

Existenzgründer

Das Revier hat Geschmack

WAZ 19.11.2011

<http://www.derwesten.de/staedte/muelheim/das-revier-hat-geschmack-id6086100.html>



Udo Warner aus Mülheim-Broich hat sich mit seiner Ruhrpott-Currywurst selbstständig gemacht. Foto: Maira Schmidt/WAZ FotoPool

Mülheim. Das Ruhrgebiet schmeckt fruchtig-pikant und wird zum Schluss schärfer. „Eine Geschmackswelle“ nennt der Existenzgründer Udo Warner das. Und bis die genau so über den Gaumen brandete, wie er sich das vorstellte, dauerte es neun Monate.

Dem vorausgegangen waren bereits drei Jahre Entwicklung, Planung, Vorbereitung. 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. Das erklärt die Jahre, die von der Idee bis zur Umsetzung verstrichen. Damals arbeitete der Broicher noch im Außerdienst in der Gastrobranche. „Ich habe den Markt beobachtet und entdeckt, dass dem Ruhrgebiet eine eigene Currywurst fehlt.“

Diese 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, waren begeistert und 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 Verkostungen und Testessen waren dazu 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“, nennt er ein Extrembeispiel. Doch auch im Duisburger Polizeipräsidium gibt’s mittwochs seine Currywurst. Auch Mülheimer Imbissbuden haben sie im Sortiment. Und erst in dieser Woche erfuhr Warner, dass sich bis Neuss herumgesprochen hat, „dass eine neue Soße auf dem Markt ist“.

Udo Warner schmeißt zwar auch selbst regelmäßig den Grill für Verkostungen an, arbeitet aber wieder hauptsächlich im Außendienst. „Ziel ist“, sagt er, „dass ich noch mehr Großhändler finde, die meine Produkte in ihr Sortiment aufnehmen.“ Akquise und Werbung sollen auf längere Sicht sein Schwerpunkt werden. Aus der Ruhrpott-Currywurst, so seine Vorstellung, soll ein mittelständisches Unternehmen werden.

Noch ist er jedoch eine Ein-Mann-Firma mit einem Zehn- bis Zwölf-Stunden-Tag an sechs Tagen in der Woche. Doch Udo Warner macht dies gerne, ist mit Spaß bei der Sache, weil er von seinem Produkt überzeugt ist. Nun, so hofft er, muss zu seiner Geschmackswelle nur noch die große Erfolgswelle kommen.

Eigenkomposition: die Currysoße

„Anfangen haben wir mit Wasser und Tomatenmark“, berichtet Udo Warner von den Anfängen der Currysoße. Entwickelt hat er sie mit der Luvath Nauen GmbH. Die Würste werden in Duisburg von „Herbert Neukirchen & Sohn“ hergestellt. Die Firma übernimmt auch die Auslieferung

Julia Blättgen



Realschülerinnen setzen Currywurst in Szene



Wurstwerbung: (v.l.) Claire Mai, Mona Hüttermann, Christin Hausmann, Lea Ganz und Serafina Chimenti. Foto: Walter Schernstein

Mülheim. Die Mädels sind mit Spaß bei der Sache – das hört man. Kichernd und lachend stehen die Fünf um ein Häufchen Currypulver herum. Jedes Körnchen wird richtig auf einer weißen Platte drapiert, das ganze Studio riecht nach Curry, die Augen tränen, aber egal . . . „Es soll perfekt sein“, sagt Serafina Chimenti. Bei allem Spaß, das Ergebnis muss stimmen: Die Schülerinnen der Realschule Broich machen beim Projekt „Werbung macht Schule“ der Gruppe „KreativKraft“ mit. Für ihren Kunden, Udo Warner, setzen sie dessen „Ruhrpott-Currywurst“ in Szene.

Einen Einblick in Berufe der Kreativwirtschaft gibt „Werbung macht Schule“ bereits zum zweiten Mal. Grafik-Designerin Eva-Maria Hamann, die Fotografen Andreas Köhring und Walter Schernstein sowie Designer Andreas Ziller sind diesmal die Ansprechpartner für die Jugendlichen. Sie unterstützen die Mädchen mit ihrem Know-how, doch Ideen müssen die Schülerinnen selbst entwickeln und umsetzen. Am Ende – und das ist „KreativKraftlern“ besonders wichtig – kommt ein Produkt heraus, das wirklich von ihrem Kunden genutzt wird.

