

Text: **Hermann Beckfeld**
Fotos: **Dieter Menne**

*Gehse inne Stadt, wat macht dich da satt,
'ne Currywurst. Kommse vonne Schicht, wat
schönret gibt et nich als wie Currywurst.*

Sie gehören einfach zusammen: Grönemeyer, Currywurst, Bochum...aber halt, da fehlt doch was. Grönemeyer, Currywurst, Bochum, Dönninghaus muss es heißen. Denn wenn unser Herbert seine Jugendsünde nuschelt, von „Willi, is dat schön, wie wir zwei hier stehn mit Currywurst“, dann kann er nur die eine meinen: die „Echte“ aus Bochum, von Dönninghaus.

Das Geheimrezept für die leckere Wurst hat Großvater Otto über Sohn Josef an seinen Enkel weitergegeben: Dirk Schulz, Fleischermeister, Geschäftsführer, Chef von 15 Angestellten und bis zu 40 000 armen Würstchen, die pro Woche über seine Ladentheke gehen. Von denen die meisten dort brutzeln, wo sie hingehören: in einer richtigen Pommesbude.

Iris Bredenbröker hat so eine. Mitten in Bochum, auf der Schützenbahn. Neun Quadratmeter winzig, aber nicht zu übersehen. Draußen, da stehen zwei Biertische, rot und weiß, wie die Kleidung der Verkäuferinnen. Über dem offenen Laden leuchtet in strahlendem Rot „Dönninghaus“, die Ablagen links und rechts im engen Eingangsbereich sind gerade breit genug für ein Schälchen mit CPM. Currywurst, Pommes, Mayo.

So muss es riechen

An den Wänden hängen die Preisschilder. 1,80 Euro für eine Currywurst, für 2,80 Euro mit Pommes. Darunter stehen Zigeunerschnitzel, Jägerschnitzel, Frikadelle. „Eigentlich könnten wir uns das sparen“, schmunzelt die 47-jährige Inhaberin hinter der Theke und legt neue Würstchen auf den Grill. „90 Prozent unserer Kunden wollen eine Brat- oder Currywurst.“

Es riecht, wie es riechen muss. Nach Pommes, nach Bratwurst, nach Senf und Ketchup. „Einmal Currywurst, bitte nachwürzen“, bestellt gerade ein Gast. Iris Bredenbröker greift mit der Zange nach einem Würstchen. „mit



me in die Schälchen, lässt die Würstchen auf dem Grill lange durchziehen, „aber nicht schwarz werden, das kann jeder“. Zuvor war die Frau eines Arztes und Mutter von Anja und Tim, heute 17 und 15 Jahre alt, Krankenschwester im St. Josefs-Hospital. Ihre Eltern Günter und Martha hatten die Pommesbude acht Jahre lang geführt, wollten aus Altersgründen aufhören. „Ich habe meinen Beruf geliebt. Aber abgeben wollten wir den Imbiss auch nicht.“

Eine Entscheidung, die sie nie bereut hat. „Na klar, das erste Jahr war schwer. Aber jetzt läuft's gut.“ Was ihr am meisten Spaß macht? Iris Bredenbröker schmunzelt, flüstert: „Geld verdie-

Chefin, die sich mit der Kleidung nicht von ihren Mitarbeiterinnen abhebt: roter Pullover unter dem weißen Kittel, auf dem Rücken drei lustige Schweineköpfe.

„Natürlich müssen wir hart arbeiten,“ sagt sie. „Aber Spaß und gute Laune kommen nicht zu kurz.“ Und die flotten Sprüche auch nicht. „Einmal wie immer?“, fragen sie den Stammgast, der sowieso nur Pommes Schranke isst, also Pommes mit Mayo und Ketchup. „In der Kantine heute nichts Passendes für Sie dabei?“ in Richtung eines Bankangestellten, der im feinen Zwirn am Biertisch steht und mit der Plastikgabel nach den Wurststückchen angelt. Oder: „Wir sind ja auch ein Schnellimbiss“ zu



Dirk Schulz (links), Geschäftsführer der Fleischerei Dönninghaus, beliefert ca. 50 Pommesbuden in und um Bochum mit seinen Würstchen, die auch von Kurt Müller (Foto unten) gerne bestellt werden. Er ist Stammkunde im Imbiss auf der Schützenbahn.



Dirk Schulz und seine sieben Angestellten in der Metzgerei um 4.30 Uhr mit der Arbeit beginnen. Müssen Schweinefleisch durch den Wolf drehen. Lassen im Wurstkutter sechs superscharfe Messer mit 5000 Umdrehungen pro Sekunde rotieren und den Brei zerkleinern und feinmachen.

Nach dem Geheimrezept von Großvater Otto würzt der 40-Jährige und Vater von vier Jungen die Masse, die anschließend mit Naturschweinedarm ummantelt und in 72 bis 75 Grad warmem Wasser ca. 20 Minuten gebrüht wird.

Kurz abkühlen, zehn Minuten abhängen, danach eiskalt duschen, damit der Darm nicht beschlägt und braun wird – fertig ist „die Echte“. Reif fürs Kühlhaus und die Ladentheke. Und