

Die Kult-Wurst aus dem Retro-Gefährt

Dennis Schramm verfolgt in Wolfsburg ein Ziel: Er möchte die beste Currywurst der Stadt verkaufen. Seit fünf Jahren ist der gelernte Koch in seinem dreirädrigen Italo-Mobil unterwegs und liebt das flexible Arbeitsmodell.

Von Henning Thobaben

Einmal stand Dennis Schramm mit seiner Ape sogar in der Lobby des Ritz Carlton in Wolfsburg. „Das hatte schon was“, erinnert sich der Gastronom, der nicht einfach aus Zufall mobiler Imbissbetreiber geworden ist. Der 36-Jährige ist gelernter Koch, hat Erfahrung im Bereich der „Haute Cuisine“, und sein Gefährt ist eine Sonderanfertigung mit italienischem Einschlag. In dem Luxushotel servierte er den Gästen eines Empfangs gegrillte Salsiccia mit karamellisierten Zwiebeln. Und auch sonst hat der gebürtige Berliner einige extravagante Angebote auf Lager.

„Für den Pulled-Pork-Burger flambiere ich den Cheddar-Käse gerne vor den Augen der Gäste“, erzählt der Mann, der mit seiner Familie im Wolfsburger Stadtteil Sülfeld zu Hause ist. Dort, in einer Garage, parkt auch das dreirädrige Roller-mobil. Es ist eigentlich ein Kleintransporter, den Schramm vor gut fünf Jahren bei einem Händler in Berlin kaufte. Nach dem Erwerb ließ er zahlreiche Umbauten vornehmen. Das Vorderteil wurde lackiert und durch Chromkomponenten aufgewertet. Der hintere Aufbau war eine Sonderanfertigung, Innenausbau und Folierung nahm der Besitzer persönlich vor. „Wahrscheinlich ist es der kleinste Foodtruck in der gesamten Region“, vermutet Schramm. 1,60 Meter breit ist das Fahrzeug im schicken Retro-Stil, fast zwei Meter hoch – allerdings kann das Dach für den Betrieb um rund einen Meter nach oben gefahren werden.

Der Vorteil dieser Kompaktheit: Der Wolfsburger kommt mit dem Zweisitzer oft sogar durch Gartentore, wenn er für private Feiern engagiert wird. Das kommt nicht selten vor. 30 bis 40 Veranstaltungen begleitet Schramm pro Jahr, davon sind etwa die Hälfte von Firmen ausgerichtet – in Kürze wird der Koch bei den ersten betrieblichen Weihnachtsfeiern in seinem rollenden Imbiss stehen. Im privaten Bereich reicht das Spektrum von Kindergeburtstagen bis hin zu Hochzeiten. Im letzteren Fall wird das Auto auf Wunsch schon mal mit Rosen



So kennen ihn viele Besucher der Wolfsburger Innenstadt: Dennis Schramm bietet aus seinem Wagen heraus die beliebte Currywurst an.

FOTO: PRIVAT

geschmückt. „Viele Paare setzen sich für ein Foto gerne in die Fahrerkabine“, berichtet Schramm.

Als Caterer für das Hochzeitsmenü steht der Gastronom ebenso bereit wie als Verantwortlicher für den Mitternachtssnack. Bei der Zubereitung der Streetfood-Angebote hilft auch seine Frau Sarah mit. Aber selbst Schramms Spezialität wird für die feierlichen Gesellschaften häufig gebucht: die Currywurst. „Die wird durch besondere Kreationen gepimpt“, verrät der Koch. Etwa in Kombination mit Sushi, serviert mit einem Glas Champus. Den Hauptbestandteil bezieht Schramm aus seiner Heimatstadt. Berlin gilt als Stadt der Currywurst, bis vor kurzem wurde der proletarischen Spezialität dort sogar in einem eigenen Museum gehuldigt.

Für Schramm stand immer fest, dass er auf das Gericht setzen würde, das in Deutschland pro Jahr rund 800 Millionen Mal verzehrt wird. „Fast jeder mag es. Und ich habe in meinem Leben schon zu viele schlechte Würste gegessen“, sagt er über die Mahlzeit, die ihren Siegeszug einst wohl als Reaktion auf den Geschmack der amerikanischen Besatzungstruppen angetreten hat.

