

# Der Lange Lüdenscheider kitzelt die Gaumen in der Welt

Das von Kim Hagebaum in zweiter Generation geführte Franchise-System EXTRAWURST verfügt über mehr als 40 Jahre Branchenerfahrung und verkauft pro Jahr gut 1 Million Würste - vorzugsweise sein Premium-Produkt „Lange Lüdenscheider“. International ist die Extrawurst made in Germany auch schon in Großbritannien, Mexiko und Korea ein Erfolg.

Gegessen wird immer und immer häufiger außer Haus. Der Kundenwunsch nach lecker zubereiteten Malzeiten auch zwischendurch lassen den Außer-Haus-Markt boomen und auf über 73 Milliarden Euro wachsen. Marktforschungen belegen, dass rund zwei Drittel der Bundesbürger mindestens einmal in der Woche die gastronomischen Angebote von Restaurants, Imbissständen und Cafés, aber auch von Bäckern, Metzgern und Supermärkten nutzen. Mehr als 30 Prozent des Außer-Haus-Verzehrs entfällt dabei auf die wachsende Imbiss- und Fast-Food-Gastronomie – Tendenz steigend. Vor Döner, Hamburger und Pizza hält die Bratwurst nach wie vor den Spitzenplatz als Deutschlands Lieblingssnack. Imbiss-Stände sind daher bei den Deutschen beliebter denn je, weil es dort einen herzhaften Happen schon für kleines Geld gibt. Die Qualität der Wurst entscheidet über die Wahl des Esslokals. Die Spezialisten in der Masse der gastronomischen Alternativen können daher punkten. Zum Beispiel EXTRAWURST.

## Enorme Wachstumschancen

Die Wachstumschancen mit EXTRAWURST sind groß und so garantiert das 2006 gestartete Franchise-System potenziellen Partnern eine gesicherte Perspektive. Der Imbiss-Markt in Deutschland bietet ein bislang nicht ausgeschöpftes Potenzial. Rund 100.000 Tonnen Bratwurst und 800 Millionen Currywürste markieren die Dimension des Imbiss-Segments im QSR-Business. In die Würste gelangt nur hochwertiges Frischfleisch aus zertifizierten, deutschen Qualitätserzeugern und finden ausschließlich natürliche Gewürze Verwendung. Interne wie externe Analysen sichern beständig die Spitzenqualität. Zu den Spitzenprodukten zählt der „Lange Lüdenscheider“, eine Spezialität aus Schweine- und magerem Putenfleisch. Im Vergleich zu Würsten aus Rindfleisch enthält die Lange Lüdenscheider deutlich weniger Fett und mehr Eiweiß. Zudem gibt es die herzhaft-würzige Riesenkrakauer und die traditionell gebratene Berliner Wurst. Auf den Tisch kommen aber auch Saisonwürste wie

## PRESSEMITTEILUNG

Bärlauch-, Chili-Ingwer-Bison- oder Wildschweinwurst. Alle Wurstwaren zeichnen sich als hervorragende Eiweißlieferanten aus und sind reich an Mineralien sowie den Vitaminen A, B und D. Eine exklusive vegane Variante rundet das Sortiment seit Neustem ab. Übrigens: EXTRAWURST gibt es inzwischen auch in Mexico, Großbritannien und Korea. Die Weltreise des Langen Lüdenscheiders aus dem Sauerland hat gerade erst begonnen. Beste Chancen für Einsteiger auch hierzulande. Jetzt.

***Wir sehen uns:***

**FRANCHISE-EXPO 2022**

**10. bis 12. November**

**Frankfurt am Main**

**STAND B202**