

PRESSEINFORMATION

Bratwursthäusle ab April unter neuer Leitung

Drei erfahrene Gastronomen übernehmen Traditionslokal samt Belegschaft

Nürnberg, 12. März 2020. Sie sind die „Neuen“ im Bratwursthäusle: Gerhard Rippel, Axel Müller und Florian Dittmayer übernehmen ab April das Traditionslokal unweit der Sebalduskirche mit allen Mitarbeitern. Auch die Rezeptur der legendären Bratwürste bleibt: Der hauseigene Metzger wird das sicher stellen, damit Stammgäste und auch neues Publikum die seit Jahrzehnten bewährten, weiterhin vor Ort produzierten Nürnberger Originale vom Rost genießen können.

30 Jahre Gastronomie-Erfahrung und viel Leidenschaft für fränkische Küche bringen sie mit: Axel Müller und Florian Dittmayer sowie Gerhard Rippel, letzterer bekannt als Betreiber des „Burgwächter“ und „Schlenkerla“. Er ist es auch, der zugleich die Gastgeberrolle im „Häusle“ übernehmen wird.

„Irgendwann einmal Nürnbergs schönstes Bratwursthaus führen zu dürfen, war zwar schon immer mein heimlicher Traum. Dass er aber einmal Realität werden würde, hätte ich – ehrlich gesagt – nicht gedacht“, freut sich Gerhard Rippel und verspricht: „Das ‚Bratwursthäusle‘ werden wir ganz im Sinne von Werner Behringer und seiner Familie weiterführen.“

Dafür wird auch das eingespielte Service- und Küchenteam sorgen, das vom neuen Pächter-Trio vollständig übernommen wird – darunter auch der Metzger. Das wohl gehütete Geheimnis um die Original-Rezeptur der heiß geliebten Bratwürste bleibt ihren Fans also auch nach der mehr als fünf Jahrzehnte währenden „Ära Behringer“ erhalten.

Nahtloser Übergang

Mit dem nahtlosen Übergang löst die Traditionsbrauerei Tucher ihr Versprechen ein, eine gute Lösung für das über 700 Jahre alte Traditionslokal, seine Belegschaft und seine vielen Freunde zu finden. „Dass unsere partnerschaftlichen Gespräche erfolgreich verlaufen sind, freut uns sehr – das war stets unser Ziel“, so Gastronomiedirektor Jörg Träger.



***Tucher* Da steckt viel Liebe drin.**

Zwei Originale im „Häusle“

Dank Tucher wird es zu den Original Nürnberger Rostbratwürsten vom großen Buchenholzgrill künftig eine ebenso besondere Bierspezialität geben: das Original Nürnberger Rotbier – gebraut aus vier Malzen, in Ruhe kraftvoll zum Starkbier herangereift und mit Vollbier vermählt. Gezapft wird es einmal in der Woche direkt vor Ort aus einem echtem Eichenholzfass.



Jörg Träger, Gastronomiedirektor Tucher (l.), und der neue Wirt Gerhard Rippel mit Nga Huang, die seit 20 Jahren am Rost des Bratwursthäusles steht.

Tucher Traditionsbrauerei

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

Tucher Da steckt viel Liebe drin.



Ansprechpartner für die Presse:

Tucher Bräu GmbH & Co. KG

Kai Eschenbacher

Marketingdirektor/PR

Am Alten Sudhaus 4, 90409 Nürnberg

Telefon (09 11) 97 76 326

E-Mail info@tucher.de

Agentur

UNITED PUBLIC RELATIONS GmbH

Renate Goergen

Fleher Str. 3, 40223 Düsseldorf

Telefon (02 11) 31 60 99 22

E-Mail info@united-pr.de



Tucher Da steckt viel Liebe drin.