

# Edles in der Pelle

Feine Gewürze, Kalbsbrät statt Schweinefleisch, Lavastein-Grill statt Friteuse: Bianka Habermann und Sascha Basler machen in ihrer Hamburger Imbissstube „Curry Queen“ die hochwertigsten Currywürste 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 Friteuse. 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 Erikastraße 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, die von Anerkennung zeugen. 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 tausend 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 liiertes Paar aus der Musikbranche denkt über einen beruflichen Neuanfang nach. Beide kochen gerne.

Fotos: Oliver Stenzel (2), Klaus Arras für „Curry Queen“



Die beste Currywurst der Welt kostet natürlich 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 be-



**Imbissbude für Gourmets:  
Curry Queen in Hamburg**

rühmten 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 Erikastraße wegen des Andrangs sperren muss. Am Ende dieses Tages sitzen Bianka Habermann und Sascha Basler im Büro der völlig ausverkauften „Curry Queen“ und weinen vor Glück.

Die Geschichte also hat ein Happy End. Andererseits geht sie gerade erst richtig los. Anderthalb Jahre später sitzen die beiden entspannt in ihrem Imbiss, in dem man jetzt am Abend reservieren muss, um einen Platz zu bekommen. Hat man den Eingangsbereich mit dem Grill passiert, verwandelt sich die „Curry Queen“ in ein elegantes Bistro, an dessen Decke ein Kronleuchter hängt. Von einem auf Leinwand

lands bester Gewürzhändler. Von ihm bezieht das Paar seine Curry-Mischungen. „Als wir im Musikgeschäft tätig waren, hatte Ingo noch sein Restaurant, und wir waren oft bei ihm zu Gast“, erinnert sich Bianca 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, selbst gemachter Kartoffelsalat statt Pommes, Lava-stein-Grill statt Friteuse. Während viele mittelmäßige Köche durch den Einsatz von Trüffelöl und Jakobsmuscheln aus der Truhe Nähe zur Hochküche vortäuschen, 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 und dadurch neue zu schaffen“, 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 Kochen puren Stress bedeuten kann. Der Erfolg hat daran 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. Sie 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 Rumkugel 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-

Stein, vom Bison, vom Wagyu-Rind. Diese Spezialitäten werden als Tagesgerichte auf der sich ständig ändernden Kreidetafel im Vorraum angeboten und mit Beilagen wie Erbsen-Risotto oder Thymian-Spätzle 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 in einem besseren Supermarkt begegnen, ebenso wie man die Spezialwürste mitsamt den dazugehörigen Gewürzmischungen 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“ wird zu 6,90 Euro serviert. Es besteht aus sechs kleinen Porzellanschälchen, deren Form dem gängigen Imbissgeschirr nachempfunden ist. In den Schälchen liegen je zwei Scheiben Wurst, bedeckt mit Gewürzketchup 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 abzuzielen, Glückshormone zu mobilisieren. Es ist, als würde der Geschmackssinn auf Traumreise geschickt. Den Weckdienst übernimmt schließlich „Quick Killer“, die schärfste Mischung. Für diesen Trip braucht man eine gute Wurst, einen guten Ketchup, die Currys und keine

## Wurst-Rezept

(aus dem Buch „Curry Queen“)

### Wagyu „Kobe Style“ Bratwurst mit Balsamicoreduktion, auf Pak Choi und Sesam

50 ml Balsamico, 1 EL Rohrzucker: Den Balsamico und den Rohrzucker zu einem Sirup einkochen. 4 Pak Choi oder Baby Mangold, 2 EL Erdnussöl, 1 Zehe frischer Knoblauch, etwas Fleur de Sel: Den Pak Choi waschen, halbieren und in Erdnussöl mit dem zerdrückten Knoblauch auf der



Schnittstelle anbraten. Die Gemüse wenden, gar ziehen lassen und mit Salz würzen.

2 EL Sesam, 4 Wagyu Beef Würste à 100 g, 4 TL dunkles Sesamöl:

Den Sesam in einer beschichteten Pfanne ohne Öl leicht anrösten. Die Wagyu-Beef-Würste knusprig braun grillen.

Auf einem länglichen Teller den Pak Choi in Form eines länglichen Streifens anrichten und mit der Balsamico-Reduktion benetzen. Die Wurst diagonal aufschneiden und auf das Pak-Choi-Bett legen. Mit Sesamöl und dem gerösteten Sesam garnieren.

Sascha Basler, Bianca Habermann:  
**Curry Queen.  
Rezepte aus  
dem Wurst-**

