

Cochem/Berlin

Rhein-Zeitung

Auszeichnung für Hartnäckigkeit: Per Wurstrad durch den Paragrafendschungel

Es war ein weiter Weg, ehe Hans Bleck seine kulinarische Idee zu Märkte tragen durfte. Sein „Radwurscht“-Konzept fand zunächst wenig Gefallen in Amts- und Justizstuben. Er musste einen langen Hürdenlauf absolvieren, ehe er mit seiner Kreation einen Volltreffer landen durfte. Das brachte dem Cochemer Anwalt jetzt die Nominierung für einen Preis ein, der besonderes Stehvermögen im Paragrafendschungel belohnt. Der sogenannte Werner-Bonhoff-Preis ist mit 50000 Euro dotiert. Bleck ist einer von drei Kandidaten, die es in die Endrunde geschafft haben. „Unsere Wurst ist sehr beliebt“, sagt Bleck heute.

Thomas Brost 31.05.2019, 18:36 Uhr

Bleck reichte Klage beim Verwaltungsgericht Koblenz ein. Das kam zwar zum Schluss, dass ein Bauvorbescheid vom Kreis aus rechtlicher Sicht nicht hätte erlassen werden dürfen, weil eine Bauvoranfrage nie gestellt worden war. Aber ansonsten folge man der Rechtsauffassung der Kreisverwaltung. Bleck war fassungslos. Zumal er und sein Kompagnon schon viel Geld und Zeit ins Projekt gesteckt hatten. Das Grillrad war schon startklar. Der Anwalt suchte den Dialog mit der Verwaltung. Beide Seiten fanden bald einen Konsens: Das Grillfahrrad solle nicht nur in beschränktem Radius hin- und hergeschoben werden. Es fahre vielmehr mehrere Stationen an. Damit entfalle die Pflicht zur Baugenehmigung. Nach geschlagenen zwei Jahren hatte Bleck das Projekt durchgeboxt.

Und wie ergeht es dem „Radwurscht“-Team heute? „Das Unternehmen hat sich sehr gut entwickelt“, sagt Hans Bleck. Die Leute stünden Schlange, um die „Radwurscht“ zu ergattern. Sie warteten geduldig, bis die Fahrradklingel schrillt. „Wir haben sogar kalte Würste verkauft, die Leute wollen sie daheim brutzeln.“ Was ist so besonders an diesem Fast-Food-Snack? Die Würste haben einen regionalen Touch, sie kommen gleich vom Metzger aus Buch. Eine Bäckerei aus Blankenrath steuert die Brötchen hinzu, der Senf stammt aus Cochem. Nachgefragt wird das Grillrad auch

bei Festivitäten im Hunsrück und in der Pfalz. So stark ist das Unternehmen ins Rollen gekommen, dass eine dritte Gesellschafterin eingestiegen ist. Einzig mit dem Personal hapert es, es werden 450-Euro-Kräfte gesucht, bei einem Stundenlohn jenseits von 10 Euro. Und fleißig wird expandiert. Jetzt wird ein Grillanhänger gebraucht. „Denn können wir jederzeit ans Rad hängen.“ Zurzeit herrscht bestes Wurstwetter. Im Gegensatz zum Dauerbrennersommer 2018. Es wird auf Sosberger Seite geschmatzt, was das Zeug hält. „Unsere hochwertige Wurst im Brötchen ist ein Träumchen.“

“ *Der Fall zeigt exemplarisch, wie Unternehmergeist, Hartnäckigkeit, aber auch Flexibilität zusammenwirken müssen, damit Unternehmer auf unerwartete bürokratische Hürden reagieren können, um eine gute Idee alternativ umzusetzen.*

Die Jury der Werner-Bonhoff-Stiftung zur Nominierung

Von unserem Chefreporter Thomas Brost

Ein Mini-Hotelprojekt und ein exotisches Erfrischungsgetränk

Nominiert sind neben Hans Bleck zwei Unternehmer, die mit Widrigkeiten zu kämpfen hatten. Oliver Blume aus Hannover betreibt seit 2017 erfolgreich ein neues Hotelkonzept. Zum Niedrigpreis ab 24,99 Euro können Gäste in kleinen, sogenannten Schlafboxen einchecken.

Die sind etwa 2 mal 2,5 Meter groß. Während ein Bauamt das erste Projekt genehmigte, hatte ein anderes beim zweiten Projekt Vorbehalte. Die Schlafboxen hätten keine Fenster. Der Unternehmer verwies darauf, dass für ausreichende Beleuchtung, Belüftung und Brandschutz gesorgt war. Vor dem Verwaltungsgericht bekam Blume Recht. Laura Zumbaum aus Berlin brachte 2015 ein Erfrischungsgetränk mit Erfolg auf den Markt. Der

Clou des Getränks: Zur Herstellung wurde der koffeinhaltige Aufguss der roten Kaffeekirsche verwendet. Das ist ein Bestandteil, der bei der Kaffeeproduktion nicht verwendet wird. Daraus lässt sich aber Tee herstellen. Mit dem neuen Getränk eckte Zumbaum an. Die Kaffeekirsche stand seit Ende 2016 auf der sogenannten Novel-Food-Liste, das zuständige Veterinäramt untersagte den Verkauf. Das sind neuartige Lebensmittel, die bisher in der EU noch nicht auf den Tisch kamen. Die junge Unternehmerin stand vor dem Ruin. Sie entwickelte ein Alternativprodukt, eine Limonade aus grünen Kaffeebohnen und setzte sich damit durch. Inzwischen wird das Produkt in 3000 Rewe-Märkten verkauft.

Copyright © Rhein-Zeitung, 2019. Texte und Fotos von Rhein-Zeitung.de sind urheberrechtlich geschützt. Weiterverwendung nur mit Genehmigung, siehe [Impressum](#).