

Kultpommes

Ambiente – Service – Geschmack:
inherne-Autor Thomas Majchrzak suchte
im Imbissbuden-Test die ultimative
Currywurst



1. Bin ich kein Pommes-Fan. 2. Halte ich Mayonnaise für zu fettig. 3. Esse ich kaum Fleisch: optimale Voraussetzungen, um Pommes-Ketchup/Mayo und Currywurst zu testen. Aus 180 Imbissbuden hat die Redaktion eine Auswahl getroffen. Ich probiere jeweils Pommes ohne alles, dann mit Ketchup und Mayo, anschließend die Currywurst. Beim Essen lasse ich Einrichtung und Atmosphäre der Imbissbude auf mich wirken.

Imbiss Speckmann – viel Eigenproduktion (**)**

Seit 1963 steht Speckmann an der Sodinger Straße 14: die älteste Imbissbude in Herne, deutschlandweit eine der ältesten. Zu Speckmann kommen Fußballspieler von Bochum und Dortmund und viele weitere auswärtige Gäste, sogar aus Schweden. Verkäuferin Manuela Rautenberg beruhigt eine hungrige Besucherin: „Wir kriegen Sie schon satt!“ Das funktioniert hier auch mit Chickenwings und Hotdogs, die sich in den amerikanischen Stil einfügen: Wandfliesen und Fensterrahmen in Gelb, eine Wanduhr mit „Route 66“-Logo, innen versteckte Leuchtstoffröhren, außen Leuchtstoffreklame. Doch unter den modernen Fertighauselementen steckt immer noch der 37 Jahre alte, elf Meter lange Wohnwagen.

Die Pommes (1,10 Euro) sind dick, schmecken aber kaum kartoffelig. Salzkörner liegen sichtbar auf den Pommes. Der saucenähnliche Ketchup schmeckt eher würzig als tomatig. Mayo-Test: Ich bekomme sogar zwei „Pumper“ aus dem Eimer. Currywurst (1,80 Euro): nicht stark angebraten, keine Kruste. Auch beim Kauen fühlt sich die Wurst sehr sanft an. Das gilt auch für die feine, nicht

Tassos – stilvoller Pommestempel mit Weinkarte (**)**

Seit 2004 sieht es am Eickeler Markt 10 so aus wie in einem griechischen Restaurant. Große, aufwändige Wandreliefs zeigen Personen und Gebäude aus der Antike. Als besonders kreative Deckenbeleuchtung steckt eine verspiegelte Glühbirne inmitten von kreisförmig angeordneten Reliefpitzen. Teelichter schimmern in gelben Zylindern, Kunstblumengestecke zieren die Tische. Daher kommen Besucher abends auch schlichtweg auf ein Glas Wein bei griechischer Atmosphäre vorbei. Insgesamt gibt es 52 bequeme Sitzplätze.

Alle Imbisse bestanden den Servicetest und gaben Mayo kostenlos zum Probieren. Gute Currywürste zeichnen sich dadurch aus, dass sie eben nicht wie Bratwürste schmecken. Frisch verzehrte Pommes schmecken immer um Längen besser als mitgenommene. Also: vor Ort essen! Schließlich gibt es zwar noch klassische Pommesbuden, doch der Trend geht zum Imbissrestaurant mit aufwändiger Einrichtung.

Die Fritten (1 Euro) sind knackig und würzig, schmecken leicht nach Kartoffeln. Gewürzketchup. Currywurst (1,90 Euro): Äußerst knackig und mit einer würzigen Sauce versehen, die eine dezente Schärfe aufweist. Curry-, Jäger-, Rahm- und Metaxasauce werden jeden Tag angerührt, seit 25 Jahren „baut“ Familie Dimitriadis die Gyros-Spieße selbst.

Nikolaus-Grill – das größte Pommesrestaurant (**)**

Dank des Innenausbaus im Mai 2006 gleicht auch der traditionsreiche Nikolaus-Grill

Die Pommes (1,10 Euro) sind nicht stark gesalzen, dünn, knackig und schmecken nach Kartoffeln – ähnlich wie bei Tassos. Ketchup: sehr tomatig. Die Currywurst (1,80 Euro) hat eine krosse Pelle, der Bratwurstgeschmack kommt klar durch. Die Currysauce schmeckt durch eine Pfeffernote würzig, aber fruchtig. Ein wenig Currypulver ist zu erkennen – übrigens ein Hausrezept, angeliefert wird nur die Grundbasis Ketchup.

