

## »Im Süden Deutschlands schmeckts besser!«



- +++ Hamburger Verein »fussballwurst.de« wird immer beliebter!
- +++ 50 Testberichte auf [www.fussballwurst.de](http://www.fussballwurst.de) belegen die Überlegenheit der süddeutschen Wurst
- +++ Überarbeitete Website mit neuen Funktionen vergrößert die Fangemeinde

Hamburg, den 10.11.2009

Zur Förderung der Bratwurstkultur auf dem Fußballplatz hatte eine handvoll Hamburger Fußballfans im Frühjahr 2009 den Verein »fussballwurst.de« gegründet. Heute, rund acht Monate später, wurde die Wurst-Verpflegung in Deutschlands Stadien bereits 50mal genauestens unter die Lupe genommen. Ob im Schwarzwald, an der Ostsee, im Ruhrpott oder in der Hauptstadt: Überall haben die Wurstexperten strengste Gütemaßstäbe angelegt und ihre Tests auf der vereinseigenen Website [www.fussballwurst.de](http://www.fussballwurst.de) veröffentlicht. Dort muss sich nun die Champions League Wurst aus der Münchner Allianz Arena mit der Krakauer aus der Kreisklasse 7 des Hamburger Westens messen lassen.

Die Tests der Wurstexperten zeigen: Die Fußballwürste im Süden schmecken einfach besser. Während die Experten im Norden öfter eine mäßige Note geben müssen, schneiden die Würste in Bayern, Franken und Baden besser ab. Der Vereinsvorsitzende Markus Dittmann hierzu: »Im Norden überwiegt die Fabrikwurst, die an sich gar nicht mal schlecht sein muss - wenn sie gut gebraten ist. Aber auf fast allen Plätzen gibt es ein und dieselbe Wurst. Man geht ja auch nicht jeden Tag in den gleichen Gourmet-Tempel. Im Süden hingegen überwiegt die Wurst aus dem ehrlichen Handwerk.« Solche süddeutschen Verhältnisse wünschen sich die Hamburger Wursttester schon länger und wollen nun mit Ihren Berichten auf den Missstand im Norden aufmerksam machen.

Auch aus diesem Grund haben die Macher dem Verein und seiner Seite ein neues Gesicht gegeben. Das Internet-Angebot wurde mit neuen Funktionen ausgestattet und weiter ausgebaut, der Verein hat sich ein eigenes Logo gegönnt. »Damit sind wir fit für die nächsten 50 Testberichte«, sagt Geschäftsführer Florian Renz und freut sich bereits auf Resonanz von Bratwurstfans aus aller Welt. Erst- und Zweitligavereine sind bereits aufmerksam geworden und sogar das kicker Sportmagazin hat begeistert von den Hamburger Jungs berichtet. »Bis zum Jahresende wollen wir unseren zehntausendsten Besucher auf [www.fussballwurst.de](http://www.fussballwurst.de) begrüßen«, so Renz.

Bleibt schließlich nur noch die Frage, wo in der Republik die beste Wurst gebraten wird. Die »Geschmacks-Liga« auf [fussballwurst.de](http://fussballwurst.de) verrät mehr: Der USC Paloma aus Hamburg und der südbadische FC 08 Villingen haben die Nase vorn. Zwar spielen beide im Amateurbereich, aber das ist den Experten egal: Schließlich geht es beim Fußball – egal in welcher Liga – immer um die Wurst!

**Kontakt:**

fussballwurst.de - Verein zur Förderung der Bratwurstkultur auf dem Fußballplatz

F. Renz (Geschäftsführer)

Boninstr. 8

22765 Hamburg

geschaeftsfuehrer@fussballwurst.de

<http://www.fussballwurst.de>

<http://www.twitter.com/fussballwurst>

**Über den Verein:**

Die Vereinigung »fussballwurst.de - Verein zur Förderung der Bratwurstkultur auf dem Fußballplatz« wurde im Frühjahr 2009 von fußballbegeisterten Wurstexperten aus Hamburg gegründet. Damit steht hinter dem Internet Auftritt [www.fussballwurst.de](http://www.fussballwurst.de) auch eine Rechtsform, mit der sich die Gruppierung nach außen hin präsentiert.

Die Vereinigung besitzt eine gültige Satzung, die Vereinsorgane werden aus Vorstand und Mitgliederversammlung gebildet. So wurden von Beginn an alle Weichen für einen eingetragenen Verein gestellt. Zum Zeitpunkt der Gründung handelt es sich bei [fussballwurst.de](http://www.fussballwurst.de) jedoch noch um einen nicht eingetragenen Verein. Der Verein hat zur Zeit 15 Mitglieder. Sitz ist Hamburg-Altona.

**Hinweis:**

Diese Pressemitteilung sowie Dateien zum Download finden Sie unter <http://www.fussballwurst.de/uber-uns/fuer-die-presse/>.

Die redaktionellen Inhalte von [fussballwurst.de](http://www.fussballwurst.de) unterliegen dem bekannten Urheberrecht. Für Presse Zwecke dürfen Textauszüge und Bilder – unter Angabe der Quelle und einem Hinweis an den Geschäftsführer – gerne frei verwendet werden.