

Das erfolgreichste VW-Originalteil wird 40

Von Tim Westermann

Sie wurde bereits millionenfach besungen, ist „Liebling“ der Deutschen, stamm aus Wolfsburg und ist in der Welt zu Hause: die Volkswagen-Currywurst. 2014 wird dieses „Kult-Objekt“ der Automobil-Szene 40 Jahre alt. Obwohl eher kulinarischer Natur aus der Lebensmittelwelt, wird die „VW-Wurst“ schlicht als „Volkswagen Originalteil“ vermarktet.

Auf den Automobil-Messen in Shanghai, Detroit oder Genf – in Konzern-Betriebsrestaurants oder bei Fußballspielen des VfL Wolfsburg gehört die „Volkswagen Curry-Wurst“ zur Standardversorgung der Gäste. Sogar eigene Porzellanschälchen – sie sind den typischen weißen Pappschalen einer Imbissbude nachempfunden – wurden für diese Volkswagen-Spezialität entwickelt. Wer die Wurst stilecht, aber mit einem Hauch von Exklusivität genießen möchte, besorgt sich noch die dazugehörigen silbernen Pieker.

Selbst bis in höchste politische Kreise hat es die Werks-Wurst bereits geschafft – eine steile Karriere. Ex-Bundeskanzler Gerhard Schröder schwor ebenso auf das „Originalteil“ wie die festliche Gesellschaft im Schloss Bellevue Ende August 2013. Damals lud Bundespräsident Joachim Gauck zum Bürgerfest. Die VW-Wurst wurde stilecht aus dem VW-Bulli der Klassik-Abteilung von Volkswagen Nutzfahrzeuge serviert und schlug damit eine kulinarische Brücke zwischen dem Staatsoberhaupt und den Bürgern. Höchste Kreise erreichte das Produkt mit der eigenen Teilenummer „199 398 500 A“ auch in der Rallye-Weltmeisterschaft. Nach dem Titelgewinn wurde die Wurst Nachts um zwölf Uhr auf der Weltmeister-Feier von Volkswagen Motorsport serviert.

Von 1974 bis 2010 verließen rund 70 Millionen Würste die VW-eigene Fleischerei auf dem Werksgelände in Wolfsburg. Täglich werden bis zu 30 000 Würstchen produziert, und im Jahr 2013 überstieg die Jahresproduktion sieben Millionen Stück. Die Currywurst ist also für die automobilen Produkte von Volkswagen der dichteste Verfolger bei den Konzernverkaufszahlen. Um dieser riesigen Nachfrage gerecht zu werden, verarbeitet VW-Fleischerei-Chef Francesco Lo Presti mit seinem 30-köpfigen Team 20 Tonnen Fleisch

pro Woche.

„Die Wurst basiert auf einer eigens entwickelten Rezeptur. Sie ist geheim“, erklärt Lo Presti, der zudem sehr stolz ist, dass die Werks-Wurst auch für den freien Handel zertifiziert ist. Ausgewählte Supermärkte führen das „Volkswagen Originalteil“ in ihrem Sortiment. Direkt daneben im Regal steht das eigens auf den Geschmack der Wurst abgestimmte Curry-Ketchup. Für Classic-Fans wurden sogar eigene Etiketten für die rote Soße entwickelt. Motive von historischen Volkswagen wie dem Golf oder Käfer zieren die Flaschen.

Während beim Besuch der Werksfleischerei der Duft von herzhaftem Essen in die Nase steigt, verrät Fleischermeister Francesco Lo Presti in Wolfsburg dann doch einige Details zum kulinarischen Kultobjekt. „Im Werksurlaub 2013 wurden unsere Anlagen von Grund auf modernisiert. Die neuen Maschinen ermöglichen eine noch bessere und effektivere Zubereitung. Das Räuchern der Würste bei 65 Grad dauert nur noch 1,5 Stunden. Früher waren es 3,5 Stunden“, so Lo Presti und weiter: „Der Umbauprozess unserer Fleischerei dauert rund vier Jahre. Voraussichtlich wird im Sommer 2014 die Warenverpackung optimiert.“

Lo Prestis Credo für den perfekten Geschmack der Wurst: Kurze Wege des Fleisches zur Verarbeitung und nur ausgewählte Ware in die Wurst einarbeiten. Dadurch hat die Volkswagen-Wurst einen weit geringeren Fettanteil, als vergleichbare Produkte. 2012 wurde sogar eine vegetarische Wurst auf Basis von Erbsenproteinen entwickelt. Die Rezeptur ist ebenso wie die Zusammensetzung des Originals geheim. Lo Presti ist wichtig, „dass die Esskultur ein Stück Heimat ist“. Das ist vielleicht auch eines der Erfolgsrezepte für die Curry-Wurst von Volkswagen. Sie schmeckt jedem – sogar in China ist sie begehrt. Dort wird die Wurst übrigens lokal produziert. Allerdings kommen die entscheidenden Zutaten aus Wolfsburg. Angst vor Kopierern des Kultproduktes hat Lo Presti indes nicht: „Die Rezeptur ist so einzigartig. Den Geschmack 100-prozentig zu treffen ist nicht möglich.“

Bleibt nur noch eines zu sagen: Liebes Originalteil, herzlichen Glückwunsch zum 40. Geburtstag. Die Klassik-Saison 2014 kann kommen. Im Angesicht von noch älteren automobilen Kultobjekten wird der kulinarische Jubilar auf jeden Fall sein Image weiter aufpolieren. (ampnet/tw)

Bilder zum Artikel



Die VW-Currywurst wird 40.



Die VW-Currywurst wird 40.



Die VW-Currywurst wird 40.



Die VW-Currywurst wird 40.



Die VW-Currywurst wird 40.
