

Null-Sterne-Lokal: der „Profi-Grill“  
in Bochum-Wattenscheid



ner „Chez Alex“ und in „Schu's Restaurant“ in Hannover. Alles Gourmettempel, beste Adressen für Feinschmecker und junge, aufstrebende Köche, die nach ganz oben wollen. Aber Ostendorf ging den anderen Weg. Nicht in ein Spitzenlokal nach Frankreich, Spanien oder Italien, sondern in die Bochumer Straße nach Wattenscheid. In eine Imbiss-Stube.

Das ist in etwa so, als würde Marko Marin – eines der größten jungen deutschen Fußball-Talente (geschätzter Marktwert: sieben Millionen Euro) – am Ende der Saison von Gladbach zum BV Westfalia Bochum wechseln. Von der ersten Bundesliga in die Kreisliga A.

Im „Profi-Grill“ ist Sättigung oberste Bürgerpflicht. Kalamansi-Butter gibt es hier nicht – Mayonnaise und Currysauce sind die exotischsten Begriffe auf Ostendorps Speisekarte. In der Spitzengastronomie schmücken exotische Blüten den Porzellanteller – bei Ostendorf gibt es ein Blatt Petersilie auf das rote Saucenmeer.

„Du liebst dich ohne Schminke // bist 'ne ehrliche Haut“, hat Herbert Grönemeyer einst über „Bochum“ gesungen. Und so sieht es hier an der Bochumer Straße auch aus: Sie ist so grau und trist wie große Teile dieser seit Jahren im Sturzflug befindlichen Stadt. Das Opel-Werk – nur ein paar Kilometer entfernt – könnte schon bald zur nächsten Industrietrümmerinsel werden. Eine weitere von vielen.

2,20 Euro kostet das Volksessen in Raimund Ostendorps Grill-Stube. Außer seiner stets strahlend weißen Kochjacke

erinnert im „Profi-Grill“ nichts mehr an Ostendorps Vergangenheit. In den Restaurants, in denen er heute von Rechts wegen kochen dürfte, strahlen gestärkte Bordürentücher – hier gibt es nur Wachstischdecken. Wo sonst

die Zigarren aus dunklen Humidoren krenzen werden, hängt bei Ostendorf der Geldspielautomat „Dublin“.

„Drei Sterne kennen die meisten meiner Kunden nur vom Kühlschrank oder der Metaxa-Flasche“, sagt der Gourmet-Konvertit – „aber ich sehe hier die zufriedenen und entspannten Mienen, die ich in den Edelmühen nie zu Gesicht bekam.“

## Is(s)t doch Wurst

Er war ein aufstrebender Koch in einem 3-Sterne-Lokal. Doch dann wollte Raimund Ostendorf das ganze Chichi nicht mehr sehen – und eröffnete eine Imbissbude. Die Geschichte eines Küchen-Konvertiten

Irgendwann waren ihm die leichte Sellerie-Velouté mit Jakobsmuscheln und Périgord-Trüffeln, die gebratene baskische Milchlammkeule Pilz-Duxelles mit schwarzen Trüffeln einfach Wurst.

So Wurst, dass Raimund Ostendorf sich sagte: Ich steige um – auf Currywurst. Und Frikadelle. Und natürlich Pommes

rot-weiß oder einfach Pommes Schranke. Gekocht, gebraten, frittiert, serviert und verspeist auf etwa 30 Quadratmetern in seiner Imbiss-Stube „Profi-Grill“ in Bochum-Wattenscheid.

Raimund Ostendorf war damals 21 Jahre alt und Demi-Chef de Cuisine im Düsseldorfer „Schiffchen“. Ein 3-Sterne-Restaurant. Davor kochte er schon im Köl-

Ostendorf stand mit 21 vor der Entscheidung seines Lebens: die nächste Sterne-Küche, 14 Stunden Vollgas bis an die Leistungsgrenze? Den Stress irgendwann mit Kokain oder Alkohol erträglich machen – wie so viele seiner Kollegen in der weißen Schürze? Oder die Vollbremsung: weiterhin lecker kochen, aber für die breite Masse?

Im „Profi-Grill“ sind die beiden Welten friedlich vereint. Hartz IV sitzt hier neben dem Unternehmer, draußen parkt das rostige Fahrrad neben dem gewienerten Porsche Turbo.

Seine Ansprüche an Qualität, Sauberkeit und frische Zutaten freilich hat der ehemalige Sterne-Koch nicht aufgegeben:



Gyro	2,40
Pommes Frites	1,80
Pommes Spezial	2,20 (mit Pom)
Bratwurst	2,50
Currywurst	2,50 (mit P)
Jägerwurst	2,50
Zigeunerwurst	1,80
Zwiebelwurst	1,50
Wurst	1,50

Zufriedener Koch: Feinschmecker Raimund Ostendorf mit seinem beliebtesten „Menü“

die das Fett täglich gewechselt wird. „Dafür ist meine Currywurst mit 2,20 Euro für Ruhrgebietsverhältnisse auch richtig teuer – normalerweise kostet die hier 1,80 oder 1,90.“ Gourmetküche hat eben ihren Preis.

„Weißt, da, wo ich herkomme, hätte die Currywurst vermutlich ‚Wurst vom Schwein und vom Rind an Pommes frites unter einer Sauce aus Curry und Zwiebeln neben Mayonnaise‘ heißen“, sagt Ostendorf lachend. „Ist auch nicht ‚leckerer‘, aber ‚munder‘ vermutlich mehr.“

Michael Gosele