

Presseinformation

Von mild bis ultrascharf, Bärlauch Bratwurst bis Käse-Chili Chorizo: Ire in Köln heizt rheinländischen Wurstliebhabern ein

Der Kölner Gastronom Darren Cahill tüftelte monatelang an schrägen Soßen und ungewöhnlichen Wurstvarianten. Seit Januar 2012 führt er die größte Auswahl Deutschlands. Und die Rheinländer erweisen sich als experimentierfreudig.

Mit oder ohne Darm: Die Currywurst ist die fleischgewordene Ikone der deutschen Alltagskultur. Rund 800 Millionen Currywürste essen die Deutschen im Schnitt pro Jahr. Die Wurst ist neben Döner und Burger der Lieblingsnack der Deutschen.

Da wundert es nicht, dass sich ein Kölner Gastronom nach und nach an neuen Geschmacksinnovationen versucht. Bis in die Nachtstunden tüftelt der gebürtige Ire Darren Cahill an nicht alltäglichen Soßen und Wurstvarianten. So ist für ihn aus der guten alten Currywurst etwas ganz besonders Delikates geworden. Alle Wurstsorten lässt der 40-Jährige nach eigenen Rezepten zubereiten.

Und die Auswahl ist riesig: in seinem Restaurant am Kölner Rudolfplatz kann man aktuell zwischen 25 Wurstkreationen, 18 raffiniert abgeschmeckten Soßen, elf Schärfegraden und vier Sorten Pommes entscheiden. Entstanden ist die wohl größte Wurstausswahl Deutschlands bei rechnerisch 19.800 Möglichkeiten der Kombination.

22 Mitarbeiter umfasst das Kölner culux-Team, darunter zwei Auszubildende zur Fachfrau für Systemgastronomie. Und die haben alle Hände voll zu tun, denn die Ansprüche der Rheinländer an ihren ganz persönlichen Wurstfavoriten sind hoch. Scharf, sauer, süß, exotisch oder klassisch? Die Kölner scheinen besonders experimentierfreudig zu sein.

Neben den regionalen Klassikern (Berliner, Original Thüringer, Nürnberger) umfasst das Portfolio auch Bratwürste für Vegetarier und Veganer, Bio-Sorten (Lamm, Geflügel, Rostbratwurst) und Delikatessen wie Käse-Chili Chorizo oder Salsiccia wahlweise mit Fenchel oder Pepperoni. Oben drauf gibt's auf Wunsch Zwiebeln, Cheddar, Mozzarella, Balkankäse oder Malzessig.

Die Soßenauswahl reicht von Curry Erdnuss, Fruchtig, Chili und Senf Honig über Wasabi Mayo und Apfelsenf bis hin zu Knoblauch Creme und Aprikose Ingwer. Elf Schärfegrade nach der Scoville-Skala, von mild bis ultrascharf (1 Millionen Scoville), führen selbst bei harten Kerlen zu echten Tränen. Zum Neutralisieren hilft ein Glas Milch.