

Kreis Unna

Man nehme Pommes, Currywurst und Buletten für 40 Jahre Grill-Geschichte am Bahnhof

Fritten-Karl darf's ein bisschen scharf machen

Von Andrea Schneider

Schwerte. Döner, Pizza, Chicken Wings. „Papperlapapp“, sagt Marietta Krusemann (61). „Dies ist ein traditioneller Ruhrgebiets-Imbiss.“

Die Betonung liegt auf dem Wort traditionell. Nur wenig hat sich im Schwerter Bahnhof-Grill verändert, seit Marietta Krusemanns Mutter den Imbiss im September 1966 eröffnet hatte. „Die Einrichtung stammt von meiner Mutter.“ Marietta Krusemann schwingt herum, zeigt auf Schränke, Fliesen, Vitrinen - und stockt. Etwas Neues hat sie doch entdeckt: „Die Theke haben wir vor 20 Jahren ersetzen lassen.“ Auch „die Fritüren“, wie Marietta Krusemann sie nennt, haben nichts Nostalgisches an sich.

Die Speisekarte aber: Mit Klebebuchstaben sind die Spezialitäten des Hauses vom

der Wand verzeihen. Für Pommes und Bulette braucht er nicht zu zahlen. „Die kriegt er geschenkt“, klärt die Chefin ihren Mitarbeiter auf: „Er hatte doch Geburtstag.“

„Michael“, das erzählt die jung gebliebene 61-Jährige gerne, „gehört zur zweiten Generation.“ Nanu? „Ja, wir bewirten hier schon die dritte Generation Schwerter“, sagt Marietta Krusemann. Die zweite, das waren all die Leute, die „damals noch mit meinen Kindern gespielt haben“. Damals, das war 1968, als die Pädagogin sich von ihrem Mann getrennt hatte, mit

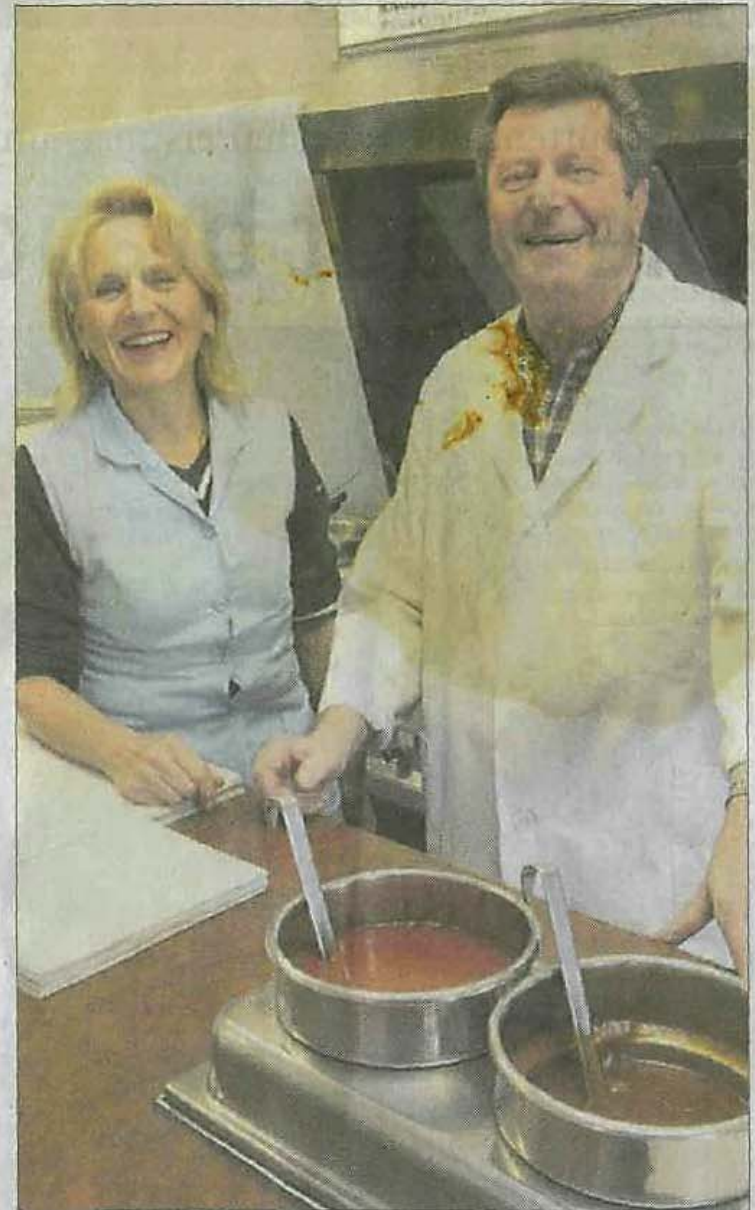


Mahlzeit

zwei Kindern bei ihrer Mutter strandete und nach erster Skepsis Bahnhofsg grill und Pommes-Urgestein Karl Krejci als Mitarbeiter übernahm. „Für mich als allein Erzieh-

