

Emdens Buletten-Bühne

■ **Gastronomie:** Der „Herrentorgrill“ in Emden ist nicht normal. Er ist Kult. Er ist ein Erlebnis. Und er ist Schauspiel. Schon seit 40 Jahren. Eine Reportage von Patrick Plewe.



Emden. Im „Herrentorgrill“ in Emden wird der Mensch zur Wurst. „Ey, Krakauer!“ Der Bariton von Detlef Haase zielt auf den Kerl, der das gleichnamige Fleischprodukt verdrückt. „Willst du noch ein paar Pommes?“ Der Kerl nickt. Und lächelt. Er kennt das Spiel. Hier bekommt er immer mehr als er bestellt hat.

Detlef Haase nimmt die Hauptrolle hinter der Theke ein, er ist der Boss. Doch es ist eine Frau, die der Star dieser Buletten-Bühne ist. Sie ist das Gesicht des Ladens, ihr Name ist der Laden. Denn „Herrentorgrill“ steht zwar an der Fassade des unscheinbaren Reihenhauses in dem engen Wohnviertel in der Kranstraße im Stadtteil Herrentor. Doch fast jeder, der erzählt, wohin ihn seine Schmachtreibt, sagt nur: „zu Fenna“.

Fenna ist die Mutter von Detlef Haase. Die kleine 72-Jährige mit den kurzen grauen Haaren und den weichen Gesichtszügen hat den „Herrentorgrill“ erfunden, er ist ihr Werk. Der Vorhang öffnete sich vor genau 40 Jahren.

Es beginnt auf dem Schlachthof. Fenna und ihr Mann Jürgen betreiben dort einen Großhandel. Nach einiger Zeit satteln sie jedoch um und mieten sich in der Wurstküche eines Fleischers in der Großen Straße ein. Ihre Ware liefern sie an Supermärkte in ganz Ostfriesland, auch der Imbiss „Tischlein deck dich“ in der Kranstraße ist Abnehmer. Einmal sagt Fenna zu der Inhaberin von „Tischlein deck dich“: „Wenn Du den Laden irgendwann mal abgeben willst, sag ‚Bescheid.‘“ Nachdem sie diesen Satz gesagt hat, fährt sie nach Hause. Dort klingelt das Telefon, die Inhaberin ist dran, sie sagt: „Du kannst den Laden haben.“

Der „Herrentorgrill“ eröffnet im Jahr 1975 – „mit nichts“. Nichts, das heißt: nur mit einem roten Sofa, zwei Stühlen und einem Fernseher in der Küche. Aus dem Nichts wird erst mehr, als sie im Stadtteil Barenburg von Gas auf Strom umstellen. Die Leute können ihre Gasöfen plötzlich nicht mehr gebrauchen, sie bringen sie raus auf die Straße. Fenna schleppt

sie rein in ihren neuen Laden. Das ist genau das, was ihr gefehlt hat.

Ein Problem jedoch bleibt: „Wir wussten, wie man Wurst macht. Aber mehr auch nicht.“ Einen Imbiss leiten? Hinter der Theke stehen? Pommes frittieren? Alles Dinge, von denen Fenna und ihr Mann keine Ahnung haben. Ihre Lösung: Einfach machen. Fenna vorne am Tresen, Jürgen Haase mit zwei Hilfskräften hinten in der Küche. Und die Leute? Sie kommen. Sofort. Am ersten Tag, daran erinnert sich Fenna heute noch ganz genau, hat sie am Ende 999 Mark in der Kasse.

Doch da ist noch ein anderes Problem. Denn zu Hause, in Wybelsum, warten drei Kinder. Trotz der Distanz schaffen es Fenna und ihr Mann ein Jahr lang irgendwie, sieben Tage in der Woche zu arbeiten und trotzdem Eltern zu sein. Dann kaufen sie das ganze Haus in der Kranstraße, ziehen über ihr Geschäft ein und machen aus zwei Leben eines.

Detlef Haase ist ein Kerl as'n Boom, kantiges Gesicht, kräfti-

ge Hände. Metzgerhände. „Als ich in der dritten Klasse war, wusste ich schon, dass ich den Laden einmal übernehme“, sagt der heute 47-Jährige. Als Kind hilft er bereits in der Küche mit, schneidet Zwiebeln, bereitet Schaschlik zu. 1990, nachdem er seinen Meister als Fleischer gemacht hat, bekommen er und seine Frau Anja den Laden von seiner Mutter.

