



Foto: privat

Christian Au, geboren 1979, studierte Informatik und Philosophie in München, Karlsruhe und St. Gallen. Während seiner Promotion beschäftigte sich der Mainzer mit der Umsetzung von Klimapolitik in Entwicklungsländern. 2007 begann er seine Karriere als Unternehmensberater bei McKinsey und arbeitete als Projektleiter mit Fokus auf den Themen Nachhaltigkeit und Strategie. 2014 verließ er das Beratungsunternehmen und gründete zusammen mit seinem Bruder Tilman das Start-Up Fast Good Food. Die Idee: Konzepte der Systemgastronomie für hochwertiges Imbiss-Essen. Die erste Marke „Curry Kartell“ verkauft seit Herbst 2014 Currywurst in Wiesbaden – auf Wunsch auch vegan, mit Bärlauch-Mayo und zum Gin Tonic.

Dr. Christian Au

Ex-McKinsey-Berater, Premium-Currywurst-Unternehmer

Handzeichen

- Sie sagen, Sie möchten die Currywurst aus der Ecke „schwer und fettig“ herausholen. Wo gehört Sie denn Ihrer Meinung nach hin?**
In die Hall of Fame der schnellen Küche. Eines der beliebtesten Essen der Deutschen sollte sich qualitativ nicht hinter guten Burger oder Pizza verstecken müssen.
- Von McKinsey zur Currywurst: Warum war das für Sie genau der richtige Schritt?**
Als Berater habe ich viel konzeptionell gearbeitet. Ich wollte wieder mehr an die Umsetzung ran. Mit meinem Bruder hat dann das Timing für die Gründung einfach gestimmt.
- Welche Lektion aus Ihrer Beratertätigkeit bei McKinsey konnten Sie als Start-up-Gründer erfolgreich anwenden?**
Weniger eine spezielle Lektion als vielmehr Wissen über Strategieentwicklung und zielgruppengerechte Kommunikation.
- Was vermissen Sie aus Ihrer Zeit als Unternehmensberater am meisten?**
Großartige Teammomente mit Kollegen aus aller Welt.
- Sie setzen bei Ihrem Unternehmen auf eine „Konsequente Digitalisierungsstrategie“. Warum braucht ein Klassiker wie die Currywurst eine solche?**
Jedes Unternehmen, das sich im Endkundengeschäft bewegt, lässt sonst einen entscheidenden Marketingkanal ungenutzt.
- Der Drei-Sterne-Koch Juan Amador betreut die Konzeption Ihrer Würste und Soßen. Warum ist dieser Name mehr als ein Marketing-Kniff?**
Juan Amador hat unsere Saucen konzipiert und betreut auch die Produktion. Er garantiert die Qualität unserer Speisen.
- Was spricht dafür, ein Business-Lunch unter Consultants auch einmal an einer Currywurstbude abzuhalten?**
Außer Saucen flecken am Hemd sehr viel. Im Stehen kann man auf jeden Fall am besten denken.
- Wenn Consultants selbst gründen möchten, vor welchen schnell gemachten Fehlern müssen sie sich in Acht nehmen?**
Man sollte ein gutes Schippe Demut mitbringen. Bei jeder Gründung geht es um Blut, Schweiß und Tränen. Egal ob man davon Berater oder Student war.
- Nach Currywurst und Pommes, welches weitere schnelle Gericht hätte eine Renaissance auf hohem systemgastronomischen Niveau verdient?**
Die Pizza. Zurück zu den neapolitanischen Wurzeln.
- Abseits Ihrer eigenen: Wo gibt es in Deutschland die besten Currywürste?**
Geschmackssache: Etwas geriegener, aber qualitativ sehr gut geht es im Gold Curry in Hamburg zu. Nach einer durchzechten Nacht: Curry 36 in Berlin.