sein. Das gilt vor allem für die Hähnchen. „Die Gäste wollen schon von außen erkennen, dass die Hähnchen durchgebraten sind“, sagt die Chefin. Doch Zweifler gibt es immer und überall: „Der Hähnchen-Umsatz ist, seit es die Vogelgrippe gibt, um etwa ein Drittel zurückgegangen.“ Dabei ist Marietta Krusemann bei der Auswahl der Lebensmittel vorsichtig. Gefrorenes Fleisch fraglicher Herkunft käme bei ihr nie auf den Grill: „Wir beziehen nur Frischgeflügel aus Westfalen.“ Dafür steht sie. „Ein-, zweimal pro Woche ess ich selbst ein Hähnchen“, sagt sie. Frikadellen, Soßen und Salate probiert sie täglich. Denn die bereitet sie morgens selber zu.

Auch an den Morgen nach ihren Konzertbesuchen. „Einmal im Monat geh' ich in die Philharmonie“, sagt sie, „eigentlich viel zu selten.“ Aber bei nur vier freien Tagen im Monat wollen auch die Enkel-



Seit vier Jahrzehnten im Bahnhof-Grill: Marietta Krusemann und ihr Mitarbeiter „Pommes Karl“ Krejci. (Bild: Ralph Bodemer)

halben Hähnchen bis zum Schaschlik an die große Tafel gepappt. Hier darf der Fleischklops noch Bulette heißen. Und bei jeder Currywurst fragt Marietta Krusemanns „Mitarbeiter Herr Krejci“, der sonst nur „Pommes-Karl“ gerufen wird: „Darf ich's ein bisschen scharf machen?“ Dann verteilt er das Gewürzpulver aus dem Metallstreuer mit einer Andacht, als gelte es, eine schwierige mathematische Aufgabe zu lösen.

Mit einem „Hallo Michael“ stellt Marietta Krusemann den neuen Gast gleich all den anderen vor, die auf den vier Stühlen am Tisch sitzen oder Wurst und Fritten stehend an

de war das ideal“, sagt sie heute. „Ich konnte arbeiten, und die Kinder spielten mit der Nachbarschaft in Rufweite.“

Karl Krejci springt zur Tür und öffnet galant. Selbst eine kleine Verbeugung ist drin. „Guten Tag, Frau Grund.“ Das ist die erste Generation. Am Arm des Herrn im blinkeweißen Leinenkittel schlendert die Dame über den Resopalboden. Auf dem Weg zum Tisch wird gleich das Mittagessen festgezurr: „Diesmal bitte kein Rotkraut in den Salat.“ Da ist Frau Grund heute eigen. „Und die Wurst darf ein bisschen dunkler sein.“ Dunkler muss es in Zeiten von Fleischskandalen häufiger

kinder zu ihrem Recht kommen.

„Glauben Sie nichts. Das ist der schlechteste Imbiss, immer unfreundlich“, wirft ein junger Mann ein. Pommes-Karl lacht und zwinkert. Aha, dritte Generation. „Wie immer?“ „Klar, wie immer.“ Andächtig schärft Karl Krejci die Wurst, bevor der Teller weitergereicht wird. Der erste Bissen ist schon im Mund verschwunden. „Nichts für ungut“, grinst der Schlemmer. „Darf ich morgen wiederkommen?“ Er darf - und er wird, genau wie Michael und Frau Grund und wie sie alle heißen. Der Bahnhofs-Grill gehört schon zur Familie.

HINTERGRUND

Currywurst ist der Renner

■ Der Bahnhofs-Grill in Schwerte war zwar nicht die erste, ist aber mittlerweile die älteste Pommes-, Bratwurst- und Hähnchen-Braterei der Stadt.

■ Auf der Speisetafel finden sich weder Pizza noch Döner, Gyros oder sonstige wechselnde Tagesgerichte. Einzige Reminiszenz an ein sich veränderndes Essverhalten: Hamburger und Fleischkroketten.

■ „Renner“ des Bahnhofs-Grills ist wie vor 40 Jahren die Currywurst mit Pommes Frites, dicht gefolgt vom halben Hähnchen, der Bulette und dem Schaschlik.

■ Der Bahnhofs-Grill liegt in einem versteckten Winkel am Rande des großräumigen Schwerter Bahnhofsvorplatzes.

■ Öffnungszeiten: dienstags bis samstags 11 bis 21 Uhr, sonntags 17 bis 20.30 Uhr.