



INTERVIEW

Currywurst muss mit Bratwurst:

Einblicke in die Entwicklung der Mühlen Currywurst

Bad Zwischenahn, März 2014. Wer hat's erfunden? Nun ja, die Entwicklung der Mühlen Currywurst und der Mühlen Frikadellen mit Currysauce bis zur Marktreife und Produktion ist das Werk vieler Mitarbeiter bei der Rügenwalder Mühle gewesen. Stellvertretend für sie alle haben wir Bernd Becker, Leiter der Abteilung Forschung & Entwicklung, und Produktmanagerin Rabea Jantzen befragt.



Waren Sie beide von der Idee, eine Currywurst zu entwickeln und zu vermarkten, sofort begeistert?

Bernd Becker: Es hat jedenfalls nicht lange gedauert, bis ich die Idee gut fand. Letztendlich ist es für uns immer wichtig und entscheidend, was der Verbraucher möchte. Und Currywurst gibt es schon seit einigen Jahrzehnten, Currywurst ist in aller Munde. Ich selbst bin ein großer Fan geworden.

Rabea Jantzen: Für mich war es schon eine Herausforderung, weil Curry eigentlich überhaupt nicht mein Ding ist. Für Bernd Becker muss es eine echte Herausforderung gewesen sein, auch mich zu begeistern.

Was war für Sie bei der Entwicklung ausschlaggebend?

Bernd Becker: Für mich war wichtig, dass wir keine Kompromisse machen, keinen Schnickschnack. Wir machen die Currywurst so, wie die Menschen sie gern essen. Dazu gehört, das Produkt so gut zu machen, wie es nur geht. Die Bratwurst, die Sauce und die Currymischung – alle müssen miteinander harmonieren.

Sie sind mit Ihren Mitarbeitern ja sogar nach Berlin zum Currywurst-Testessen gefahren...

Bernd Becker: Wir wollten verstehen, was wirklich wichtig ist beim Genuss von Currywurst und warum die Leute überhaupt Currywurst essen. Wir haben festgestellt, dass die Menschen nach dem Verzehr zufrieden, heiter und fröhlich waren, lächelten. Currywurst isst man nicht nur zum Sattwerden. Sie ist Geschmack, Geselligkeit, ein bisschen Lustbefriedigung und irgendwie auch ein Lebensgefühl...

Dann ging es ja im wahrsten Sinne des Wortes um die Wurst...

Rabea Jantzen: Ja, erst einmal mussten wir grundsätzlich entscheiden, ob wir eine Brüh- oder eine Bratwurst haben wollen. Um wirklich das optimale Produkt zu entwickeln, haben wir im Rahmen der Marktforschung auch Verbraucher befragt.

Bernd Becker: Und dann wollten wir die beste Bratwurst machen, eine, die allen schmeckt. Aber Bratwurst ist ein sehr regionales Produkt. Aus meiner Erfahrung als Metzger weiß ich, dass sie in Norddeutschland anders ist als in Hamburg, Berlin oder im Ruhrgebiet. Außerdem gibt es verschiedene Längen und Dicken, Varianten mit und ohne Darm, verschiedene Bissfestigkeiten und Geschmacksrichtungen.

Und sind Sie jetzt zufrieden?

Bernd Becker: Ich finde schon, unsere Currywurst ist uns rundum gelungen.

Rabea Jantzen: Wir haben uns aus meiner Sicht mit der Wahl der Bratwurst ganz richtig entschieden. Für mich muss eine Currywurst einfach eine Bratwurst sein. Bernd Becker hat es tatsächlich geschafft, dass ich ein richtiger Fan unserer Currywurst geworden bin.

Wer isst denn Ihre Currywurst?

Bernd Becker: Currywurst wird im Grunde von allen Menschen gegessen, quer durch alle Gesellschaftsschichten – vom Arbeiter oder Angestellten bis zum Staatspräsidenten. Wir möchten mit unserem Produkt nicht nur die Currywurst-Esser ansprechen, die es schon gibt, sondern auch die, die es noch werden wollen.

Rabea Jantzen: Nachdem Bernd Becker es geschafft hat, mich zu überzeugen, wird unsere Mühlen Currywurst auch vielen anderen Menschen schmecken. Wir haben eine stimmige Currynote in der Sauce und zusätzlich Currypulver zum Nachwürzen – damit treffen wir alle Geschmäcker.

Apropos Gewürze: Wie sind Sie an die Kreation der Sauce und des Currys herangegangen? Das war doch bestimmt Neuland?

Bernd Becker: Curry kann bis zu 60 verschiedene Gewürze enthalten – und da war es mir wichtig, möglichst viele Variationen zu testen. Der erste Schritt ist für uns immer, die Gewürze zu sehen, an ihnen zu riechen, gewissermaßen mit der Nase zu schmecken. Auch die Säure-/Süßebalance muss stimmen.

Rabea Jantzen: Ich kann mich erinnern, dass wir uns einige Male getroffen haben. Die Kollegen von der Forschung & Entwicklung hatten bereits 40 verschiedene Sorten Curry getestet – und uns dann die Top 10 zur Auswahl vorgestellt.

Für welche Gewürze haben Sie sich letztlich entschieden?

Bernd Becker: Kurkuma ist ein typisches Curry-Gewürz. Es hat keinen so intensiven Geschmack, gibt aber eine schöne gelbe Farbe. Nicht fehlen darf Koriander, der gibt ein bisschen eine fruchtige Note. Ingwer ist auch gut. Für die nötige Schärfe braucht man Pfeffer – und dann noch Paprika, weil es gut zur Tomatensauce passt.

Die Mühlen Currywurst enthält Bockshornkleesamen – was hat es denn damit auf sich?

Bernd Becker: Wir waren schon fast am Ende der Entwicklung der Würzung, da habe ich gelesen, dass Bockshornkleesamen die Libido steigert. Da habe ich gedacht: Meine Güte, jetzt hast Du wieder mal die Chance, den Menschen etwas Gutes zu tun. Wie schon gesagt, Currywurst ist nicht nur zum Sattwerden.

Rabea Jantzen: Ich hatte Bockshornkleesamen noch nie vorher gehört, bevor es hier bei unseren Gesprächen zur Produktentwicklung aufgekommen ist. Es gab zuerst schon etwas Gelächter... Aber wenn's hilft – dann rein damit! (*lacht*)

Für weitere Informationen:
Engel & Zimmermann AG, Britta Fey und Silke Ponert
Am Schlosspark 15, 82131 Gauting
Telefon: 0 89 / 89 35 63 -587, Telefax: 0 89 / 89 39 84 29
E-Mail: s.ponert@engel-zimmermann.de