

Im Dienste Ihrer Majestät

Die Wurst ist dafür bekannt, dass sie zwei Enden hat. Deshalb kann sie auch für einen zweiten Anfang gut sein. Zwei ehemalige Musikmanager haben sich diese Erkenntnis zunutze gemacht. In ihrer Hamburger Imbissstube „Curry Queen“ verkaufen sie die beste Wurst der Welt.

Von Oliver Stenzel



Die Frittenfrage fällt noch immer jeden Tag: „Könnte ich einmal Currywurst-Pommes haben?“ Wie so viele vor ihm blickt auch dieser Kunde ungläubig, als der Mann vom Grill den Kopf schüttelt. Currywurst ja, Pommes nein. Es folgt der Moment, in dem sich jeder umsieht und bemerkt, dass es in der „Curry Queen“ zwar einen Grill gibt, aber keine Fritteuse. Die war nie vorgesehen und es wird sie auch nie geben. Zumindest nicht hier in Hamburg-Eppendorf, wo alles angefangen hat.

Um zu verstehen, warum jeder nach den Pommes fragt und niemand welche bekommt, kann man den Laden in der Erikasstraße 50 auch von außen betrachten: Dieser Imbiss, der die „World's finest Currywurst“ verspricht, sieht erstaunlich gut aus. Aber er sieht eben wie ein Imbiss aus. Wer an die Scheibe tritt, dem fallen die vielen Aufkleber ins Auge. Dem Marco Polo hat es hier geschmeckt, dem Prinz, auch dem Marcellino's. Und nicht zuletzt dem Gault Millau.

Der Gault Millau. Bianka Habermann und Sascha Basler haben die Geschichte schon 1000 Mal erzählt. Aber sie ist so gut, dass sie ihnen auch beim 1001. Mal noch Spaß macht. Kurz gefasst geht sie so: Ein eng befreundetes, aber nicht lieertes Paar aus der Musikbranche denkt über einen beruflichen Neuanfang nach. Beide kochen gerne. Sie kommen auf die Idee, die beste Currywurst der Welt zu verkaufen und eröffnen einen Imbiss. Die beste Currywurst der Welt kostet mehr Geld als andere Currywürste. Weil das zunächst nur wenige verstehen, läuft es wirtschaftlich schlecht für die „Curry Queen“, wie Habermann und Basler ihren Laden getauft haben. Im November 2009 jedoch wird er als erster Imbiss in den berühmten Restaurantführer Gault Millau aufgenommen. Diese Premiere interessiert die Bild-Zeitung ebenso wie die Tagesthemen, etliche andere Medien und endlich auch die Kunden. Es kommt so weit, dass die Polizei die Erikasstraße wegen des Andrangs sperren muss. Am Ende dieses Tages sitzen Bianka Habermann und Sascha Basler im Büro der ausverkauften „Curry Queen“ und weinen vor Glück.

Die Geschichte also hat ein schönes Happy End.

Andererseits geht sie gerade erst richtig los. Anderthalb Jahre später sitzen die beiden



Bianka Habermann und Sascha Basler haben die goldenen Regeln der Gastronomie über Bord geworfen. Von außen sieht ihre „Curry Queen“ wie ein Imbiss aus, innen verwandelt sie sich in ein elegantes Bistro. Mit den Würsten verhält es sich ähnlich. Fotos Frank/Stenzel (2)

entspannt in ihrem Imbiss, in dem man jetzt am Abend reservieren muss. Hat man den Eingangsbereich passiert, verwandelt sich die „Curry Queen“ in ein elegantes Bistro, an dessen Decke ein Kronleuchter hängt. Von einem auf Leinwand gezogenen Foto strahlt Ingo Holland in den Gastraum, ehemaliger Sterne Koch und heute Deutschlands bester Gewürzhändler. Von ihm bezieht das Paar seine Curry-Mischungen. „Als wir im Musikgeschäft tätig waren, waren wir oft bei Ingo zu Gast“, erinnert sich Bianka Habermann. Die Idee, ein Produkt aus der Sphäre des Fastfoods zu tunen, sei maßgeblich durch die Bekanntschaft mit Hollands Currys beeinflusst worden.

Der zentrale Kunstgriff besteht dabei in einer Reihe kulinarisch intelligenter Austausch-Manöver: Gewürze vom Spitzenkoch statt vom Großhandel, Kalbsbrät statt Schweinefleisch, Lavastein-Grill statt Fritteuse. Während viele mittelmäßige Köche durch den Einsatz von Trüffelöl und Jakobsmuscheln aus der Truhe Nähe zur Hochküche vortauschen, geht das Duo den umgekehrten Weg, indem es hervorragende Produktqualitäten in einem Imbisskontext präsentiert. Currywurst als Delikatesse: Auf einen solchen Coup konnte kein Profi kommen.