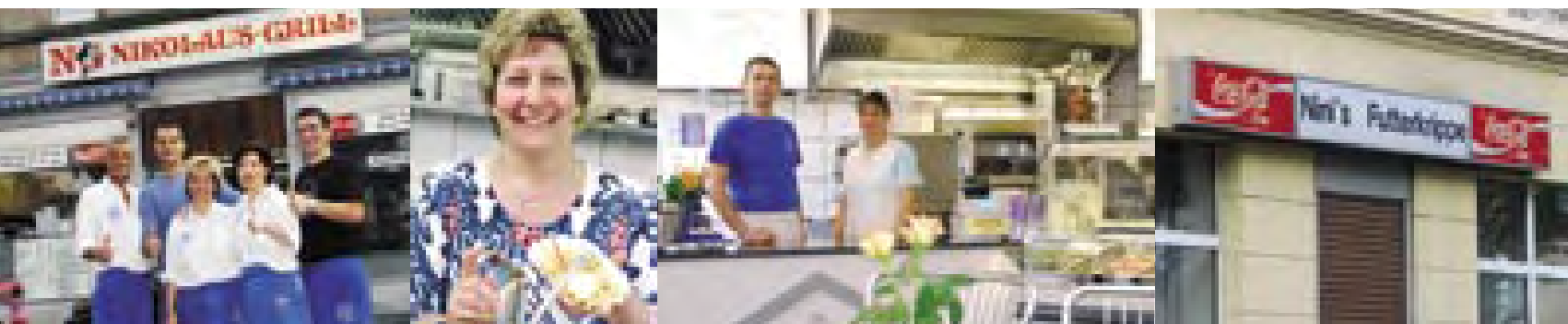
Sorbas-Grill – Freundlichkeit und Transparenz (*)**

In Eickel ballt sich die Pommes-Elite: Nur ein paar Meter entfernt von Tassos liegt Sorbas (Auf der Wenge 10). Fischernetze mit Seesternen und Muscheln bilden das Interieur, ansonsten ist die Einrichtung modern und schlicht. Das Personal arbeitet sehr zülig, behält aber stets ein natürliches Lächeln. Außerdem gibt Christos Batzioud bereitwillig über Herkunft und Rezept jedes Produktes Auskunft – Sonderpreis für Freundlichkeit und Transparenz!

Die Pommes (1 Euro) sind knackig und gut gesalzen, der Tomatenketchup ist der tomatigste im Test. Die Currywurst (1,70) schmeckt nach Bratwurst, die pikante Sauce hat einen ausgeprägten Currycharakter. Den zweiten Sonderpreis erhält Sorbas für das beste Tsatsiki: hergestellt aus frischen Gurken, frischem Quark und frischen Zwiebeln.

Nini's Futterkrippe – Pommes-Paprika, kein Gammelfleisch ()**

Top an der Bickernstraße 47 sind die Pommes (0,90 Euro): Dünn, knusprig und mit einem interessanten Paprikagewürz – individuell und lecker. Im Normalfall erhält der Kunde Gewürz-Ketchup. Der schmeckt, aber Tomatenketchup gibt es – gut zu wissen – nur auf



scharfe Currysauce. Diese wird in einem 400-Liter-Behälter angerührt. Laut Inhaberin Andrea Fichna habe Alfred Biolk die Currysauce bereits nachkochen wollen. Das Fleisch für Wurst, Schnitzel, Gyros und Schaschlik bezieht Fleischermeister Wolfgang Fichna dreimal wöchentlich von einem Hof im Münsterland und übernimmt die Feinverarbeitung.

(Hauptstraße 316) einem mediterranen Restaurant: 64 Sitzplätze in Terrakottafarbe und Holztische mit je einem frischen Blümchen. An den Wänden hängen rahmenlose Leinwandbilder mit Toskana-Motiven. Indirekte Beleuchtung, Pflanzen kleiden die Fensterfront ein. Am Wochenende ist es schwer, noch Sitzplätze zu ergattern. Gäste bekommen frisch gezapfte Getränke.

ausdrücklichen Wunsch. Mayo: sehr sahnig. Currysauce: Ist das etwa Ketchup auf der Currywurst (1,70 Euro)? Der Pfiff fehlt. Das gilt auch für die alte Einrichtung, Charme der 70er. Dafür sucht Chef Uwe Neuhaus als Metzger seit 1967 das Fleisch selbst aus: „Hier gibt's kein Gammelfleisch!“

****** ausgezeichnet! * schmeckt nicht!**