



Currywurst in edlem Gewand

Vom Steak des kleinen Mannes zum Kultprodukt

Bremen, Juni 2008. In den 50er Jahren startete der Siegeszug der Currywurst in Berlin – heute erobert sie von Bremen aus bundesweit die Gaumen. Was mal als Ersatz für ein Steak begann, reicht seit Kurzem die Scharfrichter-Lounge in exquisitem Ambiente mit den unterschiedlichsten Highlights. Im Mittelpunkt steht immer die original Berliner Currywurst, wie sie Herta Heuwer kurz nach dem Ende des zweiten Weltkrieges kreierte. Veredelung erhält sie durch Soßen in zehn verschiedenen Schärfegraden sowie weitere kreative Varianten des Trunks.

Vorreiter Herta Heuwer

Nach dem Ende der US-Besetzung entdeckten Deutsche zunehmend ihren Geschmack für amerikanische Esskultur. So stand etwa Steak mit Ketchup ganz oben auf ihrer Wunschliste. Doch da das kostbare Fleisch schwer erhältlich und obendrein teuer war, nahm die Berlinerin Herta Heuwer eine altbekannte Dampfwurst und bereitete sie statt im Kochtopf in der Pfanne zu. Und da auch Ketchup noch keinen Einzug in die heimatische kulinarische Landschaft gefunden hatte, wagte Heuwer abermals ein Experiment: Sie mixte aus Tomatenmark und einer Gewürzmischung ihre eigene Soße und servierte beides zusammen in ihrem kleinen Imbisswagen. Die Berliner Currywurst war geboren und erobert nach und nach das ganze Land.

Scharfrichter setzt auf Tradition

Sowohl Herta Heuwers Bratwurst als auch ihre Soßenrezeptur bilden die Basis des Scharfrichter-Angebotes. Diverse Gewürzbeimischungen stehen jedoch für das Besondere der Bremer Lounge: Gäste können zwischen zehn verschiedenen Schärfegraden und exotischen Varianten wie Killerbienen-Honigsenf oder Blattgold wählen. Aber auch Rostbrat Thüringer Art, Krakauer und Biobratwurst stehen auf der Karte. Die Gerichte tragen Namen wie Madame Pompös, Baron Samedi und Kalaschnikow, zu dem etwa der gleichnamige Vodka gereicht wird. Klar auch: Die Soßenbezeichnungen heben sich von klassischen Namen ab. Mit Six Feed Under, Die Hard oder Burning Baboon definiert jeder einen anderen Schärfegrad.

Erlebnis Currywurst

Scharfrichter steht nicht nur für eine einfache Currywurst: Raffinierte, edle und deftige Kreationen prägen die Angebotsvielfalt Deutschlands neuer Currywurst-Lounge, welche Erlebnis, Kult und Spaß kombiniert. Schaffen Gäste etwa die ersten vier Schärfegrade, müssen sie ab der Soße Kawumm den Schärfegrad der Reihe nach verspeisen und dies auch nachweisen. Mutige fungieren gar als Namensgeber: Überwindet einer alle zehn Soßen und stellt mit der elften einen neuen Rekord auf, darf er dieser einen Namen geben und wird entsprechend verewigt. Eine erlesene Auswahl an Weinen und Proseccos, über 30 der weltweit besten Vodkaarten und exotische Softdrinks runden das exquisite Angebot ab.

Scharfrichter-Lounge
Martinistraße 70
28199 Bremen
Tel: 0421 – 276398-78
www.scharfrichter-lounge.de

Öffnungszeiten: täglich ab 11.00 Uhr



Presseinformation: Gründer

Wer scharf richtet...

Bremen, Juni 2008. ... setzt Zeichen! So auch die beiden Initiatoren von Scharfrichter Ingo Koopmann und Thomas Tusk. Ihre Wege kreuzten sich erstmalig im Jahr 2000 bei der Telekommunikations-gesellschaft o2 Germany GmbH. Sieben Jahre lang arbeiteten dort beide in Führungspositionen und verantworteten den Aufbau des Standortes Customer Services in Bremen sowie der Loop-Correspondence. Zuvor sammelten sie Gastronomie-, Personal- und Management-Erfahrungen in unterschiedlichen Bereichen. Von dem dabei erworbenen Know-how profitieren beide heute bei der Gründung und dem Aufbau ihrer Franchise-Kette Scharfrichter.

Ingo Koopmann

Geboren in Lingen, verschlug es den heute 43jährigen 1983 nach Berlin, wo er dann drei Jahre später sein Studium des Ingenieurwesens für Feinwerktechnik und elektronische Gerätetechnik begann. Schon in seiner Diplomarbeit beschäftigte Koopmann sich mit dem „Einsatz von Küchenanlagen bei Großveranstaltungen unter ökonomischen, logistischen und Marketingaspekten“. Dies Interesse verfolgte er konsequent weiter und gründete in der Hauptstadt einen Catering- und Veranstaltungsservice, den er bis Sommer 2000 erfolgreich leitete. Während einer kleinen Stippvisite nach Teltow wechselte er in die Telekommunikationsbranche und baute in der kleinen ostdeutschen Stadt einen Customer Bereich für o2 Germany auf. Anschließend steuerte er für das gleiche Unternehmen Bremen an. Hier übernahm er ebenfalls den Aufbau des Customer Bereiches, erweiterte seine Aufgaben aber im Jahr 2004 hin zum Mitarbeiter-Coach.

Thomas Tusk

Als gebürtiger Bremer blieb Thomas Tusk der Hansestadt überwiegend treu. Auch ein kurzer Abstecher in die Nachbarstadt Hamburg zum Jura-Studium konnte den heute 47jährigen nie wirklich dazu bewegen, Bremen den Rücken zu kehren. Schon während seines Studiums finanzierte er hier seinen Lebensunterhalt mit Taxi fahren und Behindertenfahrdiensten. Aber nach Höherem strebend, übernahm er schnell die Disposition von Liegetaxen und anschließend den Aufbau eines Botenfahrdienstes für einen führenden Bremer Betrieb. Im Herbst 2000 verschlug es ihn dann ebenfalls in die Telekommunikationsbranche: Für o2 Deutschland leitete er die Loop-Correspondence und fungierte als Team Manager. Parallel zu seinen Aufgaben gab es für Tusk keinen Stillstand. In unzähligen Weiterbildungsseminaren zu den Inhalten BWL, Controlling oder Führungskräfteentwicklung qualifizierte er sich für zusätzliche Managementaufgaben. Mit den abschließenden Ausbildungen zum High Performance Coach und NLP Practitioner und Master startete im letzten Jahr auch seine Karriere als selbständiger Personal Coach.

Scharfrichter-Lounge
Martinstraße 70
28199 Bremen
Tel: 0421 – 276398-78
www.scharfrichter-lounge.de

Öffnungszeiten: täglich ab 11.00 Uhr