



SPEZIALITÄT Raimund Ostendorp brät die panierten Schnitzel noch in der Pfanne

GASTRONOMIE

Drei Sterne am Grill

Der prämierte Koch **Raimund Ostendorp** brät nun in Bochum-Wattenscheid Currywurst und panierte Schnitzel

Norbert Lammert, der Bundestagspräsident, war schon da. Komiker Oliver Pocher auch. So wie Tausende andere Menschen pilgerten sie nach Wattenscheid – aus Dortmund und Düsseldorf, Berlin und München. Nur um eines zu tun: Currywurst zu essen, mit Pommes frites und einem Klecks Mayonnaise, garniert mit einem Zweig Blattpetersilie. Der Klassiker also im Ruhrgebiet. Doch warum ausgerechnet hier? Currywurst-Pommes gibt's doch an jeder Straßenecke im Revier.

Also auf nach Bochum, 50 Kilometer fahren, um die angeblich einzig wahre

Currywurst zu kosten. Dabei brät man doch im szenigen Düsseldorfer Medienhafen das gerötete Fleischgedärm äußerst lecker und garniert es mit Soßen nach Rezepten eines gewissen Monsieur Robert. Die meisten Gäste reisen von weither zum Wurst-Treff an den Rhein – auch aus dem Ruhrgebiet. Wegen Robert und wegen des Kults. Denn Revier-Wurst gibt es jeden Tag.

„**Profi-Grill**“ steht mit schwarzer Schrift auf grau-weißem Milchglas über dem Eingang dieser Frittenbude an der tristen Bochumer Straße auf Höhe des Hauses 96. „Immer lecker ...“ soll es

EINMAL CHEF SEIN

- | Geschäftsidee Pommesbude
Mit dem Glanz des Edelrestaurants zog Raimund Ostendorp den „Profi-Grill“ auf.
- | Currywurst-Pommes statt feiner Filets
Auch in Bochum schätzt man gute Köche, vor allem, wenn sie Currywurst können

auch noch sein. So wie eigentlich an fast jeder Haltestelle im Herzen des Pütt, wo das in Darm gepresste, zermalmte Schweinefleisch schwarz-braun gebraten und anschließend in roter Sauce ertränkt wird. Diese Spezialität nennt sich dann Currywurst und gilt als Schwarzbrot des Reviers.

Nun also Bochum, wo diese Wurst richtig berühmt ist. Schließlich hat Herbert Grönemeyer die Krummgebogene seiner Heimatstadt hymnisch besungen: „Gehse inne Stadt, wat macht dich da satt? Ne Currywurst.“ Der Barde meinte freilich die „Echte von Dönninghaus“, dem Premium-Fleischer – oder Schlachter, wie man hier sagt.

Schreckt es da nicht, wenn Bochums neuer Kult-Bräter ein Düsseldorf-Import und prämiertes Koch ist? Wohl nicht. Einst verwöhnte Raimund Ostendorp Manager im vornehmen Kaiserswerth als Demi-Chef beim 3-Sterne-Star Jean-Claude Bourgeuil im „Schiffchen“ mit feinen Filets. Nun beglückt er eine wachsende Fan-Gemeinde mit einfacher Maloher-Küche.

Der 41-Jährige reduziert seine Kochkünste, jetzt rührt er scharfe Tomatensoßen und mischt Salate. Die Schnitzel werden in der Pfanne gebraten, die handgeformten Frikadellen gelten als einmalig. Und nirgendwo sind die Pommes so knusprig wie in der Wattenscheider Würstchenbude um die Ecke.

Grillmeister Ostendorp lehnt sich zurück, er verdient gut. Bis auf die Straße stehen die Hungrigen jeden Mittag Schlange. Er selbst genießt die Prominenz und den Zulauf – hinter der Theke schaffen derweil flinke junge Frauen mit osteuropäischem Zungenschlag. Fehlt nur noch, dass der Chef seine Frittenbude gelegentlich vom üblichen Revier-Schmier befreit, der sich auf Wände und Möbel gelegt hat. Dann wäre der Kultimbiss sogar chic. ■

KARL-HEINZ STEINKÜHLER