

## PRESSEINFORMATION

### **Tucher's Bratwursthäusle serviert in Berlin**

#### **Original Nürnberger Wirtshauskultur**

Berlin, 3. Dezember 2014. Nürnberg ist seit jeher berühmt für hochwertige Produkte und Ideen, wie ein Blick in die Geschichtsbücher zeigt. Die erste Taschenuhr, der Globus, Stifte, Papier und Spiegelglas haben die fränkische Metropole berühmt gemacht – wie auch die Tucher Biere und die Original Nürnberger Rostbratwürste. Beides lässt sich nicht nur an Pegnitz und Regnitz genießen, sondern jetzt auch an Havel und Spree: im neuen Tucher's Bratwursthäusle.

Im Herzen der pulsierenden Weltmetropole Berlin – direkt am Prenzlauer Berg – haben zwei fränkische Genussbotschafter ihre Heimat gefunden: In Tucher's Bratwursthäusle serviert Uwe Siegmund zu Original Nürnberger Rostbratwürsten vom offenen Buchenholzfeuer die handwerklich gebrauten Tucher Biere. „Wir exportieren traditionelle Wirtshauskultur, fränkische Herzlichkeit und bodenständiges Essen und Trinken in die Bundeshauptstadt“, freut sich der gelernte Koch und Vollblut-Gastronom.

Ob Drei im Weggla, wie die Schrippe im Fränkischen heißt, oder gleich 12 auf Kraut: Die kleinen, feinen Original Nürnberger Rostbratwürste sind Namensgeber für das neue Wirtshaus. Auf der bodenständigen Speisekarte steht zudem Allerlei aus Ofen und Pfanne wie gebräunter Leberkäse oder fränkischer Krustenbraten. Auch an Brotzeiten ist in Tucher's Bratwursthäusle gedacht, vom Obatzden bis zum Bauernsteller.

Was aber passt besser dazu als ein gutes Bier? „Nichts“, so Tucher Geschäftsführer Fred Höfler. „Gleich zwölf fränkische Bierspezialitäten stehen daher zur Wahl, allein sechs davon frisch gezapft aus dem Fass. Weil die Vielfalt so groß ist und die Entscheidung umso schwerer fällt, gibt es in Tucher's Bratwursthäusle noch etwas Besonderes: die ‚fränkische Bierprobe‘. Dahinter verbergen sich sechs 0,1-Liter-Gläser, in denen die verschiedenen Fassbiere zum Probieren, Verkosten und Entdecken serviert werden. So findet sicherlich jeder Gast ganz schnell sein persönliches Lieblingsbier.“



32 Nicht nur für den Gaumen ist Tucher's Bratwursthäusle ein Genuss. Auch bei der  
33 Gestaltung der Gaststube ist an jeder Ecke zu spüren, dass hier viel Liebe drin steckt.  
34 Gemütlich ist der große Gastraum schon beim Eintreten: Die rustikale, zugleich  
35 freundliche Einrichtung verbreitet eine warme Atmosphäre. Als kleine Hommage an die  
36 fränkische Heimat tragen die Buchenholz-Tische bekannte Namen aus dem Nürnberger  
37 Stadtbild wie Albrecht-Dürer-Platz oder Hauptmarkt. Mit liebevoll arrangierten Bildern  
38 aus der Frankenmetropole und ihrer Traditionsbrauerei Tucher an den Wänden halten  
39 Impressionen aus der guten, alten Zeit ihren Einzug in das hektische Hauptstadtleben.

