

Besonderes im Wurstgewand präsentiert Michael Weißenbruch. Der einstige Koch des Ottenser Gourmet-Restaurants Clasenhof stellte auf nächtlichen Streifzügen durch die Hamburger Imbisslandschaft fest, dass dieser noch das besondere Etwas fehlt. Seit September 2008 stellt er nicht nur Wurstsorten, Saucen und Pommes her, sondern kreiert auch einzigartige Kombinationen wie Currywurst mit getrockneten Aprikosen oder Rindsbratwurst mit Wasabi und Apfelwürfeln, Fastfood-Gourmets können diese an den rustikalen Tischen vor Ort genießen und währenddessen das Regal mit Cider, Saucen sowie Salzen aus eigener Herstellung inspizieren. Und damit es nicht langweilig wird, gibt es jede Woche eine neue Wurstkreation...