

Dönninghaus – der Currywurst-Baron aus Bochum

Die Currywurst ist ein Klassiker, der Lebensmittelkrisen, Ethno-Trends und Diätwahn überdauerte. Sie hat einen festen Platz im Herzen und im Magen vieler Menschen im Ruhrgebiet. Kultadresse für die Currywurst ist seit langer Zeit Dönninghaus in Bochum. Dort halten sogar Reisebusse an, um die leckere Kultwurst zu probieren.

Wer die Currywurst ursprünglich entdeckte, steht auch heute noch nicht fest. Die Berlinerin Herta Heuwer soll sie am 4. September 1949 erfunden und zum ersten Mal verkauft haben. Andere Gemüter sprechen diese Pionierleistung der Hamburgerin



Inhaber Dirk Schulz ist stolz auf seine erstklassigen Produkte



das Hauptgeschäft von Dönninghaus an der Brückstraße

Lena Brücker zu.

Heute wohnt die Wurst der Würste in Bochum an der Kortumstraße. Angeblich war es genau diese Wurst, die Herbert Grönemeyer so gefühlvoll besang: „Gehse inne Stadt, wat macht dich da satt, ne Currywurst.“

Die „Dönninghaus-Currywurst“ hat heute Kultstatus erreicht. Aus fast 100 % Schweinefleisch bestehend, eingedeckt in die berühmte delikate Currysauce mit geheimer Rezeptur, hat sie sich die Herzen – und die Mäuler – nicht nur der Bochumer erobert. In Bochum und Umgebung gibt es neben dem Imbissstand in der Kortumstraße 50 weitere Verkaufsstellen, die die Kultwurst von Dönninghaus anbieten. Auch die Sauce gibt es mittlerweile in der Wursterei zu kaufen, das Rezept bleibt jedoch weiterhin ein Geheimnis.

Vor über 30 Jahren wurde der erste Im-

bissstand eröffnet. Seitdem bemühen sich

immer mehr Imbissbetreiber, den Namen „Wurstbaron“ auf dem Dach zu tragen. Vor 15 Jahren wurden die eigenen Betriebe dann verkauft. Heute gehört das Wursthaus am Engelbert-Brunnen Lore Schoettler, beliefert werden sie aber immer noch von dem Hauptgeschäft an der Brückstraße. Hier produziert Dirk Schulz, Geschäftsführer und Enkel des Gründers Otto Dönninghaus, mit seinen Mitarbeitern nicht sel-



Dirk Schulz (rechts) und ein Mitarbeiter von Dönninghaus vor einem Wurstwagen

ten über 50.000 Würste in der Woche. Im Sommer, besonders zur Grillzeit, stehen die Kunden häufig Schlange, um die leckeren Currywürste zu bekommen. Weitere Grillspezialitäten von Dönninghaus sind z. B. Nackensteaks und Steaks gewürzt mit der Lucullus-Marinade, Art.-Nr. 410/20 0001, und Texas-Marinade, Art.-Nr. 410/34 0001, von GEWÜRZMÜLLER. Peter Hommen, Kundenberater bei GEWÜRZMÜLLER, betreut Dönninghaus seit 28 Jahren und steht Herrn Schulz als Partner rund um das Thema „Gewürze“ hilfreich zur Seite.

Auch auf Sylt ist die Wunderwurst erhältlich: An 63 Tagen im Jahr präsentiert sich die Original-Dönninghaus-Currywurst in fremdem Gewand – ungeschnitten – im „Meerkaabrett“ auf dem Sylter Flughafengelände. ■