Für Existenzgründer Udo Warner entwerfen die Mädchen einen Flyer. Dafür fotografieren sie zuerst einzelne Zutaten, neben Wurst auch Tomaten und Rote Beete, die in die Soße kommen. „Wir wollten zeigen, dass das aus ganz gesunden Sachen besteht“, erklärt Mona Hüttermann. Später gestalten sie den Flyer grafisch am Computer.

Kunde Udo Warner jedenfalls ist begeistert: „Ich arbeite gern mit jungen Menschen.“ Die seien nicht nur lebensfroher, sondern oft auch frecher und mutiger als Ältere – und damit genau das, was er sich für das Image seiner Currywurst wünscht. „Ich bin mir sicher, dass das gut wird.“





**Mülheimer
Wirtschaftsnachrichten**

Mai 2011

Newsletter Mülheim & Business GmbH

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen und wir freuen uns auch weiterhin auf Ihre Informationen! Schicken Sie uns eine Mail oder rufen Sie uns an (Daniela Städter - d.staedter@muelheim-business.de; 0208 - 484854).

Gegründet: Ruhrpott-Currywurst

Bekomme ich in jeder Ruhrgebietsstadt eine wirklich knackige Currywurst mit einer schmackhaften Soße? Der Mülheimer Udo Warner hat sich oft diese Frage gestellt und lange geforscht. Dann fiel der Entschluss: Der 58-Jährige machte sich am 1. April als Großhändler selbstständig – mit einer Ruhrpott-Currywurst nach eigener Rezeptur, die er nun über sein Unternehmen "Schmecklecker-Food" vertreibt. Vier Jahre hatte es von der ersten Idee bis zum fertigen Produkt gedauert. Der gebürtige Duisburger, der seit 26 Jahren in Mülheim lebt, hatte eine Vorstellung, wie seine Produkte schmecken sollten. Doch auf dem Weg zur perfekten Rezeptur brauchte er Partner. Bei der Wurst fand er sie bei der Duisburger Fleischwarengroßhändler Herbert Neukirchen & Sohn GmbH & Co.KG: Auf der Grundlage eines alten Hausrezeptes kreierten sie die Rostbratwurst. Anschließend dauerte die Entwicklung der Currysoße mit der Firma [Luvat-Nauen GmbH](#) aus Krefeld fast ein Jahr. Die Firma hat große Erfahrungen in der



Herstellung von Feinkostsoßen: „Der Aufwand hat sich gelohnt“, sagt Udo Warner stolz. Gut macht die Rostbratwurst das, was nicht drin ist: Farbstoffe, Geschmacksverstärker oder künstliche Aromastoffe sucht man vergeblich, die Soße ist zudem ohne Glutamat und Laktose. Wer als Endkunde direkt von Udo Warner eine Rostbratwurst/Currywurst und den Curryketchup bekommen will,

kann zum Fabrikverkauf nach Duisburg an der Beckerfelderstraße 70 kommen:

Gerade vier Wochen am Markt, ist für Udo Warner schon ein großer Traum in Erfüllung gegangen: Seine Rostbratwurst wird bei der [World Barbecue Championship 2011](#) in Gronau (20.-22. Mai) am Samstag zur Verkostung angeboten. Der Veranstalter, die German Barbecue Association e.V., rechnet bei diesem Megaevent mit 100.000 Besuchern – vielleicht ist darunter auch der nächste potenzielle Großabnehmer für den Mülheimer? „Ich lass mich überraschen“, sagt Udo Warner. Es klingt zumindest verheißungsvoll.
Zur Website: www.ruhrpott-currywurst.de

Auszug aus dem Newsletter der Mülheim&Business GmbH

Mülheim & Business GmbH · Wirtschaftsförderung · HAUS DER WIRTSCHAFT · Wiesenstraße 35 · 45473 Mülheim an der Ruhr · www.muelheim-business.de
Geschäftsführer: Jürgen Schnitzmeier · Aufsichtsratsvorsitzende: OB Dagmar Mühlenfeld · Amtsgericht Duisburg, HRB 15 932