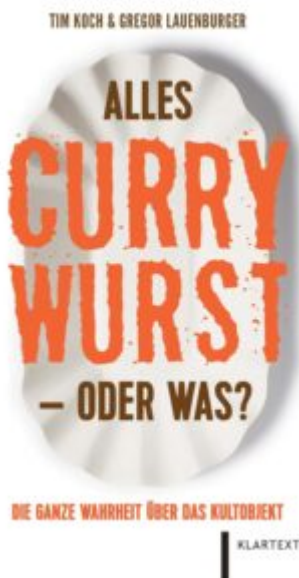


Finale um die Currywurst: Berlin vs. Ruhrgebiet

geschrieben von Bernd Berke | 9. September 2024

Manches, was immer und immer wieder als reviertypisch hervorgekramt wird, kann einem auf Dauer ein bisschen auf den Geist gehen. Grönemeyers Liedgut beispielsweise. Die ewige Rivalität zwischen Schalke und dem BVB. Die alljährlich abgefeierte Büdchenkultur. Oder die Currywurst. Doch im Grunde ist uns all das ans Herz gewachsen, oder etwa nicht?



Seit Jahrzehnten wird im Ruhrgebiet medial auf Biegen und Brechen darauf hingearbeitet, dass die Currywurst im Revier erfunden worden sei – und nicht in Berlin. Ein neues Buch soll jetzt „endgültig“ Klarheit bringen, ist passenderweise im Klartext-Verlag erschienen und heißt „Alles Currywurst – oder was?“

Da sich der Klartext-Verlag in Essen befindet, ist die Stoßrichtung vorgegeben. Wir wollen ja hier nicht spoilern, aber dreimal darf man raten, ob Berlin oder das Revier im Jahr 1936 die Nase vorn hatte. Auch Bückeburg und Hamburg müssen hintanstehen. Die beiden Autoren (siehe unten) berufen sich auf hartnäckige Recherchen, Gespräche mit Zeitzeugen und

aussagekräftige Dokumente. Also so, als ginge es wahrhaftig ums große Ganze. Und es geht ja auch um die Wurst. Bange Frage: Müssen wir jetzt mit einem harten Konter aus Berlin rechnen? Ha, kommt nur ran!

Geschichte und Geschichten dieser kulinarischen Spezialität werden nicht durchgängig erzählt, sondern quasi lexikalisch aufbereitet, was viele, viele Kurzbeiträge nach sich zieht. Als Lesende(r) wird man keineswegs überfordert, sondern mit flockiger Schreibe allzeit bei Laune gehalten. Wir erinnern uns: Der 1983 von Ludger Claßen im anderen Geiste gegründete Klartext-Verlag gehört seit einigen Jahren zur Funke-Mediengruppe (Essener Flaggschiff: WAZ), wo derlei lockere Stilistik ebenfalls vielfach gepflegt wird.

Von A wie Airline bis Z wie Zusatzstoffe oder Zwiebeln reicht das currywurstige Alphabet, in dessen Verlauf eigentlich alles abgegrast (oder besser: verbraten) wird, was irgend mit der Currywurst zu tun hat oder haben könnte. Unterwegs werden auch Fragen angeschnitten, mit denen nicht unbedingt zu rechnen war, etwa: Welcher Wein passt am besten zur Currywurst? Rümpft da jemand das feine Verkostungs-Näschen?

Doch natürlich spielen Phänomene, an die man bei Stichwort Currywurst sogleich denkt, die Hauptrollen. Duisburgs legendärer „Tatort“-Berserker Schimanski beispielsweise. Oder die natürlichen Begleiter der Wurst: Pommes! Wat sons'? Globale Vielfalt ist auch mit drin: Das garantieren die schier endlos zu variierenden Curry-Mischungen.

Die beiden Autoren grillen nicht ausschließlich auf Revierfeuer. Der erfahrene Gastronom Tim Koch ist gebürtiger Hamburger, trägt jedoch, wie auf dem Cover verraten wird, als Unterarm-Tattoo eine Currywurstschale. Sein Mitstreiter Gregor Lauenburger ist alteingesessener Duisburger und arbeitet hauptberuflich als Seelsorger an einem Essener Gymnasium. Da sieht man mal wieder, wie die Currywurst verschiedene Menschen lukullisch vereint.