„Unsere gastronomische Naivität bedeutete auf der einen Seite die größte Gefahr, aber auf der anderen auch eine Chance, die goldenen Regeln der Branche über Bord zu werfen“, sagt Sascha Basler. Mit Gefahr meint er dabei nicht nur das Risiko einer fehlgeschlagenen Geschäftsidee. Er meint auch die 16-Stunden-Schichten am Grill. Als Musikmanager hatte er sich das Kochen einst als Anti-Stress-Training verordnet, um nach der Arbeit nicht mehr an Rammstein, Nina Hagen oder Mark 'Oh zu denken. Als Imbissbetreiber hat er erfahren, dass gerade Kochen puren Stress bedeuten kann. Der Erfolg hat da-

ran nichts geändert. Nur steht der Mann, der mit seinem markanten Brillengestell immer noch nach Kreativberuf aussieht, mittlerweile nicht mehr jeden Tag am Grill. Dafür blickt er umso häufiger auf sein iPhone.

Bianka Habermann hat ihr Handy in der Handtasche gelassen. Ihre melodische Alt-Stimme bildet einen Gegenpol zu der produktiven Unruhe ihres Partners. Sitzt man den beiden gegenüber, denkt man an das chinesische Yin-Yang-Symbol, in dem sich die Gegensätze zu einer Einheit verbinden. „Ich bin der Macher, sie ist die Geschäftsfrau“, fasst Basler die Arbeitsteilung zusammen. „Die Wurst darf nicht die Rumpkugel der Gastronomie sein“, skizziert Habermann die gemeinsame Mission.

Die Arbeitsteilung klingt nach Dynamik und die Mission hat viele Gesichter. Viel zu sehr hat ihr vorheriges Berufsleben die Unternehmer geprägt, als dass sie es mit der besten Currywurst der Welt gut sein lassen würden. Das Grundprodukt hat deshalb Gesellschaft bekommen. Zur Wurst vom Kalb kam die vom Deichlamm, vom Iberico-Schwein, vom Wagyu-Rind. Diese Spezialitäten werden als Tagesgerichte angeboten und mit wechselnden Beilagen serviert. Daher lautet der Untertitel des ersten Curry-Queen-Kochbuchs nun ganz allgemein „Rezepte aus dem Wurstrestaurant“.

In dem Kochbuch findet sich ein Lesezeichen in Form einer Ketchup-Flasche mit der Hausmarke. Die echte Flasche steht zum Außer-Haus-Verkauf am Tresen in Eppendorf. Man könnte ihr heute aber auch im Supermarkt begegnen, ebenso wie man die Spezialwürste mittlerweile im Internet kaufen kann. Im Hamburger Zippelhaus hat die erste Filiale der „Curry Queen“ aufgemacht, in der es nun auch Pommes gibt – allerdings nach belgischer Art und von verschiedenen Mayonnaise-Spezialitäten flankiert. In Karlsruhe

hat ebenfalls eine Außenstelle eröffnet – weitere Standorte sollen folgen.

Könnte es die beste Currywurst der Welt auch auf der ganzen Welt geben?

Das große „Degustationsmenü“ zu 6,90 Euro wird serviert. Es besteht aus sechs kleinen Porzellanschälchen. In jedem liegen zwei Scheiben Wurst, bedeckt mit Ketchup und den sechs Currypulvern der „Queen“. Man isst von mild zu scharf, begegnet dabei Aromen von Hibiskusblüten, Orangenschale, Zitronengras oder Kurkuma. In einem Flyer werden die verschiedenen Wirkungen der Gewürze beschrieben. Tatsächlich scheinen sie alle nur darauf abzu zielen, Glückshormone zu mobilisieren. Es ist, als würde der Geschmackssinn auf Traumreise geschickt. Den Weckdienst übernimmt „Quick Killer“, die schärfste Mischung. Für diesen Trip braucht man eine gute Wurst, einen guten Ketchup, die Currys und keine Kochausbildung.

Schlussfolgerung: Die beste Currywurst der Welt könnte es auf der ganzen Welt geben.

Das Degustationsmenü ließ sich im vergangenen Jahr auch ein unbekannter Gast servieren. Sascha Basler bemerkte seinen großen Hut und seinen kleinen Hund. Als er mit dem Essen fertig war, reichte der Mann mit dem Hut dem Mann mit dem Grill ein Buch und bat ihn, eine Widmung für den Hund hineinzuschreiben. Basler schrieb: „God save the Curry Queen.“ Dies war dann auch der Satz, mit dem Jürgen Dollases Lobeshymne auf das Wurstrestaurant endete, die wenig später in der Frankfurter Allgemeinen Zeitung erschien. „Deutschlands berühmtester Restauranttester isst bei uns und wir erkennen ihn nicht“, sagt Basler. „Wir sind und bleiben echte Amateure.“ Aber eben auch Profis. Für den Umschlag seines Kochbuchs hat sich das Paar die Widmung, die sich der Kritiker für seinen Artikel borgte, in großen Buchstaben zurückgeliehen.

AM TELEFON

JOURNAL

Christian Trutschel
(0431) 903 2964

E-Mail: journal@kieler-nachrichten.de

