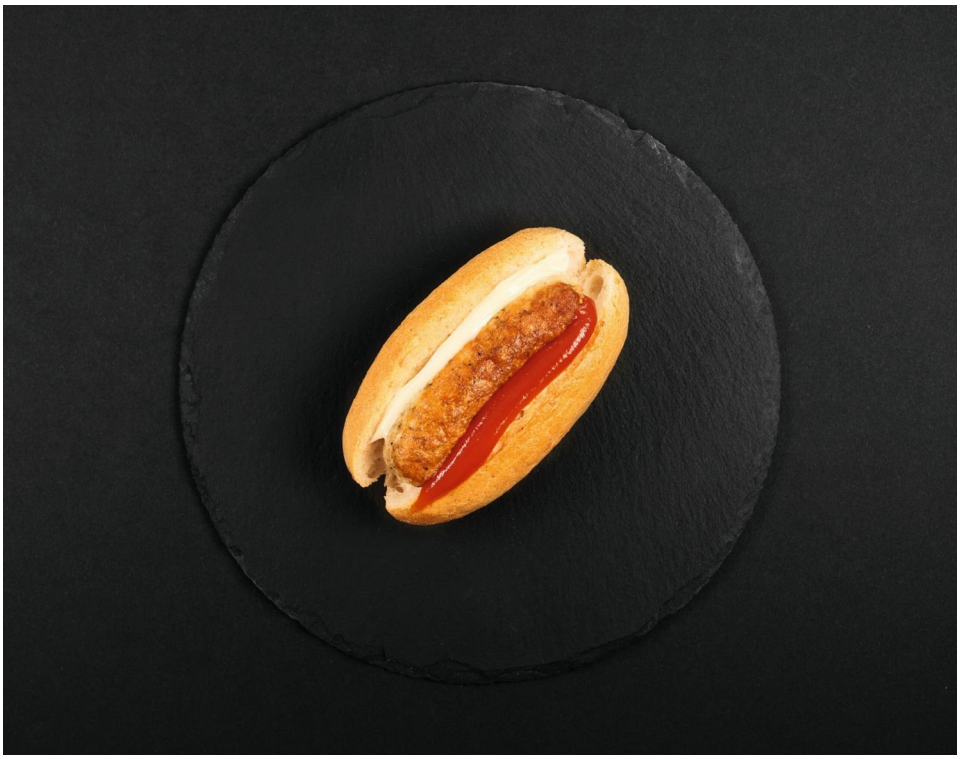
Oberösterreichische Würstelstände setzten auf HERMANN

Was benötigt ein Würstelstand im Jahr 2021, um erfolgreich zu sein? Eine gute Bosna? Mit Sicherheit. Eine vegetarische Bosna? Definitiv. Dieser Tatsache sind sich zwei oberösterreichische Würstelstände bewusst. Das Bosner Eck im Herzen von Linz und der neue Würstelstand Die* Obelisk an der Johannes-Kepler-Universität Linz setzen daher seit einigen Monaten auf das vegetarische Sortiment von Hermann und Thomas Neuburger.



HERMANN Hot Dog – die Variante für Zuhause (©)Neuburger Fleischlos GmbH

Das Vater-Sohn-Duo, Hermann und Thomas Neuburger, punktet mit seiner vegetarischen Produktlinie **HERMANN** nicht nur im Einzelhandel. Seit wenigen Monaten greifen auch zwei

oberösterreichische Würstelstände auf zwei der mittlerweile sechs erhältlichen Produkte zurück: Das Bosner Eck und der Würstelstand Die* Obelisk haben mit den auf Bio-Kräuterseitlingen basierenden Käsebratwürstel und Rostbratwürstchen ihr vegetarisches Sortiment ausgebaut. Seither gingen 1.300 vegetarische Bosna über die Theke, mit der Angebotserweiterung spricht man neue Kundschaft an.

Ist ein Würstelstand noch zeitgemäß?

