



Wurstspezialitäten über den Wolken

„Wir achten schon darauf, dass wir mindestens einmal pro Woche vegetarisch essen. Auch ein Fischtag ist Pflicht.“ Wenn man Andreas Breu so reden hört, würde man nie auf den Gedanken kommen, dass er der Geschäftsführer eines erfolgreichen Unternehmens für Wurstproduktion ist. Und doch macht er seinen Job mit Leib und Seele – und isst selbstverständlich gerne Wurst.

Produziert wird nur nach Auftrag und in kleinen Einheiten.

■ Wurstpralinen und Salamibrezen

Man könnte es vielleicht besser so ausdrücken: Andreas Breu isst gerne Lebensmittel von hoher Qualität. Das gilt umso mehr für den eigenen Betrieb: „Qualität hat bei uns oberste Priorität. Hygiene und Geschmack müssen perfekt sein.“ Was die Hygiene angeht, gibt es schon von Gesetzes wegen sehr strenge Vorschriften. Für den guten Geschmack aber sorgen Andreas Breu und sein Vater Josef mit ihrem Team. Aus bestem Fleisch und hochwertigen und immer absolut

frischen Zutaten entstehen nicht nur traditionelle Salamis und die beliebten Pikanten (ein Rauchwurst-Snack), sondern seit einiger Zeit auch wahre Kunststücke wie Wurstpralinen mit Senffüllung oder Mini-Salamis in Brezenform. Produziert wird nur nach Auftrag und in kleinen Einheiten. Auf diese Weise kann das Unternehmen seine strengen Frischekriterien immer einhalten.

Die Revolution der Würste

Wurst kann mittlerweile fast jeder herstellen. Es gibt nicht nur Maschinen, die fast alles selbst-

Breu GmbH

Waldmünchener Straße 13
93437 Furth im Wald



Telefon: +49 (0)9973 / 500 500
Fax: +49 (0)9973 / 500 504
Mail: info@rohwrst-breu.de
Web: www.rohwrst-breu.de



ständig machen, sondern auch fertig gelieferte und fein abgestimmte Würzmischungen. Alte, geheime Familienrezepte sind nur noch sehr selten. Wer sich von der Masse abheben will, muss Ideen haben. Da ist Hubert Kott genau der Richtige: Der Geschäftspartner und Schwiegervater von Andreas Breu ist für Neuerungen und unter anderem auch für den Vertrieb im Unternehmen zuständig. Er sprüht nur so vor Innovationen und hat damit fast eine kleine Revolution angestoßen. Was den Geschäftsführer störte, waren die Därme an den Würsten – speziell an den Bratwürsten. Nun ist das zum einen Geschmackssache, zum anderen aber kostet die Füllung des Bräts in den Darm neben Zeit aber vor allem Geld. Deshalb tüftelte er mit seinem Team so lange, bis er sein gesamtes Bratwurst-Sortiment vollkommen darmlos anbieten konnte – ohne, dass man in Geschmack oder Aussehen einen Unterschied merkt.

Köstlichkeiten für's Flugzeug

Die Revolution ging so weit, dass Breu die Würste mittlerweile sogar in Pralinenform herstellt – mit originellem Innenleben: In jeder Wurst ist der passende Senf gleich drin. Die Weißwurst-Pralinen sind mit original Händlmaier Senf gefüllt, Bratwürste mit einer mittelscharfen Mischung und es gibt sogar Currywürste mit Currysaucen-Füllung. Ein Projekt, das viel Tüftlei gekostet hat, das aber heute unter anderem den Fluggästen der Lufthansa serviert wird, die von dieser originellen Darbietung begeistert sind.

Das neueste Projekt aus dem Hause Breu sind kleine Salamibrezeln – ein origineller Snack auf dem Brotzeitisch. Bis sich die kreativen Produkte beim traditionellen Wurstesser durchgesetzt haben, wird es laut Andreas Breu aber noch ein Weilchen dauern: „Das muss erst in den Köpfen ankommen.“ Deshalb wird es auch weiterhin die traditionelle

Salamiproduktion geben. Wenn es aber soweit ist, dann kann das Further Unternehmen behaupten: „Wir waren von Anfang an mit dabei.“

Originelle
Snacks auf dem
Brotzeitisch



„Geheime Würzmischungen gibt es bei uns nicht. Das einzige Geheimnis, das wir haben, ist unsere Frische.“

Andreas Breu
Geschäftsführer

Eckdaten

- » Branche: Lebensmittel / Fleisch- und Wurstwaren
- » Geschäftsführer: Josef und Andreas Breu
- » Mitarbeiter: ca. 50
- » Hauptsitz / Firmenzentrale: Furth im Wald / Oberpfalz, Bayern
- » Unternehmensgründung: 1968
- » Kompetenzen: Spezialitäten, darmlose Produkte, Produktneuentwicklungen