40  
41 Bis zu 80 Gäste finden in Tucher's Bratwursthäusle Platz. „Hinzu kommen weitere 48  
42 Plätze auf unserer Außenterrasse, die wir im Frühjahr einweihen werden“, so Uwe  
43 Siegmund. „Außerdem werden wir einen Außer-Haus-Verkauf anbieten: Unsere Drei im  
44 Weggla gibt es dann auch zum Mitnehmen.“

45  
46 Wer Original Nürnberger Wirtshauskultur am Prenzlauer Berg erleben will, ist dienstags  
47 bis freitags von 16 bis 24 Uhr herzlich willkommen. Samstags und sonntags öffnet  
48 Tucher's Bratwursthäusle schon mit dem Mittagsläuten: Von 12 Uhr bis Mitternacht wird  
49 aufgetischt und ausgeschenkt. Und wenn es geschmeckt hat, darf der Gast gerne das  
50 höchste fränkische Lob aussprechen: „Basd scho!“.

## 52 **Tucher's Bratwursthäusle**

53 Sredzkinstraße 30, 10435 Berlin/Prenzlauer Berg

54 Mehr demnächst auch unter [www.tuchers-bratwursthaeusle.de](http://www.tuchers-bratwursthaeusle.de)

## 56 **Original Nürnberger Rostbratwurst**

57 *Die Rostbratwürste, die in Tucher's Bratwursthäusle aufgetischt werden, sind echte Nürnberger Originale.*  
58 *Gerade einmal sieben bis neun Zentimeter sind sie lang und maximal 1,5 Zentimeter dick. Ihren herzhaften*  
59 *Geschmack erhalten sie zum einen durch die besondere Majoranwürzung, zum anderen durch die*  
60 *traditionelle Zubereitung über offenem Buchenholzfeuer. Der Nürnberger genießt die Original Nürnberger*  
61 *Rostbratwurst in Form von Drei im Weggla (Brötchen) oder lässt sich sechs, neun oder zwölf davon mit*  
62 *Kraut oder Kren (Meerrettich) servieren. Dazu passt eine fränkische Laugenbrezel. Die Bezeichnung*  
63 *Original Nürnberger Rostbratwurst ist übrigens – neben regionaltypischen Spezialitäten wie Parmaschinken*  
64 *oder Champagner – als geografische Herkunftsbezeichnung von der EU-Kommission geschützt. Darauf sind*  
65 *wir besonders stolz!*



66 **Tucher Traditionsbrauerei**

67 *Die Tucher Traditionsbrauerei ist Teil der fränkischen Bierkultur und steht für bald 350 Jahre Nürnberger*  
68 *Brauhandwerk, das von Generation zu Generation weitergegeben wird. So berichten die Chroniken bereits*  
69 *anno 1672 vom „Städtischen Weizenbräuhaus“ zu Nürnberg. Heute kommen die mit allergrößter*  
70 *handwerklicher Sorgfalt und besonders ressourcenschonend gebrauten Tucher Biere aus dem wohl*  
71 *einzigsten Zwei-Städte-Sudhaus der Welt. In der stolzen Tradition der Kaufmannsfamilie Tucher sind Werte*  
72 *wie Verlässlichkeit, Verantwortung, Gemeinsamkeit und Bodenständigkeit ein mit Leidenschaft gelebtes*  
73 *Bekenntnis zur Heimat, zur Region und ihren Menschen, das bei Tucher aus tiefstem Herzen kommt: Da*  
74 *steckt viel Liebe drin.*

75

76 **Ansprechpartner für die Presse:**

77 Tucher Bräu GmbH & Co. KG	Agentur
78 Kai Eschenbacher	UNITED PUBLIC RELATIONS GmbH
79 Marketingdirektor/PR	Renate Goergen
80 Tucherstr. 10, 90763 Fürth	Fleher Str. 3, 40223 Düsseldorf
81 Telefon: (09 11) 97 76 326	Telefon: (02 11) 3033 828
82 Telefax: (09 11) 97 76 98 326	Telefax: (02 11) 3033 855
83 E-Mail: <a href="mailto:info@tucher.de">info@tucher.de</a>	E-Mail: <a href="mailto:info@united-pr.de">info@united-pr.de</a>



**Tucher** Da steckt viel Liebe drin.