

Auf der mitteldeutschen Handwerksmesse wird nicht nur fleißig ausgestellt und vorgeführt, sondern auch gut gegessen. Dass es sich bei Bratwurst und Senf um mehr als nur eine Zwischenmahlzeit handelt, verdeutlicht nicht zuletzt Uwe Keith, Vorsitzender des Vereins "Freund der Thüringer" Bratwurst".

Leadin

Auf einer Messe wird in der Regel ganz viel geschaut, gestaunt, sich informiert und ab und mitgemacht. Auf der mitteldeutschen Handwerksmesse wird zudem noch ganz viel gegessen und Reporter Markus Herwig hat sich auf Thüringer Spezialitäten gestürzt.

Kaum ein Bundesland wird so sehr mit einem Lebensmittel in Verbindung gebracht wie Thüringen. Jeder denkt sofort an die Bratwurst. Uwe Keith ist ein echter Fachmann und Vorsitzender des eingetragenen Vereins "Freunde der Thüringer Bratwurst" und er macht direkt deutlich, die Thüringer ist mehr als nur etwas zu essen.

O-Ton 1

das Allerwichtigste ist aber zweifelsohne, dass die Bratwurst lecker schmeckt und innerhalb Thüringens werden große Unterschiede gemacht wie Keith zu berichten weiß

O-Ton 2

fehlt nur noch der richtige Senf dazu und für BORNS Marketingmitarbeiter Fabian Scholtissek gibt's da nur eine Wahl. Den mittelscharfen aus dem eigenen Regal, denn

O-Ton 3

die Palette an verschiedenen Senfsorten ist mittlerweile unübersichtlich groß und kann beliebig kombiniert werden und von daher gilt auch bei Thüringer Bratwurst und Senf

O-Ton 4