

Curry-Cup: Currywurst to go



Die drei Studenten Philip Bender, Patrick Vujatovic und Kai Blume aus Kiel hatten eine innovative Idee, die sie nun an den Mann beziehungsweise den Imbissbuden-Besitzer bringen wollen: den Curry-Cup.

Die Idee zu dem Becher mit Deckel, in dem die Currywurst vom Lieblingsimbiss einfach transportiert und aus dem die Kult-Wurst auch gleich „kleckerfrei“ gegessen werden kann, kam Patrick (30, BWL) während eines Stadionbesuchs. Als er versuchte, die gerade gekaufte Currywurst im Pappschälchen durch die Reihen zu balancieren, kam er ins Stolpern, und der Snack landete auf dem Schoß eines anderen Fußballfans. Die Idee war geboren, ein Behältnis zu entwickeln, in dem die Currywurst sicher und sauber transportiert werden könne.

So setzte sich Patrick mit seinen Mitstudenten Philip (26, Wirtschaftsinformatik) und Kai (25, BWL) zusammen – und heraus kam der Curry-Cup. Auf den ersten Blick ein einfacher Pappbecher mit coolem Design, aber es steckt mehr dahinter. Die drei Kieler wollen mit dem Curry-Cup das angestaubte Image der Imbissbude aufbessern, er soll dem Kunden einen coolen Lifestyle vermitteln. Was der Becher für den Coffee to go ist, das soll der Curry-Cup für die Currywurst werden. Auch sollen neue Kunden durch das Produkt animiert werden, bei der Currywurst zuzugreifen, auch wenn die Zeit mal knapp ist.



- Kai, Patrick und Philip (v.li.) mit ihrer Erfindung – dem Curry-Cup

Produziert wird der Curry-Cup von einer deutschen Produktionsfirma. Er soll in ganz Deutschland, in Österreich und der Schweiz vertrieben werden. Die Kunden erhalten bei dem Kauf nicht nur den Becher, sondern auch einen Deckel und einen extra langen Pikser, damit man sich die Finger nicht schmutzig machen muss. Den ersten Kunden haben die Drei schon. In der Rendsburger Curry-Hütte kann man die Currywurst ab Mitte August auch aus dem Curry-Cup essen.

Die Erfinder schauen positiv in die Zukunft. Patrick wünscht sich, dass in fünf Jahren der Curry-Cup bekannt und beliebt ist. Philip träumt außerdem davon, in zehn Jahren davon leben zu können, und Kai hofft, bei einem Erfolg des Bechers weitere innovative Produkte entwickeln zu können.

Wenn auch Sie von der Idee begeistert sind, dann schlagen Sie Ihrem Lieblingsimbiss doch einfach mal den Curry-Cup vor.

Mehr Informationen zu der Wurst im Becher gibt es im Netz unter www.curry-cup.de und bei facebook unter www.facebook.com/CurryCup.

(Friederike Schultz)

Quelle: <http://www.kielerleben.de/news/curry-cup-currywurst-go>