

Fleischerei Friebel eröffnet neuen Imbiss - Leckereien ab 4. August!

Die Fleischerei Friebel eröffnet am 4. August 2025 einen Imbiss in Stuhr mit regionalen Spezialitäten und foodtrucks.



Schulstraße 95-97, 28816 Stuhr, Deutschland - Frische Ideen aus der Region: Die beliebte Fleischerei Friebel eröffnet am 4. August 2025 einen neuen Imbiss in Stuhr, Landkreis Diepholz. Der Standort, Schulstraße 95-97, liegt direkt bei Friebels Werksverkauf. Die Familie Friebel, die seit 1930 in der vierten Generation hochwertige Fleisch- und Wurstwaren produziert, nutzt diese Gelegenheit, um ihre Tradition mit neuen Konzepten zu verbinden. Wie [kreiszeitung.de](https://www.kreiszeitung.de) berichtet, wird der Imbiss in Zusammenarbeit mit Schaffis Imbiss aus Delmenhorst betrieben, bekannt durch ihre Foodtrucks in Osterholz-Scharmbeck und Bremen.

Die Speisekarte verspricht eine köstliche Auswahl an Klassikern:

Bratwurst, Krakauer, Currywurst und Pommes sind nur einige der Leckereien, die den hungrigen Gästen angeboten werden. Zudem wird ein wechselnder Mittagstisch bereitgestellt, der sicherstellt, dass für jeden etwas dabei ist. Die Vorfreude auf die Neueröffnung ist bereits in den sozialen Medien spürbar, wo die ersten positiven Reaktionen eingegangen sind.

Stark in Tradition und Qualität

Die Friebel GmbH & Co. KG legt seit jeher Wert auf regionale Produkte und eine sorgfältige Veredelung ihrer Wurstwaren mit edlen Gewürzen. Ihr breites Produktangebot ist nicht nur im eigenen Werksverkauf erhältlich, sondern auch in zahlreichen Lebensmitteleinzelhandelsgeschäften im Norden Deutschlands. Bei Friebel geht's einfach um Qualität, und das merkt man in jedem Bissen. Besitzerin von Friebel, die im Werksverkauf mit Sommer-Öffnungszeiten vom 1. April 2025 lockt, will sicherstellen, dass ihre Kunden auch im Imbiss nicht auf den gewohnten Genuss verzichten müssen.

Die Öffnungszeiten im Werksverkauf sind von Montag bis Mittwoch von 9:00 bis 18:00 Uhr, Donnerstag und Freitag von 8:00 bis 18:00 Uhr sowie samstags von 8:00 bis 14:00 Uhr. Informationen dazu finden sich auf der Webseite von Friebel unter friebel-wurst.com.

Ein Blick in die Zukunft der Fleischwirtschaft

Im Jahr 2025 sehen wir allgemein eine spannende Entwicklung in der Fleischbranche. Wie auf fleischbranche.de zu lesen ist, stehen Themen wie Nachhaltigkeit und Technologisierung an der Tagesordnung. Regionale Produkte und transparente Lieferketten werden immer gefragter. Verbraucher legen Wert auf umweltfreundliche Produktionsmethoden, was Firmen wie Friebel in die Karten spielt.

Neue Trends weisen auch darauf hin, dass immer mehr Menschen einen flexitarischen Lebensstil annehmen und nach hochwertigen, handwerklich hergestellten Produkten suchen. Diese Veränderungen in den Essgewohnheiten eröffnen eine Vielzahl an Chancen für Betriebe, die bereit sind, sich anzupassen. In diesem Kontext könnte der Imbiss von Friebel eine erfrischende Alternative zu herkömmlichen Fast-Food-Angeboten darstellen und die regionale Identität in der Gastronomie stärken.

In einer Zeit, in der es sowohl Herausforderungen als auch spannende Möglichkeiten gibt, zeigt Friebel, dass handwerkliche Tradition in Kombination mit Innovation ein gutes Rezept für die Zukunft ist. Lassen Sie sich diese kulinarische Neueröffnung nicht entgehen!

Details	
Ort	Schulstraße 95-97, 28816 Stuhr, Deutschland
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.kreiszeitung.de• www.friebel-wurst.com• www.fleischbranche.de

Besuchen Sie uns auf: mein-bremen.net