

BLICKPUNKT BAHNHOFSGRILL

Lecker wie von Fritten-Karl

Im Imbiss am Bahnhof scheint die gute alte Pommesbuden-Zeit stillzustehen

SCHWERTE • Die Zeitung von gestern macht sich nützlich, um die Pommeschale auf dem Heimweg warm einzupacken, wenn die knusprigen Stäbchen nicht sofort auf dem resopalblauen Wandtischchen gefuttert werden.

Still zu stehen scheint die gute, alte Pommesbuden-Zeit im Bahnhofsg grill, den alle immer noch besser als „Fritten-Karl“ kennen. Obwohl der legendäre Karl Krejci seit zwei Jahren höchstens noch zu Hause eine Bratwurst in die Pfanne legt.

„Nichts verändert“

„Alles lecker wie immer“ haben sich seine Nachfolger Rainer Langner und Franz Schnitzler auf die Fritteuse geschrieben. Nur die besten Pommes kommen ins Fett, nur die frischen Hähnchen auf den Grillspieß. „Wir haben gar nichts verändert“, brütelt Langner weiter nach den Rezepten, die schon Generationen von Schwertern



Das neue Team vom Bahnhofsg grill, besser bekannt als „Fritten-Karl“ (v.l.): Franz Schnitzler, Marietta Krusemann, Christiane Schmelter und Rainer Langner.

RN-Foto Schmitz

an die blauen Plastikgabelchen gelockt haben.

Die Kniffe der Zubereitung von Curry- oder Jägersoße überliefert eine andere Ikone des Bahnhofsg grills, Marietta Krusemann. Zweimal in der Woche steht die Ex-Chefin von Fritten-Karl, die den Imbiss 1968 von ihrer Mutter

scharf doppelt so gut schmeckt. Um diese Institution für den schnellen Hunger zu erhalten, brauchte Langner nicht zweimal zu überlegen, als Marietta Krusemann Anfang 2007 den Zettel ins Schaufenster klebte: „Aus Krankheitsgründen geschlossen.“

Extra scharf

„Ich habe den Entschluss nie bereut“, betont der neue Mit-Inhaber: „Auch wenn es nicht so aufregend ist wie in den Spielhallen.“ Die Automaten-Oase gleich nebenan, jüngst noch Ziel der Kinder-Räuberbande, hat Langner vor zehn Jahren übernommen. Und seitdem auch das knusprige Aroma von Fritten-Karls Fritten auf der Zunge. Eine klitzekleine Neuigkeit hat Langner doch noch angerührt: Die extra-scharfe Currysoße traf voll den Geschmacksnerv der Kunden: „Manche kommen nur, um die Soße zu kaufen und lassen sich die abfüllen.“ • rs



Liebevoll wird kleingeschnippelt, was eine Currywurst werden soll. RN-Foto Schmitz

i Dankeschön

Als Dank an Schwerte setzt der Bahnhofsg grill zum 2. Geburtstag am Sonntag/Montag, 22./23. März, ein besonderes Angebot auf die Speisekarte. „Pommes mit Currywurst für zwei Euro“, kündigt Langner an – so lange der Vorrat reicht.

» www.fritten-karl.de



Nur frische Hähnchen kommen Mit-Inhaber Franz Schnitzler auf den Grillspieß.

RN-Foto Schmitz