

Die Autostadt gibt ihren eigenen Senf dazu

Die Kommunikationsplattform und Erlebniswelt Autostadt von Volkswagen in Wolfsburg hat ihren eigenen Senf kreiert. Alle Zutaten stammen aus kontrolliert biologischem Anbau. Der „Küchenmeistersenf“ wird in der Einbecker Senfmühle hergestellt und wurde gemeinsam mit den Köchen der Autostadt geschaffen. Das Besondere an ihm ist der Geschmack nach Einbecker Bockbier-Würzsud, Apfelsaft und Honig.

Der Küchenmeistersenf kommt ab sofort in den Küchen der zehn von Mövenpick betriebenen Autostadt-Restaurants zum Einsatz. Die Besucher des automobilen Themenparks von VW können ihn darüber hinaus im „Stadt Café“, im Shop der „Lagune“ und im „Das Brot“ kaufen. (ampnet/oa)

Bilder zum Artikel



Präsentieren den Küchenmeistersenf: (von links):
Thorsten Pitt (Direktor der Autostadt-Restaurants),
Küchendirektor Marco Grützner und Rainer Koch
(Geschäftsführer der Einbecker Senfmühle GmbH).

Foto: Auto-Medienportal.Net/Autostadt



Küchenmeistersenf.

Foto: Auto-Medienportal.Net/Autostadt