

## PRESSEINFORMATION

### **Der Weihnachtsklassiker „Würstchen mit Kartoffelsalat“ kurbelt bei Bauerngut die Würstchen-Produktion ordentlich an**

- **Produktion steigt auf 1,1 Millionen Würstchen täglich**
- **„Wiener“ sind an Weihnachten die meistverkaufte Wurst**
- **Premium-Convenience-Produkte auf dem Vormarsch**

**Minden, 4. Dezember 2023. Es ist und bleibt das beliebteste Weihnachtsessen der Deutschen: Würstchen mit Kartoffelsalat. In gut einem Drittel der Haushalte wird an Heiligabend dieser Klassiker serviert. Das macht sich auch bei Bauerngut bemerkbar. Die Produktionstochter der EDEKA Minden-Hannover produziert rund um Weihnachten mehr als eine Millionen Würstchen – und zwar täglich! Grund genug, einen Blick auf die Produktion zu werfen.**

Produziert werden die Brühwürste am Bauerngut-Standort Könnern in Sachsen-Anhalt. Rund 700.000 Würstchen sind es an normalen Tagen, in den beiden letzten Jahreswochen steigt die Produktion jedoch auf über eine Million. „Bock- und Wiener Würstchen gehören zu den beliebtesten Brühwürsten in Deutschland und kommen traditionell bei vielen an Weihnachten auf den Tisch. Dementsprechend sind ‚Wiener‘ an Weihnachten bei uns die meistverkaufte Wurst“, erklärt Gesamtbetriebsleiter Andreas Seidel.

#### **Außerdem beliebt: Rinderrouladen, Edles vom Schwein und Hackfleisch**

Doch nicht nur Wiener Würstchen haben bei Bauerngut rund um Weihnachten Hochkonjunktur: Außerdem zählen Rinderrouladen, Edelfleischteile vom Schwein wie z. B. Filet für Fondue oder Raclette sowie Hackfleisch für die Füllungen von Gänsebraten und Co. zu den Bestsellern. Das deckt sich mit den Statistiken, die „alle Jahre wieder“ zu den Lieblingsessen an Heiligabend veröffentlicht werden. Laut [Statista](#) sind das Würstchen mit Kartoffelsalat (36 %), Entenbraten (27 %), Raclette (23 %), Gänsebraten (20 %), Fisch (16 %) und Fondue (14 %).

An diesen Vorlieben ändert sich wenig: Zu Weihnachten zählt für die meisten die Tradition. Das bestätigt auch Andreas Seidel. „Wir verzeichnen allerdings einen Trend zu edlen Convenience-Produkten. An Weihnachten wünschen sich alle Ruhe und Besinnlichkeit. Gleichzeitig muss viel vorbereitet werden, damit alles perfekt ist.“ Die Lösung: Premium-Produkte, die schnell und einfach in der Zubereitung sind und trotzdem den festlichen Genuss versprechen. Schweinefilet im Speckmantel beispielsweise: In den letzten beiden Kalenderwochen steigt der Absatz dieser Spezialität um mehr als das Doppelte. Bei Kassler im Blätterteig liegt die Steigerung sogar beim Dreifachen im Vergleich zum Jahresdurchschnitt. „Das ist ein Trend, auf den wir uns bei Bauerngut eingestellt haben und immer wieder auch neue



MINDEN  
HANNOVER

## PRESSEINFORMATION

Produkte entwickeln“, so Andreas Seidel. Den Weihnachtsklassiker Würstchen mit Kartoffelsalat von seiner Spitzenposition verdrängen werde das aber so schnell nicht.

### **Step by Step von den Rohprodukten zur fertigen Wurst**

Für ein Wiener Würstchen sind einige Produktionsschritte nötig: Safety first! Zunächst wird das benötigte Schweine- oder auch Geflügelfleisch im Wareneingang auf seine Frische, Temperatur und Qualität überprüft. Stimmt alles, wird es zusammen mit Gewürzen, Fett und Wasser im sogenannten „Kutter“ vermischt. „Die traditionellen Gewürzmischungen sind natürlich unser Geheimnis. Ich kann aber verraten, dass zum Beispiel gemahlener Kümmel, Senf, Pfeffer und Koriander für den typischen Würstchengeschmack sorgen – und der ist beliebt: Das zeigt nicht nur die hohe Nachfrage, sondern auch die DLG-Prämierungen: Für unsere Würstchen erhalten wir wiederkehrend jedes Jahr die DLG-Goldmedaille für hervorragenden Geschmack und Produktqualität“, sagt Andreas Seidel.

Doch zurück zum „Kutter“. Darin sind nach 10 Minuten alle Zutaten zu einer feinen Fleischmasse verbunden. In der „Füllerei“ kommt das sogenannte „Brät“ nun in die Pelle – bei Wiener Wurst und Bockwurst ist das ein Naturdarm. Weiter geht es in die Räucherei: Bis zu drei Stunden verbringen die Würste dort bei circa 58 bis 60 Grad und bekommen durch die Hitze ihre rosarote Farbe. Beim anschließenden Trocknen bleibt das Raucharoma an der Wurst haften und färbt sie von außen goldbraun. Nach einem zweiten Räuchergang werden die Würstchen dann bei 80 Grad gebrüht, bevor sie verpackt und in die EDEKA-Märkte geliefert werden.

### **EDEKA Minden-Hannover im Profil**

Mit einem Außenumsatz von rund 11,3 Milliarden Euro und rund 75.800 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern (einschließlich der selbstständigen Einzelhändlerinnen und Einzelhändler) ist die **EDEKA Minden-Hannover** die umsatzstärkste von insgesamt sieben Regionalgesellschaften im genossenschaftlich organisierten EDEKA-Verbund. Sie besteht im Kern seit 1920, erstreckt sich von der niederländischen bis an die polnische Grenze und umfasst Bremen, Niedersachsen, einen Teil von Ostwestfalen-Lippe, Sachsen-Anhalt, Berlin und Brandenburg. Zwei Drittel der insgesamt 1.500 Märkte sind in der Hand von selbstständigen EDEKA-Kaufleuten. Zum Unternehmensverbund gehören darüber hinaus mehrere Produktionsbetriebe, darunter die Brot- und Backwarenproduktion **Schäfer's**, die Produktion für Fleisch- und Wurstwaren **Bauerngut** sowie das Traditionsunternehmen für Fischverarbeitung **Hagenah** in Hamburg.