

Extra

In der Bratrosthölle

Kalt, blass und schwabbelig. So beginnt nicht nur der Jahresurlaub, so zeigt sich auch die Bratwurst, bevor sie auf den Rost kommt. Und wie es nach den Ferien gern knackig, braun und aufgeheizt in den Winter geht, so soll auch die Wurst vor dem Verzehr sein. Garant für die gelungene Metamorphose des Fleisches ist der Mann am Rost. Und der bereitet sich intensiv vor auf die wichtigsten Stunden im Leben der Wurst. Die »Viertel« hat mit dem »Wender« (Name ist der Redaktion bekannt) gesprochen.

Viertel: Freuen sich deine Freunde, wenn sie dich am Rost sehen?

Der Wender: Die freuen sich, wenn ich sie bemerke, aber eine richtige Kontaktaufnahme ist da gar nicht möglich, ich muss immer Kontakt zu den Würstchen halten. Wenn du nicht ständig aufpasst, ist auf so einem großen Profigrill sofort alles vergurkt. Die Würstchen werden ja, bevor sie den Endverbraucher erreichen, mindestens drei, viermal um die eigene Achse gedreht, eher mehr...

...und wenn die schwarz werden, was machst du dann mit denen? Currywurst? Also, wenn die richtig schwarz sind, dann kannst du die nur wegschmeißen. Was mal passiert, ist das die ein bißchen mehr Teint haben...

...so nennt das dann der Profigriller, andere sagen, es ist schwarz...

...nee, nee! So nicht. Was richtig vergurkt ist, ist vergurkt. Aber wenn du noch ein bisschen abribbeln kannst, dann geht's. Und du kannst die auch so aufs Tablett legen, dass die schöne Seite nach oben zeigt. Aber das macht ja der Verkauf.

Wie funktioniert die Verständigung mit den Kollegen?

Wir stehen zu zweit am Grill und wenn das mein erfahrener Kollege ist, ...Reinhard Mey (Name ist der Redaktion bekannt)... dann verstehen wir uns ohne große Absprache. Sollte aber irgendeine lausige Vertretung da rumhängen, schlimmer noch, wenn eine Vertretung schon vorgegrillt hat, bedarf es schon einiger Ansagen, um zu klären, wer hier grillt und wer hier mitgrillt...

Was lecker werden soll, will bewegt sein. Ein Wurstwendegespräch zum Stadteifest

...aha...

...und da bin ich auch recht eigenwillig, weil ich zu oft gesehen hab, wie die Leute die Würstchen schieße grillen. Wenn man nicht richtig aufmerksam ist, dann werden die nichts.

Diesen Trick, die Zange aufzulegen und alle Würstchen auf einmal zu verschieben, den beherrschst du mittlerweile?

Richtig, wobei man da nicht von schieben spricht, sondern von wenden.

Wenden?

Damit die andere Seite auch in den Genuss der Hitze kommt. Und je öfter man wendet, desto besser werden die Würstchen. Ich wende extrem oft. Und: Ich drehe die Würstchen auch von rechts nach links. Nicht nur Oberseite/Unterseite, sondern auch rechts/links. Die Glutverteilung ist ja unterschiedlich. Wir Profis sprechen da von einem bestimmten Glutbild, dem man die Wurstlagerung anpassen muss. Das Glutbild hat zur Folge, wie die Wurst gelagert wird. Wenn die Glut rechts stärker ist, dann wird die Wurst auch rechts/links gedreht.

Rundum dreidimensional gedacht, quasi. Genau.

Klingt nach 364 Tagen mentaler Vorbereitung.

Theoretisch ja. Praktisch bekomme ich das exakte Datum erst zwei, drei Monate vorher mitgeteilt. Dann beginnen die konkreten Vorbereitungen für die Punktlandung.

Leidet das Familienleben darunter, weil die Zeit so knapp wird?

Wer sich ernsthaft um die Wurst kümmern möchte, der hat keine Zeit für Familie. Da ist wenig Spielraum. Da muss man sich irgendwann mal entscheiden.

Was passiert mit den Würstchen, wenn du dir mal ein Bier holst?

Das geht erst, wenn die heißen Phasen vorbei sind. Vorher wird Wasser getrunken oder Limonade, was halt so rumsteht. In erheblichen Mengen, der Flüssigkeitsverlust ist unglaublich. Man läuft dort aus, als zöge man den Stöpsel aus der Wanne und die Wanne war vorher voll. Die Temperaturen sind schon planetenähnlich, da wirken enorme Kräfte auf die hygroskopischen Bestandteile. Deswegen muss viel getrunken werden. Aber Alkohol ist erst genehmigt, wenn der heiße Ansturm vorbei ist, wenn man sich sozusagen schon nach Hause schaukeln kann.

Und wann kann du selber auch mal in die Wurst beißen?

Zwischendurch gönne ich mir auch mal ein Würstchen. Das liegt dann ein wenig verschämt auf dem Rand...

...und ist angebissen ...

...richtig. Ich esse wie alle stückweise, ganz passt sie ja nicht rein.



Anzeigen

KONSULAT

Tel. 0521-428 35 60 Siegfriedstraße 40 www.konsulat-bielefeld.de
Fax 0521-784 91 09 33615 Bielefeld info@konsulat-bielefeld.de

BECK'S

Echt handgebraut

FOTOGRAFIE

IBIS Kommunikation Telefon: 05 21 – 98 68 98
Konzept Text Medien Foto Grafik Telefax: 05 21 – 98 68 97
Gábor Wallrabenstein Mobil: 01 75 – 6 71 7 409
Grafik-Designer · Fotograf E-Mail: wall@ibis.bicos.de
Stennerstraße 50 · 33613 Bielefeld www.gabor-wallrabenstein.de