

Coca-Cola

erleben & genießen

Zweimal Currywurst, bitte!

Das Geheimnis liegt in der Soße

„Gehse inne Stadt, wat macht dich da satt - `ne Currywurst.
Kommse vonne Schicht, wat schönret gibt et nich als wie Currywurst.“



Welchem Ruhrpott-Gourmet läuft nicht das Wasser im Munde zusammen, wenn Herbert Grönemeyer in bestem Slang seine Lieblingspeise besingt? Currywurst ist Kult – auch in Herten. Ursula Stuff vom „Paradiesgrill“ weiß warum: „Das Geheimnis der Wurst ist die Soße“, erzählt sie und nickt bedeutungsvoll. Zum

Beweis schiebt sie ein kleines Schälchen herüber. Darin: sauber geschnittene, noch dampfende Wurststückchen, eingetunkt in eine rötlich-braun leuchtende Masse. „Probier!“, sagt Frau Stuff noch, bevor sich der ganze Horizont des kulinarischen Genusses eröffnet. Die Soße ist sämig, schmeckt leicht süßlich und nach vielem mehr – köstlich. Das Rezept ist legendär. Erfunden hat es einer, der Lietz hieß, damals, vor 45 Jahren, auf dem Bramhügel am alten Rollsportstadion, dort, wo sich heute der Cirkel befindet. Ob er ahnte, dass seine Kreation einst zum Verkaufsschlager, sogar zum Exportartikel werden würde? Die Soße ist weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt und mit ein bisschen Glück auch in „Frittenschmieden“ in Berlin, Hamburg und Bayern zu haben.

Auch ein paar hundert Meter entfernt, im „O’Patatas“, herrscht Hochbetrieb. Das „O’Patatas“, direkt in der Innenstadt gelegen, ist der wohl kleinste Imbiss weit und breit, doch dafür sind die Gaumenfreuden umso größer. Höchsten Genuss verspricht die Wurst mit Spezialsoße. Schon deren Anblick ist speziell: Die Soße ist dünnflüssig, braun-grünlich und mit kleingehackten Kräutern gespickt. Also rasch ein Stück Wurst aufgespießt und ... der erste Bissen überzeugt restlos. Es besteht kein Zweifel – die ungewöhnliche Eigenkreation verdient das Prädikat „Extraklasse“.

Vor 20 Jahren gab es eine ganz ähnliche Kultsoße bei Schmidt-Ennemann in der Kleinen Gasse. „Die hat mein Laso Kakakis dann nachgemacht“, erklärt Regina Settele, die den Imbiss betreibt. Das Rezept ist natürlich streng geheim. Dem hungrigen Mann am Nebentisch ist das egal. Er lässt es sich einfach schmecken. „Mmmhhhh“, schwärmt er genüsslich, „das ist die beste Soße in ganz Herten.“ Vielleicht kennt er den „Paradiesgrill“ nicht. Denn dann müsste das Urteil lauten: Es gibt zwei beste Soßen. Guten Appetit.

Christian Ademmer



infotipps

Paradiesgrill, Kaiserstraße 138,
Currywurst: 1,80 Euro

O’Patatas, Hermannstraße 22
Wurst mit Spezialsoße: 1,90 Euro