

Der 3-Sterne-Imbiss

Vom Gourmetkoch zum Chef einer Pommestube: Für Raimund Ostendorf ist das kein Abstieg

VON ANNEGRET SCHWEGMANN UND WILFRIED GERHARZ (FOTOS)

Schade, dass ihn seine Kollegen gerade nicht hören können, seine Kollegen aus seinem früheren Leben: „Schaschlik und zweimal Pommes/Currywurst? Geht klar“, hat Raimund Ostendorf gerade noch Gelegenheit zu sagen, ehe er die grüne Empfangstaste seines Handys erneut bedient. Das Zauberstück moderner Kommunikation klingelt seit einer Stunde zum elften Mal. „Ein Eimer Spezial am Sonntag? Geht klar.“ Alltag für Raimund Ostendorf. Zwischen 11 und 22 Uhr geht alles klar.

Die Bestellung an der Theke seiner Imbissbude und die Order des Sportvereins, der weiß, dass einer wie Ostendorf nicht umständlich gebeten werden muss, wenn es um eine Spende für das Sportfest geht. Der Eimer Spezialsauc ist Ehrensache.

Was für ein Leben. Was für ein Unterschied zu dem Leben, das Ostendorf vor 17 Jahren geführt hat, damals, als er in Häusern gearbeitet hat, die Sozialforscher spröde als Gegenstück zur Pommestube in Bochum-Wattenscheid bezeichnen würden.

Damals diente der heute 40-Jährige dem „Schiffchen“ in Düsseldorf, einem der wenigen deutschen 3-Sterne-Restaurants, als stellvertretender Küchenchef. So hat ihn damals niemand bezeichnet. Er war der Demi-Chef – Auch Sprache unterscheidet messerscharf zwischen Haute Cuisine und beliebiger Sattmacherei. Der 20-jährige Demi-Chef garte unter der Aufsicht seines berühmten Chefkochs Jean-Claude Bourguet Hummer und Gänseleber und zelebrierte die Zubereitung eines Blattsalates, als hingen Leben und Zukunft von dem Arrangement in Grün ab.

Zeitweilig empfand er das auch so. „Man hatte immer die drei Sterne im Nacken“, sagt er. Und die Gäste im Auge. Gäste, unter denen sich Industrielle aus der Flick-Dynastie und Künstler wie Luciano Pavarotti befanden. Kunden mit verwöhnten Gaumen und ein Chef, der Kochen nicht als entspannte Kunst, sondern als Hochleistungssport empfand. „Der Patron“, erinnert sich Ostendorf, „war ein Patron in jeder Hinsicht.“

Einer, der schweigende Konzentration auf Austern und Trüffel auch dann verlangte, wenn seine Küchenschar sich auf dem Weg zum Kühlhaus befand. Kunst ist nicht immer lustig. Vite, vite!



Seit 17 Jahren überzeugter Imbissbuden-Chef: Raimund Ostendorf hatte die Schein- und Glitzerwelt der Gourmet-Tempel gründlich satt und entschied sich zum Radikalschnitt.

Ostendorf hatte bis dahin funktioniert. „Ich bin angetreten, um ein guter Koch zu werden.“ In Krefeld, Köln, Hannover und schließlich Düsseldorf zählte für ihn nicht viel mehr als die Küche, die gehobene, die, die von sich

„Man hatte immer die drei Sterne im Nacken.“

reden macht, die, die aus einem Dessert verspeisbare Musik komponieren will.

Ostendorf erzählt seinen Stammgästen in Bochum-Wattenscheid gelegentlich von dieser Zeit. Manche von

ihnen nicken, ohne recht verstehen zu können, wovon der Chef gerade erzählt. 180 Mark für ein Menü im Schiffchen, ohne Getränke übrigens? Meine Güte, wer leistet sich denn so was? Die Majo für 40 Cent ist manchen von ihnen zu teuer. Einigen steckt Ostendorf sie zu. Er ist einer von ihnen. Er versteht sie. Seit 17 Jahren ist dies sein Anliegen.

