



## **Die Finalisten der Kerrygold Cheddar Burger Challenge 2019 stehen fest – Am 5. September kürt die prominente Jury in Hamburg die besten Cheddar Burger Deutschlands**

**Hamburg/Neukirchen-Vluyn, August 2019** – Am 5. September fällt die Entscheidung in der Kerrygold Cheddar Burger Challenge in Hamburg. Es wird ein spannender, kulinarischer Wettkampf um den Titel des besten Cheddar Burgers Deutschlands. Die acht Finalisten geraten bereits jetzt ins Schwitzen, und das liegt nicht nur an den heißen Temperaturen oder dem offenen Feuer der Keramik-Holzkohle-Grills, auf denen sie grillen werden: „Ich glaube, die Jury wird uns ganz schön einheizen. Thorsten Brandenburg, den BBQ-Pit, und den Sternekoch gleichermaßen zufrieden zu stellen, wird eine verdammt harte Nummer“, schätzt Freddi Wußler (33), Finalist aus Düsseldorf.

„Der Sternekoch“ ist Boris Kaspruk und dieser ist sich sicher, dass BBQ auch Haute Cuisine sein kann. Seine Ansprüche an die acht Finalisten aber sind hoch. Er erhofft sich „feine Geschmacks-Kompositionen und frische, neue Ideen“. Außerdem in der Jury sitzen Food-Journalistin und TOP CHEF (Sat.1) Jurorin Alexandra Kilian, der König unter den BBQ-Bloggern, Thorsten Brandenburg, alias BBQ-Pit, Starkoch Shane McMahon aus München, die Kerrygold Marketing Managerin Mareike Kosch sowie Monolith-Geschäftsführer Matthias Otto, der das Grillen quasi neu erfunden hat.

### **Es wird spätsommerlich in den Rezepten der Finalisten**

Acht waschechte BBQ-Fans haben es in das Finale der Kerrygold Cheddar Burger Challenge geschafft, die in den Höfen und im Studio des Restaurants „Bullerei“ ihre individuellen Burger-Kreationen präsentieren. Die Rezepte sind ausgefallen, kreativ und oft auch exotisch – perfekt für den Spätsommer. Fruchtige Noten von Melone, Mango und Ananas werden kombiniert mit deftigem Speck und aromatischem Kerrygold Cheddar, dem Käse mit den perfekten Schmelzeigenschaften. Neben dem intensiven zwölf Monate gereiften Kerrygold Vintage Cheddar, verwenden die Kandidaten vor allem die würzige und die Chili-Variante, aber auch der herzhafteste Cheddar, mit der tiefgelben Farbe, hat seinen Platz auf den Burgern der Kerrygold Finalisten.

**Niclas Barteldrees** (26) aus Bielefeld tritt mit seinem *Chorizo-Waffle-Burger* an. Der gelernte Destillateur hat im Grillen seine wahre Leidenschaft entdeckt, weshalb er im kommenden Jahr mit seinem Team bei den Deutschen Grillmeisterschaften antreten wird. Die Jury will er mit seinen selbstgemachten Waffel-Buns aus Pommes Frites überzeugen: „Pommes gehören zwingend zu jedem Burger-Gericht. Meine gibt es etwas anders als gewöhnlich“.

**Katrin Falk** (36) aus Harsewinkel macht einen *Smashed Mango Double Cheeseburger*: „Damit habe ich schon meine Männer zu Hause umgehauen“. Mit dem Grillen angefangen hat sie, weil es ihr „einfach nicht gepasst hat, wie die Männer das gemacht haben“. Das Wichtigste für Katrin sind „ordentlich viel Cheddar Käse und Bacon auf dem Burger“.

Bei **Mario Säger** (39) aus Uelzen kommt häufiger mal Ausgefallenes auf den Grill: „Vor Kurzem hatte ich ein Alpakasteak auf dem Rost. Man sagt immer das wäre zäh wie Leder. Bei mir war es aber saftig und ganz zart“. Bei der Cheddar Burger Challenge bereitet er einen *Mango Chilli-Cheese Koriander Burger* zu: „Die Jury schockt mich überhaupt nicht. Ich habe schon für viele Sterneköche gegrillt“.

**Konrad Straßmeir** (39) aus Augsburg führte das Leben eines Extremsportlers, bis er sich bei einem Unfall in Argentinien 2016 die Wirbelsäule brach. Die sportliche Karriere musste der „Naturbursche“ an den Nagel hängen, aber er entdeckte eine neue Leidenschaft: das Grillen. „Grillen ist für mich das Gefühl von Freiheit, Draußensein und die Natur genießen.“ Kein Wunder, dass sein *Kik Energy Burger* ein echter Sportler-Burger ist.

**Freddi (Frederik) Wußler** (33) aus Düsseldorf grillt täglich. „Grillen ist eine Lebenseinstellung,“ behauptet der gebürtige Berliner. Den besten Burger aß er einst in einem Lokal in Kreuzberg und entschied: „Das mache ich in Zukunft genauso gut“. Heute macht er es sogar besser. Die Schwierigkeit an seinem *Gold of Vince Vega* ist das Zusammenspiel aus Konsistenz und Geschmack.



Der Hamburger **Sebastian Belitz** (37) repräsentiert die Hansestadt bei der Kerrygold Cheddar Burger Challenge mit seinem *Fried Onion Bacon Cheese Double* – was für ein Name. Fast hätte er sich mit seinem *Rindsrouladenburger*, belegt mit Spätzle, beworben: „Ein unfassbar leckerer Burger, aber irgendwie dann doch zu süddeutsch“. Für Sebastian ist neben dem Geschmack vor allem die Optik entscheidend.

**Kevin Theermann** alias Onkel Kethe (31) aus Dortmund hat einen *Melonchini Burger* kreiert, mit dem er die Jury überzeugen will: „Der Burger ist an Saftigkeit nicht zu überbieten“. Das Skurrilste, was er je beim BBQ gegessen hat? Einen Insektenburger: „Geschmacklich war der gar nicht verkehrt, aber anschließend hatte ich immer das Gefühl, mir hängt ein Spinnenbein zwischen den Zähnen“.

**Oliver Fleischer** (40) aus Schweinfurth zaubert einen *Tropical Summer Burger*. Die vielen verschiedenen Früchte kombiniert mit scharfen Habaneros sorgen für „den perfekten Mix aus Süße und Schärfe“. Eine ordentliche Portion Respekt hat der gebürtige Thüringer vor Jury-Mitglied Shane McMahon: „Der guckt bestimmt ganz genau hin und gerade dann werde ich etwas Wichtiges vergessen. Da ist mein Improvisationstalent gefragt“.

Den Gewinnern der Kerrygold Cheddar Burger Challenge winken tolle Preise: ein Monolith Junior Keramikgrill inklusive Zubehör für den Sieger; der zweite Platz wird mit einem Damaststahl-Messerset der Marke Zayiko belohnt, und der dritte Finalist erhält ein exklusives Fleischpaket von Albers Food. Den Titel des besten Kerrygold Cheddar Burgers 2019 bekommt aber nur einer verliehen.

**Direktkontakt:**

Ornua Deutschland GmbH  
Mareike Kosch  
Kerrygoldstraße 1  
47506 Neukirchen-Vluyn  
Tel.: 02841/ 88 80 384  
E-Mail: mareike.kosch@ornua.com

**Agenturkontakt:**

LOERKE Kommunikation GmbH  
Christine Loerke / Andrea Eisele  
Marxsenweg 18  
22605 Hamburg  
Tel.: 040/ 30 99 799 0  
E-Mail: info@loerke-pr.com