

# Feuer an die Wurst

Zwei Essener Köche haben fünf Jahre lang an ihrer Currysauce gefeilt

Jennifer Schumacher

„Kommse vonne Schicht, wat schönret gibt et nich, als wie Currywurst“ - das von Herbert Grönemeyer schon 1982 besungene Revier-Leibgericht steht auch bei den beiden Köchen Timo Winter und Dietmar Haubold hoch im Kurs. „Wenn man den ganzen Tag in der gehobenen Küche gearbeitet hat, ist eine Currywurst zum Feierabend das Beste“,

**»Wir wollten ein Produkt entwickeln, das ein bisschen nach früher schmeckt«**

sagt Dietmar Haubold, der nach seiner Ausbildung im Rüttenscheider Hof in Restaurants in Israel und Alaska kochte. Heute ist er Küchenchef der „S&W Catering GmbH“, deren Geschäftsführer Timo Winter ist. Der Cateringbetrieb hat sich auf Seniorenheime und Firmenevents spezialisiert. Die Idee, eine Currysauce zu entwickeln, kam Winter und Haubold, die sich „Die Schaschlikbrüder“ nennen, vor fünf Jahren. „Uns ist aufgefallen, dass viele Currysaucen nach warmem Ketchup schmecken. Wir wollten ein Produkt entwickeln, das ein bisschen nach früher schmeckt, wo die Grundlage der Currysauce noch der Schaschlikfond war“, erklärt Timo Winter.

Für die perfekte Sauce pro-



Die „Schaschlikbrüder“ Timo Winter (links) und Dietmar Haubold. Fünf Jahre lang entwickelten sie ihr „Ruhfeuer“. Foto: Konopka

bierten sich die beiden vorher quer durch die Konkurrenz. „Das hat uns unzählige Geschmacksnerven gekostet“, erinnert sich Timo Winter. Unzählige Experimente in der Küche später war das „Ruhfeuer“ schließlich geboren. Ihre Fangemeinde wuchs und so entschlossen sich die beiden, ihr Meisterwerk an Mann und Wurst zu bringen.

Was eine gute Currysauce ausmacht? „Na, vor allem das Curry, das immer aus sechs bis acht Komponenten besteht. Das stellen wir natürlich selbst her“, sagt Haubold. Alle Bestandteile sind vegan, angeboten wird das „Ruhfeuer“ in drei Schärfegraden, angefangen von „Für Mädchen“ bis

„Fortgeschritten“. „Wir arbeiten aber nicht im Scoville-, also hohen Schärfbereich. Die Wurst muss man noch schmecken“, finden beide.

Seit Februar vertreiben sie die Gläser im Internet und in einigen ausgewählten Geschäften in Essen. 3,30 Euro kosten 200 Gramm, ein fairer Preis. „Wir wollten nicht noch ein überteuertes Pott-Souvenir auf den Markt werfen“, begründet Thomas Winter.

Wo die Currywurst nun erfunden wurde, können auch die beiden Köche nicht beantworten. Auf ihre Sauce aber wäre mancher Berliner scharf, da sind sie sich sicher.

[www.schaschlikbrüder.de](http://www.schaschlikbrüder.de)