Rankt sich nicht gar eine ganze Philosophie um diese volkstümliche Speise? In der Literatur ist sie jedenfalls längst angekommen. Im Verzeichnis der weiterführenden Bücher findet sich selbstverständlich auch Uwe Timms Novelle „Die Entdeckung der Currywurst“ (1993), die 2008 verfilmt wurde und Hamburg als Ursprungsort ausmacht.

Und jetzt? Haben wir wohl ein neues, leichthändiges Standardwerk zum Thema.

Tim Koch & Gregor Lauenburger: „Alles Currywurst – oder was? Die ganze Wahrheit über das Kultobjekt“. Klartext-Verlag, Essen. 176 Seiten. 9,95 Euro.

Originelle Museen in Berlin – aber die Currywurst würde ebenso gut ins Revier passen

geschrieben von Hans Hermann Pöpsel | 9. September 2024

Wenn es in der Stadt Bochum ein Bergbaumuseum gibt, dann kann man für seine Existenz und den Standort Ruhrgebiet gute Gründe finden – die Geschichte des Kohle-Abbaus eben. Nach Berlin fahren viele Menschen nur wegen der reichhaltigen Kunstmuseen, das hat eine Hauptstadt nun einmal zu bieten. Berlin glänzt aber auch mit kuriosen Ausstellungen, für die es natürlich ebenfalls lokale Begründungen gibt.



Einheitsladen für Berliner Currywurst. (Foto: Pöpsel)

Da rühmt sich das „Spy-Museum Berlin“ zum Beispiel damit, die Geschichte der „Hauptstadt der Spione“ zu zeigen, multimedial natürlich und mit 350 Ausstellungsstücken auf 32.000 Quadratmetern. Ebenfalls auf die Teilung der Stadt geht das „DDR-Museum“ in der Nähe des Doms zurück, passend an der Karl-Liebknecht-Straße angesiedelt.

Auch auf die damalige Ostzone gehen das „Trabi-Museum Berlin“ in der Nähe des Checkpoint Charlie und das „1. Berliner DDR-Motorrad-Museum“ zurück. Letzteres zeigt neben dem Alexanderplatz ausschließlich „The History of east german Motorbike Production“. Besonders bekannt in dieser Reihung ist die „East Side Gallery“, das bemalte Stück Berliner Mauer, ein Freiluft-Museum, das ständig durch Bauherren gefährdet ist.

Eine Einrichtung allerdings weckt im Ruhrgebiet zwiespältige Gefühle: Das „Currywurst-Museum“ an der Schützenstraße / Ecke Friedrichstraße, eine „interactive exhibition“. Schließlich sieht sich der Ruhrpott genauso wie Berlin als Geburtsstätte dieser kulinarischen Spezialität. Herbert Grönemeyer hat sie besungen, und während hier im Westen die Bratwurst als Grundlage dient, wird in der Hauptstadt eine Knackwurst zerschnibbelt.

Vielleicht macht ja mal jemand in Dortmund ein konkurrierendes Currywurst-Museum auf, oder zumindest ein Museum für die berühmte „Pommes Schranke“. Aber dann kommt bestimmt wieder ein Belgier und nimmt das Urheberrecht für sich in Anspruch.

Köstliches am Wegesrand (2): Wir sind Currywurst!

geschrieben von Rudi Bernhardt | 9. September 2024



Vor Jahren verschlug es mich beruflich zur Bochumer Straße 96 in Wattenscheid, dessen glorreiche Tage innerer und äußerer Selbstständigkeit zwar offiziell längst gezählt sind, inoffiziell, also im Lebensalltag, jedoch nach wie vor zählen, weil die Wattenscheider eben nie Bochumer werden. Und das ist gut so!

Also, wie viele wissen, unternimmt es nun schon seit vielen Jahren Raimund Ostendorp, in einer Pommes-Bude namens „Profi-Grill“ einer ganzen Region und weit darüber hinaus zahllosen Revier-Gästen zu belegen, dass Pommes Rot-Weiß und Currywurst mit Bohnensalat „aussem Eimer“ köstlich sind – und das mit was? Mit wachsendem Erfolg.

Damals war Raimund noch recht frisch im Frittenbudenführen, war noch bundesweit als der irre Spitzenkoch berühmt, der den Herd im Edelschuppen mit der Fritteuse tauschte, weil auch Köche, wenn sie zu viel arbeiten, zum Burnout neigen. Als wir

in einer Gruppe von 26 Teilnehmern und -innen seinerzeit einfielen, konnte ich bewundern, wie Raimund beinahe karajanisch seine drei Assistentinnen dirigierte, handgelenkig Körbe schwenkend Pommes frittierte und in professioneller Windeseile die 26 Teller unserer Reisegruppe (delikat belegt mit allem, was zur Currywurst gehört) nach längstens 15 Minuten auf die Tische des kleinen Gastraumes platziert hatte.

