

Beim Geräusch von Fritteusenzischen läuft einem Gourmet, dessen verwöhnte Zunge die haute cuisine bevorzugt, wahrscheinlich kaum das Wasser im Mund zusammen. Ein Vorurteil, mit dem Raimund Ostendorp gut leben kann, denn zu den Kunden seiner Imbißstube gehören längst Restauranttester und ansonsten sattam verwöhnte Mäuler. Sie wissen schließlich, daß der Mann am Grill sein Handwerk nicht nur von der Pike auf gelernt, sondern schon an ganz renommierten Pfannen gestanden hat.

*„Ich war im Chez Alex in Köln am Alter Markt, dann war ich in Schuhs Restaurant in Hannover. Anschließend, meine letzte Station, war das Schiffchen in Düsseldorf-Kaiserwerthunter Jean Claude Burgeuil, wo wir in den Jahren auch die Sterne erkocht haben.“*

Drei stolze Sterne hat der gelernte Koch mit der Mannschaft das „Schiffchens“ erobert. Damit standen ihm im Prinzip alle Türen in der Spitzengastronomie offen.

*„Alle hätten von mir erwartet, daß ich die gehobene Küche weiter fortführe, das Ausland besuche und selbst Restaurantchef werde. Aber ich habe dem Ganzen einen Winkel geschlagen und bin kulinarisch in die andere Richtung gegangen.“*

Mit anderen Worten: er wechselte von der sternenumkränzten haute cuisine in die Bodenständigkeit einer täglich schmackhaften Sättigung – und eröffnete in Bochum-Wattenscheid eine Imbißstube. Nicht, daß ihn die Kreativität am Herd nicht gereizt hätte, doch für den 33jährigen kam und kommt es rund um den aufgetischten Teller noch auf andere Aspekte an.

*„Einer der Hauptgründe für meine Entscheidung war eben dieses unpersönliche Arbeiten. Praktisch sich eben nur aufs Produkt zu fixieren und nicht zu wissen, für wen ich da gerade koche oder wer vor mir steht – und eben auch kein feedback zu bekommen in der Küche, sondern eben nur ein stumpfes Arbeiten, nur aufs Produkt achten. Fachlich zwar hochqualifiziert, aber menschlich nicht kontaktiert.“*

Und: dem Wechsel ins Frittenfach hält er sein Credo entgegen:

*„Hab ich mir überlegt, man müßte sich auch mal um die anderen Sachen des täglichen Lebens kümmern und nicht so Sachen wie Schnitzel, Hähnchen und Frikadellen stiefmütterlich behandeln, sondern denen auch mal ne gewissen Sorgfalt zukommen lassen. Und somit hab ich praktisch mit meiner guten Ausbildung diesen Sachen auch ‘nen gewissen Namen verliehen, durch meine Hand.“*

Auf knapp 40 Quadratmetern, einschließlich der Gaststube, widmet er sich seither der Veredelung der Currywurst, die längst über die Stadtgrenzen Bochums hinaus Kultstatus besitzt. Sein gehütetes Geschmacksgeheimnis für die Sauce liegt in einer speziellen Gewürzmischung, die er eigens von einer Kräuterfee aus Bayern bezieht. Dabei, merkt der Profi-Griller süffisant an, würden sich einige Feinschmecker schon wundern, was man allein mit Salz und Pfeffer erreichen kann. Und für die Schnitzel, die er aus frischem Schweinerücken löst und in der Pfanne zubereitet, fahren selbst gestandene Hausfrauen, die die Kunst der knusprigen, leichten Panade beherrschen,

etliche Kilometer. Hausmannskost hat auf Tellern in deutschen Landen wieder Konjunktur. Daß Ostendorp der Weg ausgerechnet nach Bochum-Wattenscheid führte, dafür liefert er eine ruhrgebietsrelevante Begründung.

*„Bochum-Wattenscheid schien mir ein besonders origineller Stützpunkt für meine Sache zu sein. Denn Pommes, Currywurst und Wattenscheid ergeben eine schöne Reihenfolge –und da hab ich mich dazu gesellt.“*

Übrigens: der haute-cuisine-Koch Ostendorp wußte, der er in Wattenscheid in große Fußstapfen trat. In die einer Imbißlegende im Ruhrgebiet, die sinnigerweise Kurt Kotzowski hieß. Und: noch heute besticht die Imbißstube durch den herben Einrichtungscharme der der 60er Jahre.

*„Der Profi-Grill bietet die klassische Inneneinrichtung eines Ruhrgebiets-Imbiß mit Vertäfelung an der Wand, schönen geputzten Holzstühlen und eben die klassische Wachstischtuchdecke. Alles schnell, unkompliziert und pflegeleicht.“*

Die Häuserzeile an der Bochumer Straße 96 zählt gewiß nicht zu den Vorzeigeadressen in der Stadt. Gleichwohl zieht sie auch etliche an, die im Licht der Öffentlichkeit stehen. Bei Pfannenschnitzeln in der Kultbude gerät die gesellschaftliche Rangordnung außer Kraft – da vereint Walzwerker und Wirtschaftsmanager der Appetit auf deftig frische Hausmannskost.

*„Ja also man darf den Laden nicht unbedingt mit der Straße, auf der wir uns befinden, identifizieren. Zumal die Leute, die zu mir kommen, oft auch illustre sind. Ob Künstler oder Leute aus der Wirtschaft. Ob Krupp-Vorstand oder Krupp-Arbeiter, ob vom Schreibtisch oder von der Walze – alle kommen zu mir und alle essen gern das Gleiche. Und für mich ist wichtig, daß alle das Gleiche bekommen.“*

Die gewagte Gratwanderung vom Nobelrestaurant in die Frittenschmiede mag im Ruhrgebiet womöglich eher gelingen als anderswo in der Republik. Andererseits zeigt sich klar wie Kloßbrühe, daß eine gutbürgerliche Küche stets Zuspruch findet. Nicht nur bei den Großen und Kleinen, die um die Ecke wohnen.

*„Wir kommen mit der Familie her und selbst die Kinder essen gerne hier. Eben weil's sehr gut schmeckt und alles frisch zubereitet wird. Wir sind hier häufiger zu Gast. Wir kommen hier aus der Gegend und von daher wissen wir eben, daß er ein guter Koch ist und eben auch alles wunderbar zubereitet. Dass das nicht einfach so zusammengematscht ist, sondern daß eben frisch zubereitet wird. Wir wohnen direkt nebenan. Wir kommen nicht jeden Tag, aber wenn wir Hunger auf Pommes haben, dann gehen wir immer hier essen. Ja, das ist bei mir genauso, weil hier schmeckt nämlich alles lecker.“*

Natürlich verfolgt Raimund Ostendorp mit Interesse, was seine Kollegen in den Töpfen der hüteren Gastronomie anrühren, ohne dabei das Risiko einzugehen, am Geschmack seiner Kunden vorbei zu köcheln, die gelegentlich mit knurrendem Magen den Weg nach Bochum-Wattenscheid finden.

*„Wir kommen aus Üdien, aus dem Kreis Kleve, fast an der holländischen Grenze. Wir sind extra wegen der Currywurst und der Pommes hierhin gekommen. Wir wollten*

*das selber auch mal ausprobieren – und uns hat's allen gut geschmeckt, auch den Kindern.“*