Ein Leben zwischen Kotelett und Kunde

Sie expandieren, kaufen drei Imbiss-Wagen, mit denen sie an Feiertagen auf dem Weihnachtsmarkt stehen und nachts auf Studententourpartys. Sie bieten Catering an, versorgen an Samstagen Hochzeitsgesellschaften. Auch hier wieder: sieben Tage die Woche. Ein Leben zwischen Kotelett und Kunde.

„Aber das haben wir irgendwann nicht mehr geschafft“, sagt Anja Haase. Vor drei Jahren hören sie mit dem Imbiss-Wagen auf, 2013 mit dem Catering.

Stattdessen bauen sie im „Herrentorgrill“ an, schaffen einen Raum für Tische und Stühle. Sie konzentrieren sich jetzt auf ihr Publikum in der Kranstraße. Nur noch Heimspiele. Wie an diesem Sonntag.

Es ist Muttertag, „vielleicht kommen heute nicht so viele“, meint Detlef Haase. Um 17 Uhr öffnet sein Laden, jetzt ist es 16:30 Uhr – und die ersten Kunden stehen bereits wie selbstverständlich am Tresen und bestellen Hamburger, Fritten und Frikadellen. Das ist der erste Eindruck, und er sagt schon so gut wie alles: Formalien nehmen sie im Mikrokosmos „Herrentorgrill“ nicht so genau, weder die Protagonisten noch die Zahlenden.

Grüne Wandfliesen wie in einer Fleischerei, dunkle Holzstühle und Lederstühle wie in einem feinen Restaurant, hübsche Blumengestecke wie in einem Café und eine schwarze Speisetafel mit aufgeklebten und per Hand geschriebenen Preisen – der „Herrentorgrill“ ist wahrscheinlich der einzige La-

den, in dem so eine unmögliche Kombination nicht nur möglich ist, sondern auf wundersame Weise ein stimmiges Gesamtbild erzeugt, das durch die Individualität am Ende eines ganz besonders schafft: Identität.

Hinter der Kulisse ist das Bild zwar weniger ungewöhnlich, durch die Dimensionen aber beeindruckend. Welcher Kunde weiß schon, dass der „Herrentorgrill“ über zwei Kühllhäuser und ein Frosthaus verfügt? Wer hat jemals die vielen Arbeitsplatten aus Metall gesehen, den großen Fleischwolf, die Schneidemaschine, die Wurstspritze? Wobei das ja eigentlich logisch ist: Wer 1250 Burger pro Woche an den Mann bringt, der braucht Platz – zur Lagerung und zur Vorbereitung.

Der „Herrentorgrill“ bekommt sein Fleisch aus dem 230 Kilometer entfernten Versmold geliefert. Detlef Haase und sein Team verarbeiten die großen Stücke zu Burgerscheiben und Schnitzellappen. Drei Stunden vor der Öffnungszeit wird das Fleisch bratfertig gemacht, die

Saucen werden gemischt, der Salat wird geschnitten. Wenn sich die Reihen füllen, haben sie dafür keine Zeit mehr.

Um 17 Uhr fängt das Geschrei an. 15 Menschen drängeln sich vor der Theke und haben Hunger. Ein Gyrosbrötchen zum Mitnehmen, zwei Zigeunerschnitzel zum Hieressen, vier Mal Pommes, einmal mit Mayo, zweimal mit Ketchup, einmal ohne, ein vegetarischer Burger, ein Cheeseburger ohne Zwiebeln, ach ne, doch mit Zwiebeln, aber bitte nicht so viele. Aus den Begierden der Kunden werden Kommandos für die Küche.

Bei der zierlichen Anja Haase klingt das zwar auch klar und deutlich, den militärischen Ton ihres Mannes erreicht sie jedoch nicht. Aber: Keiner kommt an Fenna ran, an die Grande Dame, die gerne mal brüllend einen „Schinkenburger“ einfordert. Dass das Ding eigentlich „Chickenburger“ heißt, juckt sie überhaupt nicht. Das Schmunzeln der Kunden ist in diesen Momenten der Szenenapplaus, das Trinkgeld sind die stehenden Ovationen.

