

Möglichst krosse Pommes, würzige Sauce und bloß keine Wurstfetzen

Manta-Teller im Test

Streng genommen ist die Currywurst nichts anderes als eine kleingeschnittene Bratwurst mit ostindischer Curry-Soße, die aus Pfeffer, Ingwer, Muskat-Blüte, Zimt, Chillies, Piment, Nelken, Wasser und Ketchup besteht. Aber wer interessiert sich ernsthaft für ihre Zubereitung, wenn das urdeutsche Fastfood-Gericht an jeder Ecke auf die schnelle zu haben ist? Und wer verzichtet freiwillig auf die

Volkskombi mit Pommes und Mayo und bestellt bloß die Solo-Currywurst? Currywurst-Pommes-Mayo, der ewige Manta-Teller, ist der Imbissbuden-Klassiker. Macht voll und ist offenbar kompatibel zum Geschmack eines jeden Deutschen. Unser Snack-Tester Christoph Weltmann war in fünf Unnaer Imbißlokalen unterwegs. Lesen Sie, wo Currywurst-Pommes-Mayo (CPM) am besten schmeckt!



der Bratwurst übernimmt das moderne Wurstgerät.

Currywurst: Wurst und Soße sind schön heiß, könnten geschmacklich aber noch etwas zulegen. Auch hier wird Currypulver als Geschmacksverstärker eingesetzt. Gleichwohl schmeckt die Soße eher nach Tomatengewürz-Ketchup.

Pommes: An den frisch zubereiteten, heißen, extra langen Pommes gibt's rein gar nichts auszusetzen. Fingeresser's Paradies! Leider ist die Mayo etwas ölig.

CPM-Fazit: Die CPM-Kombi kann nicht ganz mit der Extra-Klasse-Pizza mithalten. Zum glücklich werden gehört mehr Currygeschmack in die Soße und vielleicht ein anderer Mayo-Lieferant. Der günstige Preis und die Lecker-Pommes hieven die Kombi auf sieben von zehn Punkten.

Rhodos-Grill, Massener Straße

Das Schnellrestaurant hat neben griechischen Spezialitäten auch klassisches Fastfood wie Hamburger auf der Speisekarte – und eben auch CPM. Die Kombi gibt's für 3 Euro inklusive Mayo zum Mitnehmen oder „hier essen“. Die Zubereitung der Currywurst erfolgt maschinell über den elektronischen Bratwursthäcksler.

Currywurst: Das Würstchen verbrachte schon einige Zeit auf dem Grillrost, ehe es kleingeschnitten und mit Soße übergossen auf unserem appetitlich angerichteten Testteller landete. Die Soße ist nach Auskunft der Betreiber hausgemacht und wird geschmacklich mit Currypulver verstärkt. Das freut den Gaumen! Wurst und Soße sind schön heiß und lecker.

Pommes: Die Fritten sind frisch zubereitet worden. Geschmacklich einwandfrei, sehr cross und lang. Die Mayo ist weder übermäßig fettig noch säuerlich. Gut.

CPM-Fazit: Beim Rhodos-Grill schmeckt auch die Mantaschale. Kleine Abzüge gibt's für die etwas zu gar gewordene Bratwurst. Unterm Strich stehen acht von zehn Punkten.

Pizzeria da Torino, Massener Straße

Die Pizzeria gegenüber der Lindenbrauerei bürgt für erstklassige italienische Speisen zu absolut fairen Preisen. Die Betreiber bieten unter grün-weiß-roter Fahne auch CPM und Gyros (III) an. Christoph testet das Truckermenu für 2,80 Euro. Das Kleinhäckseln

Grill-House, Bahnhofstraße

Der Nachfolger des Schmecklecker hat die üppige Mittagstisch-Auswahl etwas zusammengestrichen. Dennoch hebt sich das Grill-House mit frisch zubereiteten Gerichten (hier gibt's sogar Gemüse) deutlich vom Pömmen-Image ab. Unsere CPM kostet 3,10 Euro.