Wenn er mit seinem Wagen an den Wochenenden im öffentlichen Raum steht, bietet er drei Varianten an: die original Berliner Currywurst im Naturdarm, die in Nordrhein-Westfalen populäre Bratvariante und eine vegane Alternative.

Das fleischlose Produkt aus Getreide und Soja macht jedoch nur einen kleinen Teil des Absatzes aus. Nicht mal jede zwanzigste Wurst,

die bei Schramm über die Theke geht, besteht aus rein pflanzlichen Inhaltsstoffen. „Eigentlich schade, weil sie wirklich gut ist“, bedauert Schramm, der dafür allerdings auch mehr Geld verlangt, weil die Veggie-Wurst im Einkauf teurer ist als das Fleischprodukt. Stets oben drauf kommt die beliebte Soße aus fünf Zutaten, um dessen Rezept der Imbissbetreiber ein Geheimnis macht. „Es ist Rohrzucker und viel Mangopüree enthalten“, verrät Schramm lediglich. Bei der Bepuderung mit Bio-Gewürzen variiert die Vorlieben der Käufer, so der Koch. Eine Gruppe indischer Stammgäste beispielsweise liebt es immer extrem scharf.

Mit Fleischprodukten allgemein kennt sich Schramm gut aus. Erste Erfahrungen machte er damit wäh-



Mit seinem Gefährt kann der Gastronom dank einer Sondererlaubnis auf öffentlichen Flächen halten und seine Produkte anbieten.

FOTO: PRIVAT



Currywurst mit Pommes – dieses Kultgericht bereitet Dennis Schramm oft auch auf Hochzeitsfeiern zu.

FOTO: PRIVAT

rend eines Schulpraktikums in einer Landfleischerei. In der Ausbildung und in seinem ersten Job in Hannover lernte er stets, das ganze Tier zu verwerten. Das setzte sich in den dreieinhalb Jahren für die Ritz-Carlton-Kette mit Stationen in Wolfsburg und Berlin sowie einem dreimonatigen Gastspiel in Irland fort. Zuletzt arbeitete der Koch sieben Jahre lang als Küchenchef in der Tagungs- und Eventlocation Ideenherd in Wolfsburg-Nordsteimke, bevor er sich den Traum von der Selbstständigkeit erfüllte.

Während der Hochphase der Pandemie musste Schramm zwar Einbußen hinnehmen, doch Mietzahlungen oder Personalkosten mussten ihm keine Sorgen bereiten. „Seit Sommer bin ich wieder auf dem Vor-Corona-Niveau“, sagt der

Fußball-Fan, der jedoch eher der Hertha als dem VfL Wolfsburg die Daumen drückt.

Rund 10.000 Kilometer hat sein Gefährt auf dem Tacho, das noch ein paar Jahre durchhalten soll. „Vielleicht ersetze ich nur bald den Diesel durch einen Elektromotor“, meint der Kleinunternehmer lachend, der die Flexibilität und Selbstbestimmtheit seines Jobs zu schätzen weiß und nicht ausschließlich aus dem Wagen heraus serviert. Als Privatkoch tischt er Gästen bisweilen auch Vier-Gänge-Menüs auf Sterne-Niveau auf.

Was danach kommt? Dennis Schramm weiß es nicht. „Vielleicht ein festes Lokal“, sagt der Familienvater. Bis dahin möchte er den Wolfsburgern aber noch so einige Currywürste zubereiten.

Ein gutes Brot benötigt genau genommen nur vier Zutaten

Kluskes Besserbissen Beim Röstzwiebel-Baguette darf es auch ein bisschen mehr sein.

Von Torsten Kluske

Als wir in der siebten Klasse eine zweite Fremdsprache wählen mussten, wurde mir geraten: „Wer Mathe kann, kann auch Latein“. Ein Irrglaube, wie sich zumindest in meinem Fall schnell herausstellte.

Denn trotz recht guter Kenntnisse in den Naturwissenschaften, schrieb ich in der ersten Latein-Arbeit eine sechs. Konnte ich zunächst noch mit gewissen Startschwierigkeiten beim Wechsel auf das Gymnasium argumentieren, wurde dies nach einem erneuten „ungenügend“ in der zweiten Arbeit schon schwieriger.