Und welch ein Raunen der Bewunderung, als das erste Wurststück – umhüllt von Raimunds Soße – in den Mündern seiner Gäste genüsslich zerkaut und nachgeschmeckt wurde. „Gedicht!“ Klar: Raimund Ostendorp hatte zu Beginn seiner Grill-Karriere einen kompletten Monat am Soßenrezept getüftelt, bis das Endergebnis sowohl seiner Feinstschmeckerzunge als auch dem Urteil der Gäste standhielt. Zur Sicherheit hält er aber noch heute die Soßen-Version vor, die sein Vorgänger mit dem schönen Namen Ruhrgebietsnamen Kurt Kotzowski kredenzte, damit auch die Nachbarschaft als Kundschaft gebunden blieb und Gewohntes zu sich nehmen konnte.

Nun, es blieb viele Jahre dabei, dass ich überall Raimunds Kreation als das Nonplusultra der Currywurstsoße rühmte, als das einzig Wahre, wenn ein Revierbewohner zu einem kräftigen „Kea is datt lecka“ angeregt werden soll. Bis ich irgendwann bei den Streifzügen durch die Industriekultur in Hattingen im Schatten der Hochofen-Konstruktionen einen schnellen Imbiss zu mir nahm, und schnalzte: „Wow!“ Die Soße hatte offenbar zu lange die Warmhalte-Tortur ertragen müssen, was ihr schmeckbar gut tat und dafür sorgte, dass sie recht nahe an das heran kam, was Raimund Ostendorp gemixt hatte – aber wirklich nur recht nahe.

Und dann kostete ich in diesem Herbst die Variante, die im Wittener Muttental von den Bistrobetreibern des LWL-Museums „Zeche Nachtigall“ (siehe Foto) über die Würste gegossen wird. Und da waren die verwöhnten Geschmacksnerven fast so weit, Flic-Flac zu schlagen wie sie es im „Profi-Grill“ einst taten.

Das ist ein Geniestreich von Currysoße, da hat jemand mutig den Kampf ums „Cordon bleu“ der Grill-Stationen des einzig wahren Ruhrgebietes aufgenommen. Und selbst die schönste aller Frauen stellt sich nun immer wieder tapfer den Bratwurststückchen, die sie sonst gern verschmäht, als Trägermaterial für Soße aber rückhaltlos akzeptiert. Einziges Bedauern: Diese Köstlichkeit wird zwar ausreichend aber nicht zu üppig über die braun gebrannten Grillgüter gegossen, gerade mal genug, dass man die Reste mit den Resten des dazu gereichten Brötchens wegtunken kann. Mhhhhh!!!!

Ich verspreche, falls mir noch mal Gleichwertiges unterkommt, unterrichte ich Sie alle.

Currywurst hier und da

geschrieben von Bernd Berke | 9. September 2024



Bochumer Currywurst in
Holland (Foto: Bernd Berke)

Unterwegs hält man hier und da nach Exporten des Ruhrgebiets Ausschau – und stößt dabei immer mal wieder auf die Currywurst. Nein, dies wird weder eine Grönemeyer-Hommage noch ein Wursttest.

Auch ist's keine Weltsensation, original Bochumer Currywurst in Holland vorzufinden, aber immerhin... man fühlt sich ein klein wenig angeheimelt.

An der holländischen Nordseeküste machen bekanntlich sehr viele Revierbewohner Urlaub oder sie kommen mal eben am Wochenende. Da lohnt es sich wahrscheinlich, ihnen neben Frikandel & Fritjes auch ihre Currywurst anzubieten.

Andererseits mag es einen piefigen Beigeschmack haben, in Egmond aan Zee Currywurst aus Bochum zu ordern. Nochandererseits ist das aber piepegal. Oder auch wurst. Mit Meerblick und Salzgeruch isst man die Dinger ja sonst selten.

Um doch noch ein Wort in Geschmacksfragen zu verlieren: Die Soße in Egmond (der Ort, den [Goethe](#) immer falsch geschrieben hat, hohoho) war höllisch scharf und somit geeignet, den Getränkeumsatz zu heben.

Gezondheid!



Postkartenwerbung für die BO-Currywurst