

Jim Block präsentiert den JB Honey Mustard

Hamburg, 17. November 2016. Hunderte Burger-Experten aus ganz Deutschland nahmen bei dem bundesweiten Wettbewerb von Jim Block und Kerrygold teil. Gesucht wurde der beste Cheddar-Burger. Die neun Burger-Rezepte der Finalisten wurden im September in einem Live-Wettbewerb in Hamburg einer kritischen Jury mit dem 2-Sterne-Koch Thomas Martin (49) vorgestellt. Den Gewinner-Burger kreierte Tim Waldow (27) aus München, der sich mit seinem „Scharfen Cheddar-Burger“ durchsetzte. Ab jetzt ist der feurige Burger für zwei Wochen auf der Speisekarte der elf Jim Block-Restaurants.

Der Gewinner-Burger JB Honey Mustard wird mit einer süßlichen Honig-Senfsauce, frischem Eisbergsalat, herzhaftem Kerrygold Cheddar-Käse und Jalapenos, die dem Burger eine angenehme Schärfe verleihen, zubereitet. Der Cheddar-Käse eignet sich für vielseitige Burgerkreationen und ist wegen seiner langen Reifezeit eine besonders kräftige Käsesorte, die geschmackliche Akzente setzt. Individualität, die man probieren sollte. Burgerfans können den JB Honey Mustard für 6,74 Euro genießen.

Das Hamburger Original Jim Block hat sein Zuhause in der Hansestadt an der Elbe. 1973 hat Block House-Gründer Eugen Block das junge Restaurantkonzept 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, bestehend aus 100 Prozent Rindfleisch und vitaminreiche, 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 auf Wachstumskurs unterhält derzeit acht Standorte in Hamburg, ein Restaurant in Hannover und zwei Restaurants in Berlin. Anfang Dezember eröffnet Jim Block Restaurant Nummer zwölf in Hamburg-Langenhorn.