„Man muss schon Nerven haben bei dem Gebrüll“, gibt Anja Haase zu. „Aber bei unserem Tempo müssen wir einfach unmissverständlich kommunizieren.“

Das Tempo. Zackig ist gar kein Ausdruck. An diesem Sonntag sorgen Galina Gaab, Elisabeth Becker und René Neubauer dafür, dass aus den Kommandos Kulinarisches wird. Immer nach dem gleichen Muster: Ein mürbisches „Ja“ als Zeichen, dass die Ansage von vorn verstanden wurde, dann Schnitzel in die Pfanne, Burgerscheiben in den Toaster, Verpackung aufklappen, Fleisch wenden, Salat aufstreuen, Teller zurechtmachen. Akkordarbeit, jeder Handgriff schon tausend Mal gemacht, jede Bewegung ein Automatismus. Nancy, die 16-jährige Tochter von Detlef Haase, hockt währenddessen in einem Nebenraum und nimmt die Telefon-Bestellungen entgegen.

Zehn Angestellte hat Detlef Haase, Mitarbeiter, die schon seit weit über zehn Jahren dabei sind, ohne die nichts laufen würde“. Wer einmal in der Küche war, weiß, was Fenna meint: „Die Mitarbeiter gehören zur Familie.“

Diesen Satz sagt sie später noch einmal, nur dass es statt „die Mitarbeiter“ dieses Mal „die Kunden“ sind.

„Ein Vegetarier!“ oder „ein Zigeuner!“ – wenn Detlef Haase das nach hinten bellt, werden die Leute vor ihm etikettiert.

„Herzi“, „die Dame“ und „mein Kleiner“

Doch der Kunde bleibt auch Mensch, ist ganz individuell mal „die Dame“, „der junge Mann“, „der gute Herr“, „mein Kleiner“, „mein Jung“ oder „Herzi“. Und ganz allgemein immer: „du“.

Der Schüler, der Polizist, der Bauarbeiter, der Manager, die Mutter mit ihren Kindern, der Punk, der Student, der Bankangestellte, die Rentnerin – alle bekommen sie die gleichen Ansagen. Wer wie an diesem Sonntag mit einem freudigen „Ich habe bestellt!“ eintritt, erhält

schon mal ein trockenes „Warum?“ vom Chef zurück. Im „Herrentorgrill“ sind sie direkt, geradeaus – aber immer herzlich. Und großzügig.

Der Klassiker: eine „normale“ Portion Pommes zum Mitnehmen. Detlef Haase macht die Schale immer voll, stellt sie auf die Folie – und türmt dann noch mal zwei Kellen obendrauf. „Eine“ Currywurst sind grundsätzlich immer zwei, wer mit Kind kommt, kriegt für den kurzen Wartezeit-Fritten in die Hand gedrückt, und dann gibt es da noch die Frikadelle, die man gar nicht bestellt hat, die aber trotzdem dazugepackt wird. Und werim „Herrentorgrill“ isst, der wird nicht selten mit der knappen Frage „Nachschlag?“ zur Völlerei verführt.

„Ich habe Angst, dass der Kunde nicht zufrieden ist. Er soll nicht hier essen und danach noch mal zu Hause essen müssen“, erklärt Detlef Haase die Portionsgrößen.

Auch deswegen pilgern die Leute nicht nur aus Emden, „zu Fenna“, sie kommen von weit her, aus Timmel, Leer, Rhader-

feh. An diesem Sonntag stehen ab 17 Uhr bis in den Abend hinein fast immer 15 bis 20 Kunden an der Theke – der katastrophalen Parkplatzsituation in der Kranstraße zum Trotz. Der „Herrentorgrill“ ist ein Publikums-magnet mit Anziehungskraft in ganz Ostfriesland. Und somit ein Lehrbeispiel für gelungene Werbung.

Denn davon halten sie hier überhaupt nichts. Natürlich hat der Laden keine Internetseite, selbstverständlich gibt es keine Flyer. Erst seit zwei Jahren prangt ein Schild mit dem Namen über der Tür. „Wir geben das Geld lieber an den Kunden weiter als es in Werbung zu stecken“, sagt Anja Haase.

