

Das Battle um den besten Hot Dog!

Bobby&Fritz fordert BackWerk heraus – wer hat die besten Hot Dogs?

Essen, 2. Februar 2018 – Was BackWerk kann, kann Bobby&Fritz schon lange. Das sagt zumindest die bundesweite Imbiss- und Gastromarke, bei der sich alles um leckere Imbiss-Klassiker dreht. Nach der Einführung der drei neuen Hot Dog Varianten am 1. Februar kündigt BackWerk die ultimative Geschmacksreise an. Bobby&Fritz macht eine tatsächliche Reise daraus und lässt den Gast entscheiden, welche Hot Dogs denn nun besser sind – BackWerks oder Bobby&Fritz`.

Eins vorweg: Bei Bobby&Fritz gibt es bereits seit November 2016 den leckeren Klassiker aus den USA. Allerdings richtig „loaded“, was so viel heißt wie beladen und in drei verschiedenen Styles. Der Gast kann selbst entscheiden, welche Wurst auf seinen Hot Dog soll: Pork, Beef oder lieber Veggie. Mit drei unterschiedlichen Geschmacksrichtungen bietet Bobby&Fritz dem Gast weitere Auswahlmöglichkeiten.

Die Sauce des *Classic Dogs* aus Mayo, Ketchup, Senf und Essiggurken gibt dem Hot Dog seinen Namen – nämlich klassische Hot Dog Zutaten vereint in einer Sauce. Für den Crunch wird der Classic Dog mit Krautsalat und Röstzwiebeln getoppt. Zum Schluss gibt es noch Sriracha Mayo on top. Die BBQ-Sauce aus Hickory-Smoke, rote Beete und Speck gibt dem *BBQ Dog* eine rauchige Note. Frische Schmor- und Röstzwiebeln sowie der Chili Cheese Dip runden das Ganze geschmacklich ab.

Der *Kung Fu Dog* mit einer Sauce aus Mayo, Sweet Chili, Sesam und Wasabi geht geschmacklich in die asiatische Richtung. Darauf kommen noch Krautsalat, Röstzwiebeln und eine Balsamico Creme.



Im Gegensatz zu BackWerk bietet Bobby&Fritz statt vier nur drei Styles an. Nun soll der Gast entscheiden, wer die besseren Hot Dogs macht und ob BackWerk mit seinen Varianten Pizza, Hawaii, Classic und Chili mehr überzeugen kann als Bobby&Fritz. Die nationale Gastromarke fordert mit seiner Filiale in der Essener City alle (Hobby-)Foodexperten auf, einen Hot Dog bei BackWerk zu kaufen und damit zu Bobby&Fritz zu gehen. Praktischerweise sind die beiden Stores direkt gegenüber. Die Geschmacksreise ist also nicht weit und es lohnt sich doppelt: Jeder der mit einem Hot Dog von BackWerk zu Bobby&Fritz (Kornmarkt 14, 45127 Essen) vorbei kommt, erhält dort einen der drei Hot Dogs für nur 1€. Im direkten Vergleich soll nun der Gast entscheiden, welche Hot Dogs die besten sind.

www.bobby-fritz.com

Bobby&Fritz ist eine Imbiss- und Gastronomiemarke mit einer attraktiven Angebotspalette, bei der die Qualität jedes einzelnen Produktes im Fokus steht. Das erste Bobby&Fritz-Outlet eröffnete im Frühjahr 2013 mit dem Ziel, eine Gastronomie-Marke aufzubauen, die sich der Currywurst und ihren treuen Begleitern, den Pommes Frites widmet. Inzwischen überzeugt das Konzept nicht mehr nur durch dieses dynamische Duo allein, sondern setzt zunehmend auf Produktvielfalt im Quickservice-Bereich. Mittlerweile gibt es deutschlandweit 37 Standorte in mobiler Form von Foodtrucks und Trailern oder festen Outlets in der Verkehrsgastronomie, in Shopping-Centern, Fußgängerzonen oder in Stadien und Arenen – Tendenz steigend. Eine aktuelle Übersicht aller Standorte und weitere Informationen unter www.bobby-fritz.com.

BOBBY&FRITZ GmbH Goethestr. 89 | 45130 Essen | Germany T +49 201. 74 9350-0 |
mail@bobby-fritz.com | www.bobby-fritz.com