts Forsa.

Eigentümer Maximilian Bruhn: „Mit EXTRAWÜRSTE 56 biete ich meinen Gästen eine Vielzahl unterschiedlichster hochwertiger schleswig-holsteinischer Produkte, mit denen Natur- sowie Tierschutz in Einklang gebracht werden! Und natürlich will ich ganz einfach Lust machen auf gesunden, regionalen Genuss! Getreu dem Motto: Die Welt gehört dem, der sie genießt!“

EXTRAWÜRSTE 56, Inh.: Maximilian Bruhn, Holtenauer Str. 56, 24105 Kiel

Öffnungszeiten: täglich außer sonntags 11-19 Uhr

Pressekontakt: FISCHERTEXT. UND PR., Lena Riemenschneider, Beselerallee 57, 24105

Kiel, Tel.: 0431 – 908 97 79 4, E-Mail: riemenschneider@fischertext.de