

Aber das Rezept bleibt Familiengeheimnis . . .

Mit der Currywurst in der Dose hat Metzgermeister Knipp offenbar den Publikumsgeschmack getroffen

Von Thomas Pütter

Iserlohn. Es liegt was in der Luft an diesem Morgen um kurz vor acht. Ein ganz besonderer Duft, der sofort über die Nase Signale des Wohlgefallens und Wiedererkennens an das Hirn weiterleitet. Es riecht nach Bratwurst und Currypulver, dieser unverwechselbaren und je nach Zubereitung aus etwa 13 verschiedenen Komponenten bestehenden Gewürzmischung. „Kommt rein“, begrüßt Metzgermeister Heinz Knipp bestens gelaunt den Besuch aus der Redaktion unserer Zeitung, nachdem er bereits drei Stunden an diesem Vormittag in seiner Wurstküche im Geschäft an der Mendenstraße gearbeitet und den Herstellungsprozess für einen seiner absoluten Verkaufsschlager mit Argusaugen verfolgt hat.

Auch „Curry-Heinz“ setzt auf Iserlohner Qualität

„Currywurst aus der Dose ist der absolute Schlager“, berichtet Knipp, dass die Nachfrage nach der Bratwurst in der schmackhaften Sauce sämtliche Erwartungen übertroffen habe. Und offenbar hat sich die Qualität der Knippschen Konserven sogar bis in Promi-Kreise herumgesprochen, so dass der Iserlohner gebeten wurde, seine Currywurst beim Deutschen Fernsehpreis zu servieren. Und auch der mittlerweile via TV zu deutschlandweiter Bekanntheit gelangte Curry-Heinz aus Gelsenkirchen lässt die „Körriwurst“ bei Knipp in Iserlohn fertigen.

80 Liter Sauce hat Heinz Knipps Mitarbeiterteam allein heute für die Herstellung von 500 Currywurst-Dosen angesetzt. Was mag drin sein in dem Saft, der dem Schnellgericht erst seinen legendären Ruf verschafft hat? „Ach, das Übliche eben. Tomatenmark, Ketchup, Currypulver... und noch die eine oder andere Geheimzutat“, lässt sich der Metzgermeister natürlich nicht in die Rezept-Karte blicken. „Wir könnten es Dir verraten. Aber leider müssten wir Dich dann töten“, zeigt sich auch der sonst durchaus umgängliche und geschätzte Sohn Lars eher mafiamäßig zugeknöpft, wenn das Gespräch auf die Saucen-Zutaten kommt. Später wird Heinz Knipp in den Tiefen der Wurstküche einen gut gesicherten kleinen Schrank öffnen, in dem er seine Gewürzschatze hortet. Er wird dann eine kleine, mit Chillischoten bedruckte Dose hervorholen und mit todernster Miene sagen: „Wenn Du davon eine Messerspitze nimmst, kannst Du nicht mehr löschen!“

Doch zunächst zurück zur eigent-



Klassiker mit langer Haltbarkeit: Die Currywurst aus der Dose ist zum Verkaufsschlager der Metzgerei Knipp geworden.

FOTO: MICHAEL MAY

„Das Übliche eben: Tomatenmark, Ketchup, Currypulver ... und noch die eine oder andere Geheimzutat.“

Heinz Knipp, Metzgermeister

lichen Produktion der „Currywurst in the Dose mit Soße“. Weil er als Familienbetrieb mit inzwischen mehr als 100-jähriger Iserlohner Tradition einen Ruf zu verteidigen hat, legt Heinz Knipp natürlich auch bei seinen mittlerweile mehr als 80 Konservenprodukten allerhöchsten Wert auf Qualität. Und da geht es dann auch um Details, auf die der interessierte Laie keinen Gedanken verschwenden würde. „Wir möchten so wenig Endstücke wie möglich verarbeiten“, berichtet Knipp beispielsweise, dass aus diesem Grunde extralange Rostbratwürste verarbeitet werden. In der zwei handelsüblichen Würste fassenden Dose aus Knippscher Herstellung finden sich demzufolge dennoch nur ein Anfang und ein Ende. Und jedes einzelne Stück soll natürlich auch zum Anbeißen lecker aussehen, betont der Metzgermeister, weswegen jede einzelne Wurst von Hand geschnitten wird, „echte Manufaktur“, betont Knipp, während im Hintergrund zwei Mitarbeiter mit



