

So fruchtig schmeckt die Heimat

Wie der Broicher Udo Warner die „Ruhrpott-Currywurst“ kreierte und damit nun in fast aller Munde ist

Unermüdlicher Werber in eigener Sache: Udo Warner Foto: Schmidt

Das Ruhrgebiet schmeckt fruchtig-pikant und wird zum Schluss schärfer. „Eine Geschmackswelle“ nennt Udo Warner das. Und bis die genau so über den Gaumen brandete, wie er sich das vorstellte, dauerte es neun Monate. Vorausgegangen waren bereits drei Jahre Entwicklung und Planung. Denn, sagt Udo Warner: „Wenn man sich in meinem Alter selbstständig macht, muss das Hand und Fuß haben.“ Im April ging der 58-Jährige mit seiner „Ruhrpott-Currywurst“ an den Markt. Udo Warner ist niemand, der Dinge überstürzt. Er plant gerne sorgfältig, holt Meinungen ein. Vor drei Jahren, da war der Broicher noch Außendienstler in der Gastrobranche, „habe ich entdeckt, dass dem Ruhrgebiet eine eigene Currywurst fehlt.“ Seine Idee stellte er vielen Menschen in der Gastronomie vor, und alle

sagten: „Udo, mach' datt!“ Also machte Udo. Er nahm Kontakt zu Unternehmen auf, die für ihn Wurst und Curry-Soße herstellen sollten. Gleich die ersten beiden Firmen, ein Duisburger Wurstfabrikant und ein Krefelder Ketchup-Hersteller, griffen zu. „Dass diese alteingesessenen, mittelständischen Unternehmen an das Konzept geglaubt haben, hat mich beflügelt.“ Die Würstchen werden nun nach einem modernisierten Hausrezept gefertigt, die Soße entwickelte Udo Warner ganz neu – ohne künstliche Zusatzstoffe. Viele Testessen waren nötig, denn dem 58-Jährigen war wichtig, dass die Soße beiden

Geschlechtern schmeckt, für Männer nicht zu laff, für Frauen nicht zu scharf ist.



Das Ergebnis war eben jene furchtig-pikante Geschmackswelle. Und die sorgfältige Rezeptentwicklung scheint sich gelohnt zu haben: Bisher erreichten Warner nur positive Reaktionen. „Ein türkischer Imbissbudenbesitzer in Mettmann hat Döner aus seinem Sortiment geschmissen und verkauft nun Ruhrpott-Currywurst.“ Im Duisburger Polizeipräsidium gibt's mittwochs seine Wurst und auch Mülheimer

Imbissbuden haben sie im Sortiment. Jetzt ist Warner wieder da, wo alles anfang, im Außendienst - aber in eigener Sache. „Ziel ist“, sagt er, „dass ich noch mehr Großhändler finde, die meine Produkte aufnehmen.“ Aus der Ruhrpott-Currywurst soll mal ein mittelständisches Unternehmen werden. Noch ist es jedoch eine Ein-Mann-Firma mit einem Zehn- bis Zwölf-Stunden-Tag an sechs Tagen in der Woche. Doch Udo Warner macht es gerne. Nach der Geschmackswelle ackert er nun für die Erfolgswelle. jul