



Jetzt App downloaden!

Partner im RedaktionsNetzwerk Deutschland

VW-Currywurst bleibt beliebtestes Kantinenessen

An allen sechs deutschen Standorten der **Volkswagen AG** führt der Klassiker die Rangliste an

Wolfsburg. Automodelle und Ernährungstrends kommen und gehen, aber die Currywurst bleibt: Dieser eherne Grundsatz gilt in den Kantinen der Volkswagen AG nach wie vor. Die VW-Currywurst führte auch 2025 die Hitliste der beliebtesten Kantinenspeisen im Stammwerk Wolfsburg an.

Und auch auf Ebene der sechs Werke der Volkswagen AG - neben Wolfsburg sind dies Braunschweig, Emden, Hannover, Kassel und Salzgitter - steht sie auf dem ersten Platz der Fleischgerichte. Klassisch serviert als Currywurst mit Pommes als Beilage.

Unsere Zeitung hat bei Volkswagen nachgefragt, welche Gerichte ansonsten bei der Belegschaft beliebt sind. Wichtiges Detail am Rande: Die Rangliste für alle sechs Standorte und die des Stammwerks Wolfsburg sind deckungsgleich.

An den sechs Standorten werden täglich im Schnitt rund 30.000 Essen kredenzt. Und das standortübergreifend in 48 Betriebsrestaurants, 22 SB-Shops



Natürlich die Nummer eins: Die VW-Currywurst bleibt bei den Beschäftigten das beliebteste Kantinenessen.

FOTO: MORITZ FRANKENBERG/DPA

und 20 Bistros.

Bei den Gerichten mit Fleisch führt die VW-Currywurst das Ranking an, aber wer folgt auf den weiteren Plätzen? Den zweiten Rang nimmt die Frikadelle aus Schwein und Rind mit Bratensoße, Erbsen und Kartoffelstampf ein. Typische Haus-

mannkost also. Komplettiert wird das Treppchen von der Hirtenrolle aus Hackfleisch mit Zaziki, Weißkrautsalat und Djuvec-Reis. 2024 hatte das Gericht noch den vierten Platz belegt. Jetzt hat es das Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel verdrängt.

„Unsere Betriebsrestaurants sind jeden Tag ein Stück Lebensqualität für zehntausende Beschäftigte und müssen Teil der Arbeitgeberattraktivität von Volkswagen sein. Uns ist wichtig, dass sich jeder bei uns wiederfindet. Die Ansprüche unserer Gäste sind immer auch ein

Spiegelbild der Gesellschaft“, sagt der Leiter der Gastronomie, Markus Greiner.

Das zeigt sich auch in der vermehrten Nachfrage nach pflanzlichen Speisen. So hat das Team rund um Greiner in den vergangenen Jahren das Angebot weiterentwickelt und auch die Vielfalt erhöht.

Ein aktuelles Beispiel ist die Einführung der sogenannten „Planetary Health Bar“. Sie wird laut einem Volkswagen-Sprecher derzeit erfolgreich pilotiert. Dahinter steht ein

Ernährungskonzept mit mehr pflanzlichen Zutaten. „Die Gäste können ihre Mahlzeiten individuell zusammenstellen, was laut interner Rückmeldungen besonders gut angenommen wird“, erklärt der Sprecher. Solche Konzepte zahlen zudem auf einen klaren Trend ein: mehr Flexibilität, mehr Individualisierung und eine stärkere Orientierung an Gesundheit und Nachhaltigkeit.

„Wir verbinden bewusst Tradition und Wandel. Unser Anspruch ist es, nicht nur **Fortsetzung auf Seite 2**



Malteser

...weil Nähe zählt.

50%

Jetzt für 3 Monate sichern*

Wir sind da, wenn es schnell gehen muss
Zuverlässige Hilfe mit dem Malteser Hausnotruf



- ✓ Notrufzentrale rund um die Uhr erreichbar
- ✓ Professioneller Bereitschaftsdienst
- ✓ Festpreis, ohne versteckte Kosten
- ✓ Jetzt mit App für Angehörige

Wir beraten Sie gerne:

0800 9966012 (kostenlos, Mo-Fr, 8-20 Uhr)

Oder Beratungstermin gleich online buchen.

malteser.de/hausnotruf



*Angebot gültig bis zum 30.06.2026 bei Neuanschluss. Gilt für alle Hausnotrufleistungen, die nicht von der Pflegekasse übernommen werden. Die Kosten werden aus abrechnungstechnischen Gründen erst im ersten vollen Kalendermonat der Versorgung erlassen, der auf den Monat Ihres Anschlusses bei uns folgt. Der Rabatt kann telefonisch oder online beim Abschluss der Terminbuchung eingelöst werden.