Natürlich war ihm klar, dass das, was er plante, der komplette Wahnsinn für die Karriere sein musste. Da wollte einer wie er, der Wettbewerber für sich entschieden und es in der strengen Hierarchie zum stellvertretenden Küchenchef

gebracht hatte, zurück auf die Straße. Zurück zu Pommes Majo und Schaschlik vom Grill – was für ein Abstieg. Doch so einfach waren die Dinge nicht.

Ostendorf hatte den Eindruck, viele Jahre lang wie ein Hamster im Rad gelaufen zu sein, ohne nachzudenken, ohne innezuhalten. „Ich war ein einfacher Junge vom Niederrhein und habe mich gefragt, wo eigentlich die echte Welt ist.“ Seine Welt waren Menü, die er sich selbst nicht hätte leisten können. „Diese Welt war eine Bühne“, so sieht er es heute und empfindet offenbar keine Sehnsucht mehr nach der Edelstein-Tribüne jener Zeit. Je mehr er darüber nachdenkt, umso pointierter werden die Bilder, die er mit diesem anderen Leben verbindet. „Man muss mal hinter die Sonne geguckt haben, um zu wissen, wie sie dort scheint.“

Auch nicht anders als auf die Bochumer Straße auf seinen Profi-Grill, den er nun seit 17 Jahren betreibt. Gerade eben fährt ein Mann in einem Van vor. Muss sie sein, die erneute Unterbrechung? Sie muss sein. „Ein Kollege“, sagt Ostendorf kurz und geht nach draußen, um das dunkle Fahrzeug zu bewundern, das vor dem Grau in Grau der Bochumer Straße parkt. Sein Grill passt in die Straße, in der alle Kollegen sind, will es wohl auch. Cola-Werbung, Karikaturen dickbäuchiger Köche und obendrüber die Schrift „Profi-Grill“: Seine Imbissbude sieht genauso aus wie in jenen Tagen, in denen Kurt Kotzowski hier die Pfannen schwenkte. Auch das ist

gewollt. Kotzowski hat Ostendorf seine Bude abgetreten. Samt Geheimrezept für die Spezialsauc für 500 Mark. Sonderlich gut ist die nicht, ihr Wasseranteil ist zu hoch. Egal, die Stammkunden mochten sie. Und um die geht es.

Der Sternekoch fällt auf in der Zunft. Das schmeckt nicht jedem und kommt der Branche, davon ist Kotzowski überzeugt, dennoch zugute. „Wieso“, findet er, „soll ein Imbiss nicht auch für gute Ausbildung stehen?“ Seitdem sich herumgesprochen hat, dass ein Sternekoch den Grill betreibt, kommen auch die Vorstandschefs von Krupp

und Karstadt und finden Gefallen daran, in Ostendorps Grill Pommes für 1,20 und Frikadellen für 1,50 Euro zu verspeisen.

Den Charme der Bude empfinden sie als erfrischend echt. Denn Ostendorf

„Ich bin angetreten, um ein guter Koch zu werden.“

schwört auf Identität, auf Kohlenpott-Relikte. Auf den Wachstuchdecken der Tische stehen Vasen mit Plastikblumen, gleich daneben lehnen die Gäste an Leihholzpaneelen und schauen auf ei-

nen Spielautomaten und Ventilatoren, die sich alle Mühe geben, den Muff der Pommestube in kleinste Luftteilchen zu zerlegen. Mittendrin arbeitet Ostendorf, gekleidet gern auch mal in die zweireihige Kochjacke, die so gut zu seinen Worten passt, wenn er erzählt, dass er in aller Frühe auf den Markt fährt, um frische Zutaten zu ergattern, und Fleisch nur vom Metzger seines Vertrauens kauft. Er ist der Junge vom Niederrhein geblieben, der angetreten ist, ein guter Koch zu werden.

▷ Profi-Grill: Raimund Ostendorf, Bochumer Straße 96, 44866 Bochum-Wattenscheid



Schaschlik oder Currywurst: Sie sind die Renner und werden – Ehrensache – auf richtigem Porzellan mit einem Petersilienstängel serviert.



Die Kunden: Seit sich herumspriacht, dass ein Sternekoch den Grill leitet, wird der Gästestamm immer buntscheckiger.