

## **Jim Block bringt zyprische Käsespezialität Halloumi auf den Burger**

Hamburg, Juli 2016. Burger sind wortwörtlich in aller Munde. Die Hamburger Better-Burger-Kette Jim Block beweist mit ihrem neuen JB Halloumi, dass vegetarische Burger und traditionelle Burger auf gleicher Augenhöhe stehen.

„Vegetarische Speisen sind inzwischen auch für viele Flexitarier eine gern genommene Abwechslung. Wir wollten einen mediterranen Burger mit individueller Note, dafür eignet sich der Halloumi mit seiner Würze und Saftigkeit ideal“, weiß Kristin Putzke, Geschäftsführerin Jim Block. Bis der perfekte Halloumi-Burger seitens der eigenen Produktentwicklung der Block Menü, die Menüproduktion der Block Gruppe, entwickelt war, waren einige Verkostungen nötig. Das Ergebnis können sich die Gäste aktuell bei Jim Block schmecken lassen.

Und die die neue vegetarische Variante kommt bei den Gästen gut an, die würzige Note der Käsespezialität überzeugt. Das Halloumi-Gemüse-Patty bei Jim Block beinhaltet neben dem Halloumi-Käse Zwiebeln, Erbsen sowie Paprika und bietet eine leckere scharf-würzige Burgeralternative für Vegetarier.

Der halbfeste Käse gilt als zyprische Besonderheit, wo er seit über 2000 Jahren hergestellt wird. Nach und nach erlangt der Halloumi auch in Deutschland aufgrund seines einzigartigen Geschmacks eine wachsende Fangemeinde. Die Besonderheit des Halloumi ist, dass er beim Erhitzen nicht schmilzt. Gebraten als auch gegrillt entfaltet der Käse sein volles Aroma.

Das Hamburger Original Jim Block hat sein Zuhause in der Hansestadt an der Elbe. 1973 hat Block House-Gründer Eugen Block das junge Restaurantkonzept als Teil der Block Gruppe ins Leben gerufen. Seine Idee: Unkompliziert essen gehen und dabei ausgezeichnete Produktqualität genießen. Jim Block ist das sympathische Selbstbedienungsrestaurant, in dem à-la-minute gegrillte Burger aus der eigenen Block House Fleischerei, bestehend aus bestem deutschen Rindfleisch und südamerikanischem Steakfleisch und vitaminreich-knackige Salate täglich frisch vor den Augen der Gäste zubereitet werden. Burger-Fans nehmen Platz in den hellen Restaurants oder ordern ihre Favoriten einfach zum Mitnehmen. Das Better-Burger-Restaurant unterhält derzeit acht Standorte in Hamburg, ein Restaurant in Hannover und zwei Jim Blocks in Berlin.