



Pressemitteilung

## **Festival der Currywurst mit Innovationspreis „Wurst hat Zukunft!“ ausgezeichnet**

### **Sonderpreis für kreative Grill-Idee**

**Hamburg, 6. Mai 2013.** Zusammen mit dem Deutschen Fleischer-Verband und der afz – allgemeine fleischer zeitung verlieh der Zentralverband Naturdarm e.V. auf der IFFA den Innovationspreis 2013 „Wurst hat Zukunft!“ an das Stadtmarketing Neuwied für das Festival der Currywurst. Der Blogger Thorsten Brandenburg bekam einen Sonderpreis für die innovative Grillwurst-Kreation „Wurstlollie“.

### **Denkmal für die Currywurst**

Die Currywurst erfreut sich bundesweit großer Beliebtheit, doch die Stadt Neuwied hat eine ganz besondere Vorliebe für den Fast-Food-Klassiker und rief ihm zu Ehren 2007 ein ganzes Festival ins Leben. Und das mit großem Erfolg: Aus einer Veranstaltung mit anfangs zwölf Ständen ist heute ein Event mit 30 Ständen und weit über 100 Soßen geworden. Inzwischen sind Teilnehmer aus dem ganzen Bundesgebiet dabei und bieten ein großes Spektrum an Soßen an. Mal traditionell, mal extra scharf, mal fruchtig oder auch mal süß – die Wurst wird auf unzählige Art und Weise den Festivalbesuchern serviert. Das Engagement rund um die Currywurst überzeugte die Jury. Heike Molkenthin, Vorsitzende des Zentralverbandes Naturdarm e.V.: „Der Einfallsreichtum der Teilnehmer und die zahlreichen Kreationen zeigen, wie wandelbar diese Wurstspezialität ist. Das Festival beweist einmal mehr, dass die Currywurst ein modernes und vielseitiges Lebensmittel ist und ein großes Kultpotenzial hat.“ Die Organisatorinnen des Festivals und Mitarbeiterinnen des Stadtmarketings, Jana Bonig und Petra Neuendorf, ließen es sich nicht nehmen, nach Frankfurt zu kommen und die Auszeichnung persönlich entgegenzunehmen. Mit dem Innovationspreis verbunden ist eine Siegerprämie in Höhe von 1.000 Euro.



Ebenfalls vor Ort war Thorsten Brandenburg, der den Sonderpreis für den „Wurstlollie“ bekam. Der Blogger und passionierte Grill-Fan begeisterte die Jury mit seiner „etwas anderen“ Bratwurst. Dabei werden Bratwurst oder Krakauer längs aufgeschnitten und zusammen mit Käse-Bacon-Würfel zu einer Lollie-Form gewickelt, mit einem Spieß fixiert und anschließend indirekt gegrillt. „Der Wurstlollie ist ein echter Blickfang. Wir freuen uns sehr, dass auch Privatpersonen am Innovationspreis teilnehmen und auf originelle Art und Weise zeigen, wie vielseitig Wurst im Naturdarm zubereitet werden kann“, so Heike Molkenhain.

## **Wurst hat Zukunft**

Seit 2006 engagiert sich der Zentralverband Naturdarm e.V. mit der Kampagne „Wurst hat Zukunft!“ für das Image der Wurst als modernes, hochwertiges Lebensmittel mit Kulturpotenzial. Der Innovationspreis ist ein wichtiges Element der Kampagne und wurde bereits sechs Mal verliehen. Mit dem Preis werden besondere Leistungen oder umsetzbare Ideen im Bereich der Produktentwicklung und -vermarktung rund um die Wurst im Naturdarm ausgezeichnet. Gesucht werden spannende Konzepte, ungewöhnliche Marketinglösungen, originelle Zubereitungen oder ganz neue Produktideen.

Weitere Informationen:  
Zentralverband Naturdarm e.V.  
c/o Havas PR Hamburg  
Tabea Reich  
Johannes-Brahms-Platz 1  
20355 Hamburg  
Tel.: (040) 431 75 - 184  
Fax: (040) 431 75 - 110  
E-Mail: [Tabea.Reich@havaspr.com](mailto:Tabea.Reich@havaspr.com)