

Kult-Bratwurst in Groáenhain: Das Geheimnis des Thpringer Genusses!

Jens Mittelstædt verkauft in Groáenhain echte Thpringer Bratwurst. Er bietet eine Vielfalt an Spezialitäten und Tipps zum Grillen.



Groáenhain, Deutschland - In Groáenhain hat sich ein kleiner Bratwurststand zu einem angesagten Treffpunkt entwickelt, und das hat viel mit dem Betreiber Jens Mittelstædt zu tun. Der gebürtige Thpringer kam vor 12 Jahren aus Weimar in die Stadt und erfüllt sich seit anderthalb Jahren mit seinem Bratwurststþtzpunkt auf dem Parkplatz am Obi einen Traum. Ursprþnglich als Holzþþtte gestartet, musste er aufgrund der groáen Nachfrage auf einen Container umsteigen. Dort bietet er kþstliche Thpringer Bratwþrste, die roh und nicht gebrþht sind, an und hat sich damit einen echten Kultstatus erarbeitet.

Doch was macht die Thpringer Bratwurst so besonders? Laut **Hagens Heimatkpche** sind es nicht nur die erstklassigen

Zutaten, sondern auch die gut abgestimmten Gewürze, die den Unterschied ausmachen. Jens Mittelstädt geht mit seiner Qualität auch auf die Wünsche seiner Kunden ein: Er hat eine Currywurst in sein Sortiment aufgenommen, die bei den Gästen sehr beliebt ist. So zieht er ein breites Publikum an, von Bürgergeld-Empfängern bis zu wohlhabenden Feinschmeckern.

Ein Sortiment für jeden Geschmack

Neben der Bratwurst hat der Stand auch andere Thüringer Fleischspezialitäten im Angebot, darunter selbst eingelegte Rostbrätel und Salzbraten. Die Brötchen für die wurstigen Leckereien bezieht er von der Bäckerei Brade aus Riesa, die bekannt für ihre Frische und Qualität ist. Bei so viel Engagement ist es kein Wunder, dass die Waren schnell ausverkauft sind. Jens hat ein gutes Händchen für seine Kunden und hat sogar eine Stempelkarte eingeführt, die sehr gut ankommt.

Doch nicht nur der Bratwurststand erfreut sich in der Region großer Beliebtheit. Auch das Angebot von **Die Thüringer** und Hagens Heimatküche stellt eine hervorragende Auswahl an Thüringer Spezialitäten bereit – von Wurst im Glas bis zu traditionellen Grillgerichten. Thüringer Klöße mit Rouladen und Mutzbraten mit Schwarzbiersauce sind ebenfalls Klassiker, die die Gäste anlachen. Wenn es um frische Wurstsorten geht, haben die beiden Anbieter auch darauf geachtet, dass ihre Produkte in nachhaltigen Verpackungen geliefert werden.

Der leidenschaftliche Betreiber

Jens Mittelstädt arbeitet 70 bis 80 Stunden pro Woche, dazu gehören neben dem Verkauf auch die Buchhaltung und die Vorbereitung des Fleisches. Diese Leidenschaft für seinen Beruf zahlt sich aus: Seine Bratwürste und anderen Produkte haben die Herzen seiner Kunden im Sturm erobert. Und wer Tipps zum Grillen der original Thüringer Bratwurst braucht, ist bei Jens genau richtig – er scheut sich nicht, sein Wissen weiterzugeben!

In einer Zeit, in der Authentizität und Geschmack immer mehr in den Vordergrund rücken, bringt Jens ein Stück Thüringen nach Sachsen und sorgt dafür, dass die Traditionen rund um die Thüringer Wurst auch weiterhin lebendig bleiben.

Details	
Ort	Großenhain, Deutschland
Quellen	• www.saechsische.de • www.hagens-heimatkueche.de • die-thueringer.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.net