



Pressemitteilung

Erfolgreiches Gastro-Experiment von Nürnbergs Burger-Bar Nr.1

Dipster Dips machen Bestseller-Burger

Nürnberg, 29. Juni 2017 – „Leider ausverkauft!“, wenn Marco Hack, Küchenchef bei Nürnbergs derzeit angesagtestem Burgerladen „Kuhmuhne“ (www.kuhmuhne-nuernberg.de), seinen Burger der Woche mit den internationalen Gewürz- und Dipmischungen von Dipster (www.dipster.de) veredelt, geht die Spezialversion besonders schnell über die Theke. Manchmal muss schon nach zwei Tagen Nachschub produziert werden.

„Dipster ist ein echter Glücksfall für mich“, sagt Hack, denn: „Jede Woche muss ein neuer Burger auf die Karte – das ist schon eine Herausforderung. Die Dipster-Gewürzmischungen sind da durchaus eine Inspirationsquelle für mich, denn die kommen ja aus ganz verschiedenen Ländern und warten zudem noch mit wirklich originellen Namen auf. Das hat mir schon ein paar Mal auf die Sprünge geholfen“.

Fünf Burgerkreationen hat Hack bereits mit Dipster zubereitet. Zum Beispiel den Cajuna New Delhi mit kurz angebratenem Flanksteak, Bohnen und Malte Onions – abgeschmeckt mit dem Dipster-Mix „Sahara Körner“. Oder das Asia-Maishühnchen im Tempura Mäntel mit Knoblauch-Curry-Majo, Sojasprossen und Krabbenchips - mit „Hakuna Mata“ als Tüpfelchen auf dem i.

Würzen und dabei Gutes tun

Entdeckt hat Hack die Dipster-Mischungen (www.dipster.de) bei einem seiner Streifzüge durch Nürnbergs Gewürzläden. Und sofort zugegriffen. Nicht nur wegen der Inspiration, sondern auch der sozialen Idee, die hinter Dipster steckt.



Denn von jeder Dose geht ein Euro an eine von zehn sozialen Einrichtungen in Deutschland wie beispielsweise die Hängematte e.V. in Nürnberg.

„Das finde ich mal so richtig klasse“, so Hack, der in seiner Küche zwei syrische Flüchtlinge beschäftigt. „Soziales Engagement ist heute sehr wichtig, da kaufe ich gerne Dipster in der Dose statt nach einer Großpackung zu fragen – und unterstütze so noch direkt in unserer Stadt ein wichtiges Projekt“.

Derzeit bietet Dipster 12 verschiedene Gewürz- und Dipmischungen an. Sie können von Gastronomiebetrieben sowohl in der Dipster-Spendendose als auch in individuell vereinbarten Mengeneinheiten erworben werden.

(Bei Veröffentlichung Link oder Belegexemplar erbeten)

Über Dipster

Dipster ist eine eingetragene Marke der Vacanda GmbH und ging im Frühjahr 2017 an den Start. Sie umfasst eine Palette von derzeit 12 internationalen Dipmischungen aus getrockneten Kräutern und Gewürzen. Von jeder Dose wird ein Euro an eines von derzeit 10 sozialen Projekten in ganz Deutschland gespendet. Hinter Dipster steht die 2015 gegründete Vacanda GmbH mit Sitz in Nürnberg. Ihr Ziel ist es, dazu beizutragen, das Thema Corporate Social Responsibility (CSR) gesellschaftlich fester und breiter zu verankern.

www.dipster.de

Über Kuhmuhne

Die Kuhmuhne bereichert seit 2014 Nürnbergs Gastronomieszene und ist ein echtes Muss für Burger-Liebhaber. In der Weintraubengasse gibt es frisch gegrillte Burger nach kreativen Rezepten von Chefkoch Marco Hack – auch für Vegetarier. Das Besondere: Alle Zutaten kommen von regionalen Betrieben, das Fleisch wird täglich frisch gewolft und fachmännisch verarbeitet. Dazu kommt das stylische Club-Ambiente mit offener Küche, hohen Decken, nackten Glühbirnen und angesagten Beats am Abend.

www.kuhmuhne-nuernberg.de

Weitere Informationen und Bildmaterial erhalten Sie bei:

Vacanda GmbH
Cathrin Ferus
DIPSTER Pressereferentin
Rollnerstraße 110a
D-90408 Nürnberg
Telefon: 0049-911-469518
Mobil: 0049-179-2164845
E-Mail: cathrin@dipster.de