

[koeri] *werk*®

Des Deutschen liebstes Gericht - die Currywurst - erblickte 1949 das Licht der Welt. Zehn Jahre später bekam sie dann auch ihr eigenes Patent. Die scharfe Wurst, wie wir sie heute kennen, wird der Berlinerin Herta Heuwer zugeschrieben. Seit jeher ist sie fester Bestandteil in den Kantinen, Schnellrestaurants und seit kurzem sogar in den Sterneküchen.

Die Kultwurst hat in unserem hochschulgastronomischen Konzept schon seit Jahren ihren festen Platz und liegt bei unseren Studierenden hoch im Kurs. Ab dem 6. Dezember wird jedoch alles noch besser. Unsere Hochschulgastronomie hat nämlich eine eigene, speziell entwickelte Rezeptur auf den Markt gebracht. Geadelt wird diese Rezeptur durch unsere aus 100 Prozent bestehenden Kalbsbratwurst im Schafssaitling. Selbstverständlich verzichten wir auch auf jegliche Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker. Und wäre das nicht schon genug, bieten wir unseren Studierenden obendrein noch eine vegane Wurst an, die mit sechs verschiedenen Gewürzen und verschiedenen Schärfegraden individuell aufgepeppt werden kann.

Besuchen Sie uns doch zu unserem Pressetermin, am 9. Dezember, in unserer Mensa (Adenauerring 7, 76131 Karlsruhe) und lassen Sie sich von uns verköstigen. Beginn ist ab 10.00 Uhr. Unser Leiter der Hochschulgastronomie, Claus Konrad, beantwortet Ihnen alle Fragen rund um das Konzept des [koeri]werks.

Das [koeri]werk ist eine eingetragene Marke des Studierendenwerks Karlsruhe. Unsere neue Marke hat bereits bei anderen Studierendenwerken Interesse geweckt, sodass die Zeichen gut stehen, diese wahnsinnig leckere Wurst auch über die Grenzen hinweg in Zukunft genießen zu können.