

# Alles Wurst

In Los Angeles bringen Deutsche Amerikanern bei, was Brat- und Currywürste sind. In Hamburg ist man schon einen Zipfel weiter. Hier wird die hohe Kunst der Wurst-Zubereitung zelebriert. Ein kulinarischer Streifzug.

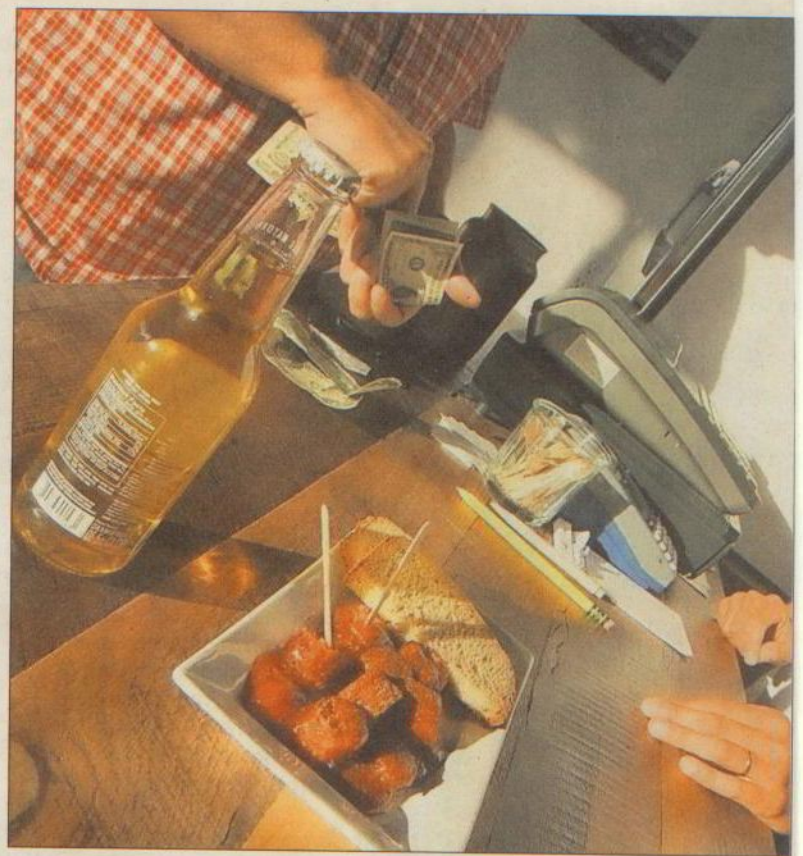
Von Marco Heinen und Peter Schubert

**D**en Partner mal schick in die Currywurst-Bude ausführen und vorher einen Tisch bestellen müssen? Bei der „Curry Queen“ in Hamburg-Eppendorf ist das so. Einige Gäste sitzen draußen vor der Tür auf einer Holzbank, das „Degustationsmenü“ mit

Wurst vom Bisonbüffel oder vom Iberico-Schwein mit Curry vom Gewürzpapst. Bon appétit.

sechs Currysaucen unterschiedlicher Aromen und Schärfe-Grade (6,90 Euro) auf den Knien oder eines der Tagesgerichte wie „Iberico-Bratwurst auf warmem Avocado mit Tomaten und Orangensalat“ (7,90 Euro). Natürlich nicht in der Pappe, sondern auf edlem Porzellan serviert. So, wie es sich für einen Imbiss gehört, der als erster überhaupt von der Feinschmecker-Fibel Gault Millau geadelt wurde – zum zweiten Mal in Folge.

Wurst ist hier nicht gleich Wurst. Zwar gibt es auch schnöde Kalbscur-



Die Rheinpfalz am Sonntag  
v. 24. April 2011

#### HERE WE ARE

Es muss nicht immer Burger sein: Doreen Wagner (links) kurvt mit ihrem Bratwurst-Truck durch Los Angeles. Dort haben sich auch Haike Büntemeyer sowie Lena und Hardeep Manak mit ihrer „Berlin Currywurst“ niedergelassen (rechts).

#### VOILÀ!

Iberico-Bratwurst auf warmem Avocado mit Tomate und Orange: Die „Curry Queen“ in Hamburg ist keine Frittenbude, sie pflegt die Haute Cuisine des Imbiss-Essens. (fotos: sbt (3)/hix)

rywurst zum Mitnehmen für drei Euro, doch sowohl Wurst als auch das Curry sind von hoher Qualität: Das Fleisch stammt von einem kleinen Betrieb in Rosenheim, die Curry-Mischungen werden vom Spitzenkoch und Gewürzexperten Ingo Holland bezogen. Das Curry „Mumbai“ etwa kommt fruchtig und blumig daher, während das äußerst scharfe „CQ Quick Killer“ mit Chili kräftig den Rachen putzt. Curry kann eben mehr sein als muffig gelber Staub, der wie Mehl am Gaumen klebt.