Klar, wenn er mehr bietet – so lautet der Leitspruch von Die* Obelisk. Der innovative Stand bietet Studierenden und allen, die Lust auf eine schnelle Mahlzeit haben, ein vielfältiges Speisenangebot. Seit der Eröffnung im September 2020 gibt es HERMANN Bratwürstel mit eingebranntem Kraut und die HERMANN Bosna. Dass dem so ist, dafür hat sich Rektor Univ.-Prof. Dr. Meinhard Lukas eingesetzt. Denn schließlich will man das Prinzip Würstelstand auf ein neues Level heben. Über die Offenheit für Neues der beiden Würstelstände zeigt sich der Wirtschaftler und Pilzzuchtexperte Thomas Neuburger begeistert: „Wir freuen uns, wenn potenzielle Partner aktiv auf uns zukommen und mit HERMANN etwas Neues ausprobieren möchten. Trotz Pandemie und wesentlicher Einschränkungen des universitären Betriebes wandern regelmäßig Käsebratwürstel und Rostbratwürstchen über die Theke.“

Philipp Lackner in seinem Bosner Eck. (©) Neuburger Fleischlos GmbH

Neue Stammkunden gewonnen

Begeistert zeigt sich auch Philipp Lackner, der die HERMANN Rostbratwürstchen in der vegetarische Bosna im seit 1967 familiär geführten Bosner Eck verkauft. Schon längere Zeit war die Familie Lackner auf der Suche nach einer vegetarischen

Option – denn nicht nur Vegetarier, sondern auch gesundheitsbewusste Fleischesser haben immer wieder aktiv nach einer Fleischalternative gefragt. „Bei unserer Recherche ist dann nur mehr HERMANN übriggeblieben, weil es die einzigen Produkte sind, die weder Aromen noch Konservierungsstoffe beinhalten und noch dazu aus der Region kommen," so Philipp Lackner. Mit der Aufnahme ins Sortiment wurden bereits neue Stammkunden dazugewonnen: „Jetzt kommen Personen vorbei, die haben früher keinen Halt bei uns am Schillerpark eingelegt", so Lackner. Durch das vegetarische Angebot hat man sich mittlerweile einen Namen gemacht und seine Vorreiter-Rolle in der Linzer Innenstadt gefestigt.

Laufende Erweiterungen

Hermann und Thomas Neuburger begrüßen das neue Geschäftsfeld – zukünftig will man auch in weiteren österreichischen Städten mit HERMANN das vegetarische Angebot traditioneller Würstelstände aufmischen. Noch ist die Auswahl an vegetarischen Speisen meist überschaubar, das soll sich in den kommenden Jahren ändern.

Über HERMANN:

Thomas und Hermann Neuburger. (v.l.n.r.)(©) Neuburger Fleischlos GmbH

Fleischlos, und das mit vollem Genuss – das ist die Idee von HERMANN, der vegetarischen Linie von Hermann und Thomas Neuburger. Viele Jahre lang hatte Hermann Neuburger die Vision einer fleischlosen Alternative: Der Umgang mit Tieren und die Entwicklungen in der Fleischwarenproduktion haben ihn bestärkt, ein nachhaltiges Unternehmensstandbein aufzubauen. Seit 2016 setzt Hermann Neuburger gemeinsam mit seinem Sohn Thomas im oberösterreichischen Ulrichsberg auf den Kräuterseitling – die Basis der Produktinnovation. Hinzu kommen regionale Zutaten aus biologischer Landwirtschaft, aber keine Zusatzstoffe. Die hauseigene Bio-Pilzzucht sorgt für eine weitere Verkürzung der Transportwege des Hauptrohstoffes. Im Vordergrund steht nicht der Verzicht auf bestimmte Lebensmittel, sondern der individuelle Wunsch nach mehr Nachhaltigkeit, einem gesünderen Lebensstil und mehr Geschmack - auch an fleischfreien Tagen. Nähere Informationen inkl. Shop-Finder: **www.hermann.bio**

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at