

Der Herr der Würste

Bochum/Sylt. (bpd) Sie hat nicht nur zwei Enden, sondern auch Kultstatus – die »Dönninghaus«-Currywurst aus Bochum. Aus fast hundert Prozent Schweinefleisch bestehend, eingedeckt in die berühmte delikate Currysauce mit geheimer Rezeptur, hat sie sich die Herzen – und die Münder – nicht nur der Bochumer erobert.

Auch auf Sylt hat die Wunderwurst inzwischen Einzug gehalten: An 63 Tagen im Jahr präsentiert sich die Original-Dönninghaus-Currywurst in fremdem Gewand – ungeschnitten – im »Meerkabarett« auf dem Sylter Flughafengelände. Auch im Nobelort Kampen

bei »Strünkers« war zeitweise »die Dönninghaus-Wurst warm«. Das Restaurant verlegte seinen Standort allerdings vor einiger Zeit nach Hattingen in der Nähe der Wurstmetropole Bochum.

Wer die Currywurst ursprünglich »entdeckte« ist noch immer nicht ganz sicher. Die Gemüter streiten sich, ob es die Berlinerin Herta Heuwer war, die die Wurst das Licht der Welt erblicken ließ oder ob nicht doch die Hamburgerin Lena Brücker die (Wurst-)Finger im Spiel hatte. Wer auch immer es nun war, die Wurst der Würste wohnt bekanntlich in der Bochumer Kortumstraße.

Das »Bratwursthäuschen« am Engelbert-Brunnen gehört heute Lore Gottwald, die aber immer noch vom Hauptgeschäft in der Brückstraße beliefert wird. Dort wurstelt Dirk Schulz, Geschäftsführer und Enkel des Wurstbarons Otto Dönninghaus, mit seinen Mitarbeitern schon einmal 50.000 Würste in der Woche zurecht und beliefert über 35 Läden im Umkreis.

Auf diese Weise ist die Versorgung der Currywurstszene im Ruhrpott gesichert, und es kann wie im Grönemeyer-Song weiter heißen: »Gehse inne Stadt, wat macht dich da satt, ne Currywurst!«