



Bier-Gurken-Versuch auf dem Rosenheimer Herbstfest

Beitrag

Erstmals ist Sepp Haag aus Bruckmühl mit Original Spreewälder Gurken auf dem Herbstfest Rosenheim vertreten. Gleich am Haupteingang ist das Angebot von Gewürz-, Knoblauch-, Chilli-, Salz-, Mango- und Senf-Gurken zu vernehmen. Diese aussergewöhnliche Vielfalt soll nun um eine aussergewöhnliche Besonderheit erweitert werden, denn durch die unmittelbare Nachbarschaft des Schmankerl-Gurken-Standes zum Flötzinger Festzelt ließ sich Thorsten Diederich als Marketing-Fachmann der Rosenheimer Traditionsbrauerei anregen, eine Bier-Gurke vorzuschlagen. Gesagt – getan: nach einer schönen Weile, in der die frische Gurken in einem Maßkrug mit Wiesn-Märzen-Bier eingelegt waren, probierte Thorsten Friedrich die neue Sorte. “Sehr mild und sanft und mit klarem Bier-Geschmack, das ist so interessant, dass wir neben dem Märzen auch noch weitere Biersorten testen wollen”, so das Urteil des Bier- und Gurken-Spezialisten. Ob und wann die Bier-Gurken in Serie gehen, konnte Sepp Haag zu Beginn der Testphase allerdings noch nicht sagen.

Fotos: Hötzelsperger – Thorsten Diederich (li.) mit Sepp Haag bei der Probe der ersten Bier-Gurken aus dem Maßkrug





Zahnarztpraxis Dr. Christine Schlehuber



Am Marktplatz 5 in Prien

www.zahnarzt-prien.de
08051-9634060



Kategorie

1. Gastronomie



Schlagworte

1. Chiemgau
2. Rosenheim