

'Ne Currywurst, aber doppelt

Nahrungsmittel mit Kultstatus

Was Ruhrstadion, Bergbaumuseum und Kuhhirte jahrelang vergeblich versuchten, das hat die Currywurst von Dönninghaus quasi im Vorbeigehen geschafft: Sie ist das echte Wahrzeichen Bochumer Lebenskultur. Eine Currywurst ohne Wenn und Aber.

„Gehsse inne Stadt, watt mach dich richtig satt ? 'ne Körriwüäst!“ Herbie Grönemeyer hat die Zeichen der Wurst schon vor Jahren erkannt und ihr die Bedeutung zugeschanzt, die ihr zukommt. Denn Bermuda-Dreieck hin und her, ohne das „Bratwurst-Häuschen“ neben dem Union Theater könnte man dem Bochumer „Szene“-Leben ebensogut den Totenschein ausstellen. Da wär' die Mark nur noch fuffzig Pfennig wert. Der heilige Gral der echten und einzigen Currywurst (meinetwegen kann sie tausendmal in Berlin erfunden worden sein) ist heute nicht nur Institution, sondern auch erste Anlaufstation der Exil-Bochumer. Ulrich Zünkeler, gebürtiger Bochumer und mittlerweile Werbetexter mit Wohnsitz Hamburg: „Das erste, was ich mache, wenn ich nach Bochum komm' ? Ich zieh' mir 'ne Currywurst von Dönninghaus 'rein.“ Und Kollege Dirk Link, den das gleiche Schicksal traf: „Jau. Aber 'ne doppelte.“

Glücklicherweise sind mit

dem zünftigen Biß in das wurstige Fleisch keine „wahnsinnigen“ Gefahren verbunden. Dirk Schulz, Geschäftsführer und Enkel des Gründers Otto Dönninghaus: „Unsere Wurst besteht zu fast hundert Prozent aus Schweinefleisch. Das bißchen enthaltene Rindfleisch kommt von glücklichen Kühen aus dem Sauerland, mit Personalausweis.“ Die Nachfrage bestätigt die Auskunft. 40 000 Würste pro Woche und mehr werden bei Dönninghaus gewurstelt, rund 35 Läden beliefert. Seit kurzem gehört auch der VfL zur Kundschaft.

Doch auch unsere Wurst wäre nur eine leckere unter anderen, gäb' es da nicht eine Besonderheit: Diese göttliche Currysaucе. Doch das Rezept wird so

Und erst diese göttliche Sauce

geheimgehalten wie die Trickkiste von David Copperfield. Lore Gottwald, die seit einigen Jahren den Wurst-Verkauf am Engelbert-Brunnen regelt: „Keine Ahnung, wie wir die hinkriegen. He, he, he.“

Modernisiert wird der Wurstschuppen natürlich nicht. „Kein Gedanke“, meint Lore Gottwald, „da würden wir ja unsere Stammkundschaft vergaulen.“ Und die beträgt immerhin rund 70 Prozent.

So ist das bei uns. Da spricht die Wurst für sich selbst. **mr**