



Freddi (Frederik) Wußler aus Düsseldorf gewinnt die Kerrygold Cheddar Burger Challenge 2019

Hamburg/Neukirchen-Vluyn, 6. September 2019 – Die acht Finalisten der Kerrygold Cheddar Burger Challenge 2019 sorgten für ein spannendes Kopf an Kopf Rennen im Studio der Bullerei in Hamburg. Es wurde „Glut“ und Wasser geschwitzt, doch am Ende hat sich deutlich gezeigt, wer von den Finalisten die Grillschürze anhat.

Die diesjährige Challenge entschied der 33-jährige Düsseldorfer Freddi (Frederik) Wußler für sich. Sein *Gold of Vince Vega* begeisterte die prominent besetzte Jury auf Anhieb. Die Geheimzutat, sein selbstgemachtes Ananas-Chorizo-Chutney, gab letztlich den Ausschlag. „Die Textur und das Aroma haben mich sofort überzeugt“, schwärmt Jurorin Alexandra Kilian.

Die Jury verkostete die Burger der aus ganz Deutschland angereisten Finalisten live on stage. Neben Handwerk, Zutaten, Optik und Geschmack, war auch die Essbarkeit ein Kriterium bei der Bewertung: „Ist es möglich, den Burger zu genießen, ohne dass er beim Schneiden komplett auseinanderfällt oder sich beim Hineinbeißen auf dem ganzen Tisch verteilt?“, fragte Sternekoch Boris Kasprik (Petit Amour) aus Hamburg, der als Burger-Zerteiler eine exzellente Figur abgab. „Wir haben heute Morgen schon ein Casting veranstaltet, wer von uns diese ehrenvolle Aufgabe übernehmen darf“, lachte Moderatorin Mareike Kosch von Kerrygold über sich und ihre Jury-Kollegen.

Jeder Teilnehmer belegte seinen Burger ganz individuell mit den unterschiedlichen Kerrygold Cheddar-Sorten von herzhaft über würzig, bis hin zu den Varianten Vintage und Chili.

Der glückliche Gewinner freute sich nicht nur über die Urkunde und den Pokal. Zusätzlich gab es für den heimischen Garten einen Monolith Junior Keramikgrill inklusive Zubehör. Der glanzvolle Sieger tat sich vor allem durch Bescheidenheit hervor: „Ich bin wahnsinnig überwältigt und hätte nie im Leben damit gerechnet, bei dieser hammerharten Konkurrenz den ersten Platz zu machen“.

Am lautesten jubelte aber der Hamburger Sebastian Belitz, der mit *seinem Fried Onion Bacon Cheese Double* den 2. Platz belegt: „Das ist so geil! Ich habe so mega viel für die Kerrygold Challenge trainiert und dass sich das jetzt auszahlt, freut mich unfassbar“. Ex-Grillweltmeister Thorsten Brandenburg, alias BBQ Pit, stellte während des Verkostens noch einmal die Besonderheit des Belitz'schen Burgers heraus: „Der Burger ist so schön, den möchte man eigentlich gar nicht essen“. Einsatz und Trainingseifer des Hamburgers wurde mit einem exklusiven Damaststahl-Messerset der Marke Zayiko belohnt.

Bei der Siegerehrung wurde nicht nur laut gejubelt: Der 3. Platzierte Oliver Fleischer aus Schweinfurt, musste sich sogar ein Freudentränkchen wegdrücken: „Vor und während der Challenge hatte ich einen Puls von mindestens 180. Nicht nur wegen der knallharten Konkurrenz, sondern auch wegen der zeitlichen Herausforderung“. Der gebürtige Thüringer hat einen *Tropical-Summer-Burger* kreiert und freut sich – neben Pokal und Urkunde – über ein erstklassiges Fleischpaket der Firma Albers Food.

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