

WIRTSCHAFT

Tiroler liefern Currywurst in deutsche EM-Stadien

Über einen prestigeträchtigen Auftrag dürfen sich Tiroler Metzger freuen. Sie setzten sich bei einer Verkostung durch und liefern nun für die Fußball-EM die „Euro-Curry-Wurst“ aus Tirol in fünf der zehn deutschen EM-Stadien.

Die Currywurst aus Tirol setzte sich dabei in einer Verkostung durch. Bei dieser Final Draw Party des Europäischen Fußballverbands (UEFA) kam das von Hannes Hönegger und Jürgen Horngacher gelieferte Kalb- und Rindfleisch offenbar so gut an, dass sie angefragt wurden, die EM-Currywurst zu entwickeln.

„Unsere Currywurst stammt vom Rind und hat einen eher gröberen Biss. Es wird kein Pökelsalz verwendet, und die Currywurst ist leicht geräuchert. Das genaue Rezept ist natürlich geheim“, sagte Hönegger.



klubarbeit.netHannes Hönegger und Jürgen Horngacher

Die Würste werden in den VIP-Bereich der Fußballstadien Hamburg, Dortmund, Gelsenkirchen, Düsseldorf und Leipzig serviert. Damit wolle man noch mehr Menschen von österreichischer Qualität überzeugen, sagte Hönegger. „Die erste Tonne Currywurst ist schon ausgeliefert, wir produzieren laufend nach.“

Das Duo beliefert seit 2023 die Firmengruppe des bekannten deutschen Fernsehkochs Tim Mälzer – unter anderem auch seine Cateringfirma Speisenwerft. Diese Cateringfirma ist neben der Europameisterschaft 2024 auch der offizielle Caterer für die VIP-Bereiche des Hamburger HSV sowie des FC St. Pauli.