Kastike & Makkara – Wurst & Soße

21.09.2018 09:45 von Martina Jansen (Kommentare: 0)

Kastike & Makkara – Wurst & Soße

Die Currywurst – ein Klassiker neu definiert

Bei der typischen Ruhrpott-Currywurst scheiden sich die Geister und Geschmäcker. Von „War so, ist so, bleibt so“ über „Was der Bauer nicht kennt, das isst er nicht“ bis zu „Probieren geht über Studieren“, sind alle möglichen Meinungen vertreten. Zu welcher Fraktion gehören Sie?

Ich muss ganz ehrlich zugeben, dass ich bei der Currywurst eher zu der nostalgischen „War-so-bleibt-so-Fraktion“ gehöre, aber ein Blick auf die mit Topping angerichteten Kreationen genügt und ich wechsle die Fronten. Und der Geschmack hat mich dann endgültig überzeugt.

Erfunden haben’s nicht die Schweizer, sondern das junge Dorstener Event- und Gastronomie-Team „Schaukelbaum“.
„Irgendwie gab es schon ‚alles mit Wurst‘, so Dominik Holoubek, „und da wir nicht mit der Schärfe der Soße experimentieren wollten, haben wir eben die Soßen verändert“, fährt er fort. In seinen Händen liegen Herstellung und Vermarktung des Klassikers im neuen Gewand.

„Wir sind wie eine Familie“, ergänzt Kevin Over, „wir helfen uns natürlich untereinander.“ „Wir“, das sind Dominik Holoubek, Kevin Over, Birger Schwalvenberg und Tim Vennemann. Als Schaukelbaum-Crew beköstigten sie bereits 2015 im Lippe-Polderpark die Gäste und organisierten Musik-Events. Nicht anders ist das jetzt im Bürgerpark Stadtkrone, in der „Oude Marie“. Auch hier werden die Gäste des Parks nicht verhungern. „Wurst geht immer, aber immer nur Bratwurst, das reichte uns nicht mehr“, so Dominik Holoubek.

Das gesamte Team hat die Soßen bis ins kleinste Detail ausgetüftelt, wobei die Basiszutaten schon früh feststanden. Wichtig war ihnen, dass sie die Bratwurst in drei Variationen anbieten können: Schwein, Geflügel und vegan. „Da wir sehr viel Wert auf Frische und Qualität legen, beziehen wir die Zutaten alle vom Markt“, betonen die Dorstener Jungunternehmer. „Die Bratwurst wird speziell für uns nach eigenem Rezept hergestellt, die Geflügelwurst erhalten wir vom Markthandel Hessling-Averdonk.“

Seine Feuertaufe bestand der Snack mit dem Touch einer Delikatesse in einer Pop-up-Bar in Bergkamen, danach folgte ein Gastronomie-Stand bei der Nacht der Revanche in Lembeck. Seit einigen Konzerten begleitet „Wurst & Soße“ die Zuhörer der Musiklandschaft Westfalen auch kulinarisch. Klassische Musik an ungewöhnlichen Orten, was passt dazu besser als ein Klassiker mit ungewöhnlichen Zutaten?

Die frischen Zutaten werden, bis auf die Soßen, direkt vor Ort verarbeitet, die Toppings können frei gewählt werden.
Ursprünglich vorgesehen für die Käsesoße sind neben Käse noch Jalapenos, Datteln und feine Speckwürfel. Auch wenn es sich nicht so anhört, diese herzhaft-süße, leicht scharfe Soße ist der Renner bei den Kindern. Senf, Röstzwiebeln, Petersilie und Gurkenscheiben machen die Sinappi, die Currywurst im „Hot-Dog-Style“ aus. Die dritte Soße im Bunde ist die Sommervariante mit Crème fraîche, Avocado und Schnittlauch.

Foto oben rechts: Dominik Holoubek isst die Wurst in Käsesoße immer noch gerne

Wie mir geht es offensichtlich auch den anderen Gästen, die sich heute hier im Park eingefunden haben. Sind sie zunächst beim Blick auf den Flyer skeptisch, sind sie umso begeisterter, wenn sie die Wurst gesehen und probiert haben.

Sie haben auch Lust auf diesen Snack bekommen? Ganz spontan bietet die Schaukelbaum-Crew an manchen Wochenenden den neu definierten Klassiker bei gutem Wetter noch bis Ende September in der „Oude Marie“ an. Die Sternstunden sind vom Kunstkiosk auf das Plateau verlegt worden, sodass nun hier auch Spiele und Liegestühle ausgeliehen werden können.

Foto oben rechts: „Kastike & Makkara“ wird mit der eigenen mobilen Küche vor Ort frisch zubereitet. Cateringanfragen jeglicher Art, Anmeldungen und Infos auf Facebook, per Mail an dominik@kastike-makkara.de oder per Handy 0172 2743123.

www.kastike-makkara.de

Text: Martina Jansen
Fotos: Christian Sklenak, privat

Text: Martina Jansen
Fotos: Christian Sklenak, privat