

FRANKFURTER WÜRSTCHEN FESTIVAL

Sooo lecker, sooo heiß ...

Frankfurter Würstchen lässt es knacken!

Was macht eine gute Wurst aus? Neben Aussehen, Farbe und vor allem Geschmack ist es auch der Knack-Ton, der den

Unterschied ausmacht. Das Frankfurter Würstchen hat eindeutig den schönsten Knack-Ton, meinen ihre Fans auf der ganzen Welt.

Klar, dass die so hochgelobten „Werschtscher“ auch ihr eigenes Festival haben. Am 15.4. geht's auf der Frühjahrs-Dippemess los: Dann startet der Mega-Spaß rund ums wohl leckerste Würstchen auf dem Globus. Sechs Tage werden dann jeweils 8-10 Frankfurter Würstchen von

den Festival-Gästen probiert und bewertet. Dazu gibt's Kartoffelsalat und Senf.

An jedem Abend können sich zwei Metzger für das große Finale am 27.4. qualifizieren. Durch das unterhaltsame Rahmenprogramm führt Travestiekünstler „Bäppi La Belle“. Die Schirmherrschaft des Wurst-Spektakels hat OB Peter Feldmann. **Feiern Sie mit: Erleben Sie echten Geschmack und einen tollen Event!**

Tickets unter www.frankfurter-wuerstchen-festival.de

Das original Frankfurter Würstchen Festival

Di. 15.4.,
Mi. 16.4.,
Di. 22.4.,
Mi. 23.4.,
Do. 24.4.,
Finale: So. 27.4.

Frühjahrs-Dippemess, Festhalle Hausmann am Ratsweg

Name geschützt

Vor 85 Jahren bereits stellte der 10. Zivilsenat des Kammergerichts in Berlin fest, dass nur Fabrikanten im Wirtschaftsgebiet Frankfurt am Main das Recht haben, ihre Würste auch „Frankfurter“ zu nennen. Vom BGH wurde dieses Urteil 1955 noch einmal bestätigt.

Garen statt kochen

Die original „Frankfurter“ werden im offenen Topf in etwa 80 Grad heißem Wasser gegart. Entscheidend für den Geschmack ist neben den hochwertigen Zutaten und Gewürzen die aufwendige Methode des Räucherns im „Frankfurter Rauch“.



Die ganze Welt liebt Frankfurter Würstchen

Nach der Weltausstellung in Chicago 1893 eroberten die Frankfurter Würstchen Amerika. Doch auch in Asien, Australien und Afrika liebt man die Würstchen inzwischen heiß und innig.



„Frankfurter“ oder „Wiener“ – gibt es einen Unterschied?

Auch die „Wiener Würstchen“ stammen ursprünglich aus Frankfurt. Denn hier erlernte der Franke Johann Georg Lahner Anfang des 19. Jahrhunderts die Herstellung des beliebten Brühwürstchens. Der Unterschied: „Frankfurter“ werden im Gegensatz zu „Wienern“ ohne Rindfleisch hergestellt.

Der Spezialist

Seit 50 Jahren original Ehmann Paprikawurst



Bessunger-Straße 187
64347 Griesheim
06155-63928
www.metzgerei-ehmann.de



Metzgerei und Partyservice Lach

Rabenaustraße 37
64293 Darmstadt
Telefon 061 51 / 89 61 38
Fax 0 61 51 / 5 00 78 93
E-Mail: familialach@t-online.de
Web: www.darmstadt-partyservice.com

Metzgerei **DÜRR**

Dürr's goldprämierte kreative Genusswürste gibt es in Bad Vilbel.

Frankfurter Straße 189-193 · 61118 Bad Vilbel
Tel.: 06101/81 51-53 · Fax: 06101/86532

E-mail: info@metzgerei-duerr.de · www.metzgerei-duerr.de

Metzgerei **Brauer**

Burgweg 4 | 65205 Wiesbaden-Delkenheim
Oberpfurtsstraße 7 | 65205 Wiesbaden-Nordstadt
info@metzgerei-brauer.de | www.metzgerei-brauer.de

Ausgezeichnet als **Landschlager aus Hessen** unter den 400 besten Metzgereien Deutschlands
Februar/März 2008

METZGEREI **Haase**



Bismarck-Haus 2
Frankfurt - Bornheim
Tel. 0 69 / 50 62 15
www.metzgerei-haase.de