Presseinformation

Die Apfel-Kartoffel-Bratwurst ist total regional

Wie schmeckt der Odenwald? Darüber sinnieren die Gastgeber in den neun Partnerbetrieben der Kooperation Odenwald-Gasthaus e. V. immer wieder aufs Neue. Eine Selbstverständlichkeit für alle ist es bei regionalen Genusswochen wie dem Odenwälder Apfelherbst teilzunehmen und mit originellen Odenwälder Kreationen die Gäste zu überraschen.

So entschlossen sich die Genuss-Handwerker auf Anregung von Jochen Katzmaier, Küchenchef im Odenwald-Gasthaus Hotel Haus Schönblick, eine originelle Bratwurst zu kreieren. Denn was passt besser zusammen als Odenwälder Äpfel, Kartoffeln und hochwertiges Fleisch aus der Region? Diese **Odenwälder Apfel-Kartoffel-Bratwurst** gibt es exklusiv in den Betrieben der neun Regionalaktivisten mit klassischen Beilagen wie Apfelwein-Sauerkraut und Kartoffelpüree.

„Unsere Bratwurst ist mit schön großen Kartoffelstücken und der Frische vom Apfel eine sehr schmackhafte Kreation“, freut sich Jochen Katzmaier. Armin Treusch, Seniorchef in der Johanns-Stube in Reichelsheim, ergänzte: „Regionale Produkte wie Äpfel, Kartoffeln sowie regional erzeugtes Fleisch in einem Produkt, dass für den vielfältigen Geschmack des Odenwaldes steht, zu vereinen und in unseren Partnerbetrieben exklusiv den Gästen zu präsentieren, das ist unser Anliegen.“

Die leckere Bratwurst können Sie - nicht nur - während des **2. Odenwälder Apfelherbstes vom 09. September bis 18. November 2018** in allen Partnerbetrieben der Kooperation Odenwald-Gasthaus e.V. probieren. Mehr Infos: www.odenwald-gasthaus.de

BU: Regionale Genuss-Aktivisten präsentieren die Erste Odenwälder Apfel-Kartoffel-Wurst: Gerhard Fritz, Rainer Schäfer, Christian Wirth, Thomas Löw, Jochen Katzmaier, Werner Lossin, Armin Treusch (v.l.n.r.)