Auf den Lava-Grill der Curry Queen kommen überdies teils sehr edle Fleischwaren im Naturdarm. Etwa im Wagyu-Kobe-Stil, benannt nach einer speziellen japanischen Rinderrasse. Fast genauso exotisch sind die Würste vom Bisonbüffel, dem schwarzen Iberico-Schwein, dem schwäbisch-hällischen Eichel-schwein oder dem Sylter Deichwiesenlamm. Ein Bio-Siegel führen die produzierenden Landwirte zwar nicht, aber Massentierhaltung ist auf den Höfen ein Fremdwort, versichert Sascha Basler (42), der die Curry Queen Ende 2007 gemeinsam mit Bianka Habermann (45) eröffnet hat.

„Wir vermissen eine Bistro-Kultur, die sich über das Prinzip vom maximalen Profit bei minimalem Wareneinsatz hinwegsetzt. Wir wollen keine Sterne-Küche machen, sondern anständig zubereitetes, gut schmeckendes Fastfood“, erzählt Basler. Die Geschäftspartner hatten vorher nichts mit Gastronomie zu tun. Sie waren 20 Jahre im Marketing-Bereich der Musikbranche tätig. Nebenbei entdeckten sie ihre Leidenschaft fürs Kochen und nahmen ziemlich erfolgreich an Kochwettbewerben teil.

Die harte Realität lernten sie kennen, als sie sich für ein Leben am Grill entschieden. „Das lief gar nicht am Anfang. Die Leute haben uns einen Vogel gezeigt“, sagt Basler. Doch dann gab es erste Presseartikel, und plötzlich war die Bude voll. Inzwischen haben die Wurst-Fetischisten von der Alster einen zweiten Laden in Hamburg sowie einen „College-Point“ an der Uni Karlsruhe eröffnet – beide mit abgespeckter Speisekarte und trotzdem proppenvoll.

Während den Deutschen ihre Wurstwaren ja beinahe heilig sind, haben es Amerikaner indes nicht so mit der gefüllten Pelle. Nur langsam kommen sie auf den Geschmack –

mit Unterstützung aus Deutschland. In einer schwarz-rot-gold lackierten, rollenden Kombüse kurven beispielsweise Jill Kussmacher und Doreen Wagner seit Anfang des Jahres mit ihrem „Germany's Famous Bratwurst Truck“ durch die Straßen von Los Angeles. Diese Art der mobilen Verpflegung ist dort ohnehin geradezu Kult. Mehr als 500 „Food-Trucks“ versorgen die US-Metropole mit Tacos, Barbecue und Sushi. Seit Kurzem gibt es außerdem eine richtige Berliner Currywurstbude am berühmten Sunset-Strip, die Lena und Hardeep Manak mit ihrer Freundin Haike Büntemeyer eröffnet haben.

Ganz unabhängig voneinander haben die jungen Deutschen ihre Ersparnisse in zwei vielversprechende Geschäftsmodelle investiert: Fastfood aus Deutschland, einmal auf Rädern und einmal ortsfest. In beiden Fällen waren die US-Behörden überzeugt, dass die Sache Zukunft haben

#### Currywurst am Sunset Strip? Drei junge Deutsche machen es möglich. Und den Amis schmeckt's.

könnte – und Arbeitsplätze schafft.

Das Lokal „Berlin Currywurst“ ist mit Schwarzweiß-Fotos aus der Hauptstadt sowie dem in Silber stilisierten Berliner Bären dekoriert und liegt damit im Künstlerviertel Silver Lake östlich von Hollywood voll im Trend. Auf der Karte stehen acht Sorten Wurst, von der klassischen Bratwurst bis hin zur würzigen Kielbasawurst, die alle eigens von einem Metzger in Beverly Hills für die Deutschen angefertigt werden.

Der Ansturm in den ersten Wochen konnte sich sehen lassen. Am ersten Tag seien allein 20 Deutsche gekommen, berichtet Lena Manak. Neben Fritten gibt es richtiges deutsches Brot als Beilage. „Dazu mussten wir den Bäcker hier erst regelrecht zwingen.“ Der Ketchup ist hausgemacht, und die Extrasaucen tragen die Namen Berliner Stadtteile, von Prenzlauer Berg über Kreuzberg bis Mitte. Nur deutsches Bier gibt es nicht, weil den Jungunternehmern dafür die Lizenz fehlt. Immerhin, als Ersatz steht Malzbier auf der Karte.