Fennas Fans erledigen so wieso den Rest. Kamen sie früher an der Hand von Mama, kommen sie heute mit ihren eigenen Kindern im Gepäck. Sie sind treu, empfehlen den Laden weiter, sie haben ihm das Gütesiegel „Kult“ verpasst. Wobei Fenna mit diesem Wort nicht so viel anfangen kann. „Obich Kult bin? Weiß ich nicht.“ Wenn sie wüsste, was der alte Lateiner

weiß: dass der Begriff seinem Ursprung nach so viel heißt wie bestellen, bewirtschaften, verehren... Noch fragen?

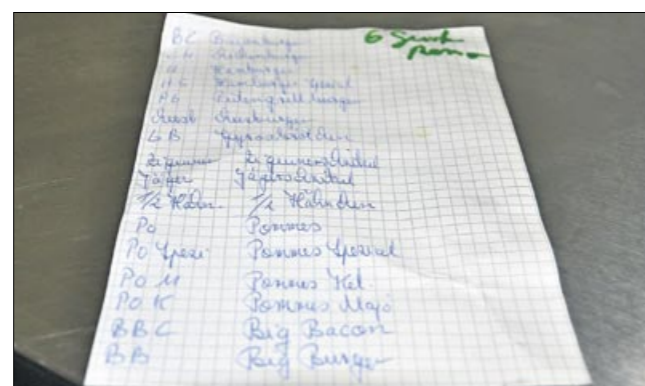
Ja, die nach dem Samstag. Hartnäckig hält sich der Mythos, dass der „Herrentorgrill“ an DEM Imbiss-Tag schlechthin nicht aufhat, weil er es nicht nötig hat. Stimmt, nötig hat er's nicht, schließlich gehen pro Tag 200 Teller über den Tresen. Aber das ist es nicht.

„Wir sind ab morgens 7 Uhr im Laden, früher haben wir sieben Tage die Woche gearbeitet. Wir brauchen auch Freizeit“, sagt Detlef Haase. Er will den „Herrentorgrill“ noch einige Jahrzehnte führen. „Doch dann ist Schluss.“ Seine Tochter soll keine Pommes frittieren und Buletten braten. Und ein Fremder kommt nicht in Frage, wie Fenna betont: „Das ist ein Familienbetrieb, da vorne kann sich keiner hinstellen, der nicht Haase heißt. Die Leute wollen doch uns sehen.“

Selbst auf der Bühne „Herrentorgrill“ wird es also irgendwann einmal keine Zugabe mehr geben.



Arbeit im Akkord: René Neubauer, Galina Gaab und Elisabeth Becker machen in der Küche Tempo, braten einen Burger nach dem anderen.



„GB“ für Gyrosbrötchen, „PO“ für Pommes: Mit Kürzeln werden die Telefon-Bestellungen schnell in die Küche kommuniziert.



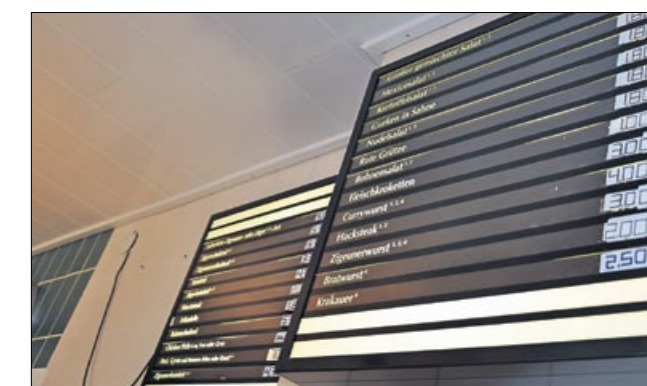
„Eine Familie“: René Neubauer, Elisabeth Becker, Galina Gaab, Detlef Haase, Jos, Anja, Jürgen und Nancy Haase, Heike Reuter und Walter Ahlmann.



Zum Mitnehmen: So sieht eine „normale“ Portion Pommes beim „Herrentorgrill“ aus, bevor sie von der Folie umschlossen wird.



Auf Vorrat: Detlef Haase und sein Team bringen pro Woche 1250 Burger an den Mann. Bedeutet, für die Lagerung braucht es Platz.



Alte Imbiss-Anzeigentafel: Die Preise sind handgeschrieben und aufgeklebt. Im „Herrentorgrill“ in Emden haben sie es nicht so mit Formalien.