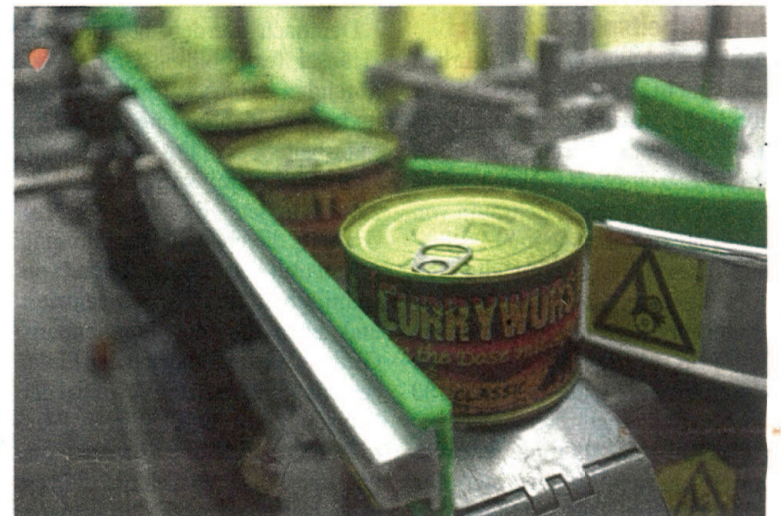
Selbst die Zerkleinerung der Wurst erfolgt in Handarbeit.

FOTO: MICHAEL MAY

extrem scharfem Werkzeug zu Werke gehen.

Der Hauptdarsteller bei der Curry-Komposition ist und bleibt derweil selbstverständlich die Wurst selbst, die – versteht sich – natürlich auch im Hause selbst hergestellt wird. „Wichtig ist es, Rind- und Schweinefleisch in das richtige Verhältnis zu setzen, damit die Wurst schön saftig wird“, erzählt der Metzger und schaut einem anderen Mitarbeiter über die Schulter, der gerade erhebliche Mengen Schweinefleisch „wolft“, wobei ein Trennsatz auf der Maschine verhindert, dass Knorpel und Sehnen in die Wurstmasse gelangen. Knipp: „Nur pures Fleisch kommt in den Darm.“

Um die samt Sauce in der Dose gefüllte Currywurst nach all der



„In the Dose mit Soße“: Die Gestaltung der Etiketten für die Konservenproduktion liegt in den Händen von Sohn Lars.

FOTO: MICHAEL MAY

Handarbeit haltbar zu machen, ist anschließend ein aufwändiger, größtenteils computergesteuerter aber dennoch permanent überwachter Prozess erforderlich, bei dem jeder einzelner Schritt protokolliert wird. Heinz Knipp: „Wir können jede einzelne Charge, die wir ausliefern oder im Laden verkaufen, zurückverfolgen bis zum exakten Zeitpunkt der Herstellung.“ Geschwindigkeit zählt bei dem Verfahren zur Haltbarmachung. Denn nachdem die eingedoste Currywurst bei einer Kerntemperatur von mehr als 60 Grad Celsius im Wasserbad pasteurisiert worden ist, gelangt sie direkt in das Kühlhaus, damit schnellstmöglich der Temperaturbereich zwischen 33 und 34 Grad überwunden wird, bei dem die

Keimbildung am stärksten ist. Der letzte Arbeitsschritt ist die Etikettierung der Dosen mit den von Sohn Lars entworfenen Hausmarke-Aufklebern.

Currywurst ist Kult – und der will gepflegt werden

Von Herbert Grönemeyer besungen, in Romanen beschrieben, „die Currywurst“, so Heinz Knipp, „ist und bleibt Kult“. Und Kult will gepflegt werden. Und so verwundert es nicht, dass der Metzgermeister mittlerweile neben der traditionellen auch noch eine extra scharfe Variante für die Dose entwickelt hat – mit Jalapeno- und Habanero in der Sauce. Das Rezept? Wir fragen an diesem Morgen in der Wurstküche – siehe oben – lieber nicht nach.