Nur aus Mitleid meines damaligen Lehrers habe ich nach einer Vier im dritten Anlauf auf dem Zeugnis noch ein „ausreichend“ bekommen. Wobei man auch sagen muss, dass die Tendenz eindeutig

nach oben ging. Da ich mich damals gegen Französisch entschieden hatte, beherrsche ich diese Sprache bis auf einige Küchenbegriffe heute leider auch nicht. Es hapert meist schon an der Aussprache, obwohl ich zumindest weiß, dass entgegen der Gepflogenheiten der meisten Köche, französische Wörter nicht auf der ersten, sondern auf der letzten Silbe betont werden. Achten Sie einmal darauf, wenn Sie das nächste Mal eine Kochsendung schauen.

Gelegentlich hilft mir beim Übersetzen eine gewisse Lebenserfahrung und das Ausschlussverfahren. Man kann damit jedoch auch völlig falsch liegen. Im schon etwas länger zurückliegenden Frankreich-Urlaub habe ich mich beispielsweise durch verschiedene Stangenbrote probiert, bis ich ein Baguette „sans sel“ entdeckte. Sogar mit nur einem Funken Lateinkenntnis könnte man dieses Backwerk als „salzlos“ identifizieren. Da schaltete sich, wie schon bei meinen Übersetzungen von lateinischen Texten



Röstzwiebeln geben dem Baguette viel Geschmack. Aber auf Salz sollten Sie trotzdem nicht verzichten.

FOTO: TORSTEN KLUSKE

in Klassenarbeiten, mein gesunder Menschenverstand ein: „Das kann ja nicht sein, niemand backt absichtlich Brot ohne Salz“, dachte ich mir und nahm eines davon mit. Mit dem ernüchternden Ergebnis, dass wir zum Abendbrot ein komplett ungesalzenes Brot essen muss-

ten. Womit wir beim Thema der heutigen Kolumne wären, denn für ein gutes Brot mit luftiger Krume und röscher Kruste benötigt man mindestens vier Zutaten: Mehl, Wasser, Hefe und Salz. Man könnte anführen, es gäbe auch gute Brote ohne Hefe, die nur mit Sauerteigen

aus Mehl und Wasser hergestellt würden, doch auch da leisten die Mikroorganismen ihre Arbeit und lockern die Krume. Die einzelligen Pilze werden dann nicht direkt dazugegeben, sondern gelangen über Sporen, die überall in der Gegend herumschwirren, in den Teig.

Beim Brotbacken ist ein Wettstreit entstanden, sich mit zugefügten Hefe-Mengen zu unterbieten. Der Geschmack des über lange Zeit fermentierten Teiges wird dadurch komplexer. Sollten Sie jedoch keine Lust auf solche Backvorbereitungen haben, gibt es einen einfachen Trick: Mischen Sie weitere, geschmacksgebende Zutaten in den Teig. So wird ebenfalls alles viel komplexer.

Um Ihnen ein einfaches Beispiel zu zeigen, habe ich ein paar Röstzwiebeln im Baguette verbacken. Dafür benötigen Sie:

500 Mehl Typ 550 – 50 g Röstzwiebeln – 330 ml warmes Wasser – 10 g Salz – 20 g frische Hefe.

In einer großen Rührschüssel

Mehl mit Salz und den Röstzwiebeln mischen. Die Hefe im Wasser auflösen und dazugeben. Alles zu einem elastischen Teig kneten. Anschließend mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in drei Portionen teilen.

Aus den Portionen längliche Baguettes formen und diese auf ein Backblech mit Backpapier legen. Mit einem scharfen Messer einige Male schräg einschneiden.

Eine hitzebeständige Schüssel mit 100 Milliliter kochendem Wasser auf den Boden des auf 230 °C Umluft vorgeheizten Backofens schieben und die Baguettes in der mittleren Ebene circa 30 Minuten goldbraun backen.

Wie bin ich jetzt vom Latein-Unterricht zu Röstzwiebel-Baguette gekommen?

Der Autor betreibt die Kochschule KochBlogHaus in Braunschweig-Ölper.