Currywurst: Wurst und Soße sind wirklich gelungen. Der Wurst-Eigengeschmack geht nicht in der selbstgemachten Currysoße unter, die übrigens ihren Namen absolut verdient.

Pommes: Die Pommes hätten noch ein Minütchen länger in der Friteuse brutzeln können. Sie sind etwas weich. Die Mayo schmeckt ein bißchen säuerlich und ist in ihrer Konsistenz sehr fest. Insgesamt ist die Portion etwas klein geraten. Große Kerle mit gesundem Appetit wie unser Christoph müßten nach dem Essen noch einen Abstecher in die Bäckerei machen, um ein befriedigendes Sättigungsgefühl zu erreichen.

CPM-Fazit: Die gut geratene Currywurst kompensiert die kleine Pommes-Mayo-Enttäuschung. Sechs Punkte von zehn.

Gyros-Grill, Morgenstraße

Diese kleine Bude ist eine echte Wundertüte. Kenner behaupten, daß hier das beste Gyros Unnas serviert wird. Außerdem gibt's Leckereien wie überbackenes Spargelschnitzel. Die CPM kostet glatt 3 Euro.

Currywurst: Die Wurst ist in kleine, mundgerechte Stückchen geschnitten. Zusammen mit der selbst gemachten Soße ist den grie-

chischen Betreibern eine würzige, leckere Kombi gelungen.

Pommes: Hier paßt alles. Christoph läßt sich beim Essen sogar zu einem „super“ hinreißen. Die Pommes sind knusprig, würzig, frisch und sehr lang. Die Mayo ist geschmacklich okay.

CPM-Fazit: Lecker satt werden! Preislich bewegt sich die Kombi im oberen Mittelfeld, geschmacklich belegt sie den Spitzenplatz. Neun von zehn Punkten.



Schnellrestaurant Kratz

Kratz ist eine Unnaer Institution mit 30jähriger Tradition. Die Speisekarte im Schnellrestaurant am Königsborner Tor ist sehr umfangreich und deckt von Schnitzel bis Hamburger alle Wünsche ab. Die CPM kostet 3,80 Euro.

Currywurst: Die Wurst schmorste ein bißchen auf dem Grill und ist nicht besonders akkurat geschnitten worden. Christophs spontane Reaktion: „Das sind ja Wurstfetzen!“. Der etwas sähmigen Soße, nach traditioneller Hausrezeptur hergestellt, geht der Curry-Geschmack ein wenig ab.

Pommes: Die Pommes sind absolut okay, wengleich ihnen ein längeres Bad im Öl noch besser bekommen wäre. Die Mayo ist sehr cremig und schmeckt.

CPM-Fazit: Soße und Wurst waren an unserem Testtag nicht der Bringer, Pommes und Mayo waren gut. Allerdings bremst der satte Verkaufspreis den Sprung ins obere CPM-Mittelfeld. 3,80 Euro für unsere Testkombi ist ein Wort. Das ist immerhin ein Euro mehr als die günstigste CPM in diesem Test. Deshalb nur vier von zehn Punkten.



**TAPETENWECHSEL?
5.000 € SCHON FÜR
90 € IM MONAT***


Sparkasse Unna
Die Bank für mich.

Fragen Sie auch nach unserem -Sorglos-Paket.

*Stand 25.01.03, 9,5 % eff. p. a. bei 72 Monaten Laufzeit

Wärme, Sonne, Fitness



Gönnen Sie sich den KUrlaub vor Ort: Unsere Sonneninseln, die große Saunalandschaft, Sole, Innen- und Außenschwimmbecken laden ein. Für Ihr Wohlergehen stehen unsere Gastronomie und unser Hausmasseur mit individuellen Arrangements gerne bereit.

Freizeitbad Unna

Am Freizeitbad 9-11
Unna-Massen
Tel.: 02303 - 5721

