

# KURRYWURST

## DIE KALTE WURST

### Eine ehrliche Haut!

*Kalt, lecker, sofort: Kurrywurst – Die kalte Wurst im Glas*

Soulfood im Schraubglas, handgemacht und in einer norddeutschen Landschlachtereie produziert – das ist *Kurrywurst – Die kalte Wurst*. Ihr Clou: Am besten schmeckt sie kalt. Mit angebrachtem Holzpiekser am Glas lädt die großzügige Portion zur sofortigen Stärkung ohne Schnickschnack ein. Für 4,99 Euro erhalten Fans des schnörkellosen Klassikers die *Kurrywurst* in den Geschmacksrichtungen *Original* und *Barbecue* im Lebensmittelhandel oder im Sixpack für 29,95 Euro unter [www.kurrywurst.com](http://www.kurrywurst.com).

#### **Kaufen, schrauben, wursten**

Ob Frittenbude oder Restaurant – deutsche Fast Food-Fans lieben ihre Currywurst. 1949 von der Imbissunternehmerin Herta Heuwer in Berlin erstmalig serviert, erlebt die Wurst in würziger Sauce bis heute ihren Siegeszug durch hungrige Mägen. *Kurrywurst - Die kalte Wurst* im Glas präsentiert sich als zeitgemäße Umsetzung des kulinarischen Evergreens. Die unverfälschte Handmade-Qualität aus dem Snack-Regal regt zu sofortigem Zugriff unterwegs, im Home Office, in der Werkstatt oder bei einer Fahrtpause an. Weil Wurst nicht Wurst ist, bieten die beiden Schleswiger Gründer ihren pikanten Glücklichermacher in zwei Geschmacksrichtungen an.

#### **Die Zwei von der Tankstelle**

Leicht scharf, kräftig und mit dem perfekten Verhältnis aus Wurst und Sauce – das ist *Kurrywurst Original*. Genießer gabeln die üppigen 150 Gramm Wurst aus Schweine- und Rindfleisch enthusiastisch weg und kein Gramm Sauce bleibt im Glas. Die Kraft der Wurst und vertrauter Geschmack aus Tomate, Paprika, Curry und einem Hauch Chili bringen schnell wieder auf Touren. Freunde gepflegten Grillguts freuen sich über *Kurrywurst Barbecue*. Sie vereint typisches Curry-Aroma mit würzigem, rauchigen Barbecue-Flavour und kommt mit ganzen Senfkörnern daher.

#### **Über Kurrywurst**

Kurrywurst – Die kalte Wurst im Glas ist eine Produktinnovation der Kurrywurst UG. Die Unternehmer Jens Lohmann und Barnd Duong gründeten ihr Food-Startup im Januar 2021 in Schleswig. Diplom-Kaufmann Lohmann blickt auf 25 Jahre Erfahrung im Lebensmitteleinzelhandel zurück und agierte zuletzt als kaufmännischer Leiter der HMB GmbH, Husumer Mineralbrunnen. Hier entwickelte, produzierte und vermarktete er Wassermarken wie Strandsegler und Viva con Agua. Duong ist Markenstrategen und Digital-Architekt. Er arbeitete vor der Gründung bei führenden Hamburger Agenturen wie Cellular und Jung von Matt.

#### **Pressekontakt**

Tanja Muhme & Claudia Bendrat ▪ Borgmeier Public Relations ▪ Rothenbaumchaussee 5 ▪ 20148 Hamburg  
Tel.: 040/4130 96 -15 ▪ Mail: [muhme@borgmeier.de](mailto:muhme@borgmeier.de)