



Promotiontour und Präsentation des Projekts „Werbung macht Schule“: Fünf Schülerinnen der Realschule Broich gestalteten für Udo Warners Ruhrpott-Currywurst Flyer und Plakate, die Michael Fehst in seiner Buchhandlung groß im Fenster präsentierte.

## Kein Quatsch mit Soße

**Udo Warner gründet das Unternehmen „Schmecklecker-Food“ und vertreibt erfolgreich die eigens kreierte Currywurst mit unverwechselbarem Ruhrpottgeschmack**

Gehse inne stadt, wat macht dich da satt, 'ne currywurst“: Herbert Grönemeyer huldigte sie schon vor einem Vierteljahrhundert in seinem Lied. Aber auch visuell wurde und wird die Currywurst präsent in Szene gesetzt. Viele Jahre im Ruhrpott-„Tatort“ durch Horst Schimanski (Götz George). Inzwischen pieksen die Kölner Kommissare Max Ballauf (Klaus J. Behrendt) und Freddy Schenk (Dietmar Bär) sie regelmäßig an der Deutzer Rheinbrücke auf die Plastikgabel. Currywurst ist eben Kult. Vor allem in Berlin, in der Stadt, in der sie angeblich erfunden wurde. „Es gibt die Original Berliner Currywurst und genau das habe ich mir fürs Ruhrgebiet gewünscht“, sagt Gründer Udo Warner. „Eine originale Ruhrpott-Currywurst mit schmackhafter Soße, die ich in jeder Stadt bekommen kann und mit der sich die Menschen identifizieren können.“

Den Wunsch erfüllte sich Udo Warner, jahrelang im Außendienst tätig, unter anderem bei der Metro und Ratio-Gruppe, selbst: Am 1. April machte sich der 58-Jährige als Großhändler selbstständig, mit einer Ruhrpott-Currywurst nach eigener Rezeptur, die er über sein Unternehmen „Schmecklecker-Food“ vertreibt. Vier Jahre dauerte der Prozess, von der Ideenfindung bis zum fertigen Produkt.

### Darin liegt der Unterschied

„Ich hatte eine genaue Vorstellung, wie die Wurst samt Soße schmecken sollte“, sagt der gebürtige Duisburger, der seit 26 Jahren in Mülheim lebt. „Auf der Grundlage eines alten Hausrezeptes, habe ich gemeinsam mit einem Duisburger Fleischwarengroßhändler, der Herbert Neukirchen & Sohn GmbH & Co.KG, die Rostbratwurst kreiert.“

Ein Familienunternehmen mit 60-jähriger Erfolgsgeschichte, das die Wurst nach alter Handwerkskunst produziert. „Ihnen habe ich, genau wie der Luvat-Nauen GmbH in Krefeld, mit der ich die Currysoße entwickelt habe, mein Konzept vorgestellt. Beide waren begeistert und sagten mir gleich Unterstützung zu“, erzählt Udo Warner stolz. Die Entwicklung der Currysoße dauerte fast ein Jahr. Zahlreiche Geschmackstests wurden durchgeführt. „Die Arbeit hat sich aber gelohnt.“ Aber was macht seine Wurst nun so besonders? Worin unterscheidet sie sich von anderen Currywürsten? „Zunächst haben wir auf Farbstoffe, Geschmacksverstärker oder künstliche Aromastoffe verzichtet. Die Soße ist ohne Glutamat und Laktose. Die Wurst ist zudem bissfester, nicht so labrig und weist einen höheren Rindfleischanteil auf“, erklärt der Experte.

**Ruhrpott-Currywurst auf Bundesebene bekannt machen**

Regelmäßig geht Udo Warner auf Promotiontour. Seinen Gaumenschmaus gibt er dabei gratis aus. Die Laufkundschaft zeigt sich begeistert. Und nicht nur die: Auch mittelständische Unternehmen und Gastronomen sind längst auf den emsigen Vertriebler aufmerksam geworden. Ob bei Diebels im Duisburger Innenhafen, der Kantine des Polizeipräsidiums oder bei Franky's in Mülheim an der Ruhr, allein auf Grund des Geschmacks seien einige Gastronomen auf seine Wurst umgestiegen. Sogar in manchen Bioläden ist sie zu finden. „Ich möchte die Ruhrpott-Currywurst bundesweit in Umlauf bringen, am besten über die Großhändler“, sagt Udo Warner über seine Expansionspläne. Betreut wird er, wie in der Gründungsphase, vom Startercenter Mülheim. „Dafür bin ich sehr dankbar. Es hilft mir bei allen Schritten und meiner weiteren Planung.“

### Kostprobe erlaubt

Wer als Endkunde die Ruhrpott-Currywurst einmal testen möchte, kann zum Fabrikverkauf nach Duisburg an der Beckerfelderstraße 70 kommen: Dort steht Udo Warner jeden Freitag (10-17 Uhr) und bietet seine Kostproben an.

