

# Vom Bauchladen zum Luxusimbiss

Imbiss an der Schloßstraße feiert 60-jähriges Bestehen

**Steglitz. Am 16. November 1949** verkaufte Günter Mosgraber seine erste Wurst – damals noch aus dem Wurstkessel heraus. Dass sein Imbiss „Zur Bratpfanne“ 60 Jahre später Kultstatus hat, hätte er im Traum nicht gedacht.

Anfangen hat alles ganz klein und überschaubar. Mit einem Wurstkessel vor dem Bauch postierte sich Günter Mosgraber vor den Titania-Palast. Denn hier in der Schloßstraße tobte in den Nachkriegsjahren das Leben. Im Titania-Palast gastierten Stars wie Johannes Heesters. Wenn die Leute aus den Vorstellungen kamen, wollten sie eine Kleinigkeit essen. „Am ersten Abend habe ich 48 Würste verkauft. Das war ein Verdienst von 4,80 Mark Brutto in sechseinhalb Stunden“, sagt der heute 84-Jährige. Eigentlich sei die Sache mit dem Wurstverkauf aus der Not heraus entstanden und einem Zufall zu verdanken. Der gelernte Kaufmann für Tabakwaren war auf der Suche nach einem Job. In seinem Beruf fand er nichts, aber „ich musste ja irgendwie



**Günter Sieke ist Stammkunde. Mindestens zweimal pro Woche bekommt er seine ‚Curry mit Darm‘ von Petra Hoffmann, die seit 15 Jahren zum Bratpfannen-Team gehört.**

Fotos: K. Menge

leben“, sagt Mosgraber. Am Bahnhof Schöneberg hatte er einen Wurstverkäufer beobachtet und gesehen: Das Geschäft läuft ganz gut. Also kaufte er sich für 90 Mark einen Wurstkessel und legte los. Das Geschäft lief gut. Ein viertel Jahr später konnte er schon einen Stand aufstellen. Das war vor dem Schlosscafé, das sich genau gegenüber vom Titania-Palast befand. Hier war Hochbetrieb und die Berliner Bockwurst, später auch Wiener und Knacker, gingen weg wie warme Semmeln. An den heutigen Standort Kieler Straße zog Mosgraber im März 1951. Aus dem Tischchen war inzwischen ein fahrbarer Stand mit Plane geworden, der im Winter kaum Schutz vor Kälte bot. Unangenehm im Gedächtnis ist dem Firmengründer eine Nacht im Februar 1956 geblieben. „Das Thermometer zeigte Minus 21 Grad Celsius. Wir hatten Filz-

stiefel an, zwei Paar dicke Strümpfe und Zeitungspapier in den Schuhen. Trotzdem froren wir entsetzlich“, erzählt er. Seine Frau, mit der er gerade frisch verheiratet war, lernte gleich am Anfang die Schattenseiten des Berufes kennen. „Statt Flitterwochen, hatten wir Zitterwochen“, lacht Mosgraber. Dennoch hat sich der Einsatz in dieser frostigen Nacht gelohnt. Sämtliche Taxifahrer Berlins sollen zu Mosgrabers Bratpfanne gekommen sein. Alle anderen Imbissbetriebe hatten auf Grund der Kälte geschlossen.

Heute müssen die Angestellten nicht mehr frieren. Seit 1981 gibt es an der Kieler Straße den Imbiss-Container „Zur Bratpfanne“.

Die Currywurst ist inzwischen Kult. Viele Promis kamen und kommen hierher, um ihre Wurst mit oder ohne Darm zu essen. Warum seine „Curry“ so

beliebt ist, läge in erster Linie am Geschmack der fruchtigen Soße. „Ein Geheimrezept. Meine Frau hat damals monatelang probiert und getestet, bis die Soße ihren unverwechselbaren Geschmack hatte.“

Noch heute wird der Ketchup nach dem überlieferten Rezept in eigener Herstellung ange-rührt. 120 Liter Tomatenmark, Wasser und Gewürze werden in einem 300-Liter-Bassin vermengt. Über 200 Liter Ketchup werden auf diese Weise fünf Mal pro Woche produziert. Sohn Matthias Mosgraber, der seit 1990 die Geschäfte des Vaters übernommen hat, beaufsichtigt die Herstellung. Er hat inzwischen zwei weitere Filialen des Familienunternehmens aufgebaut. Im nächsten Jahr will er das Haupthaus an der Schloßstraße modernisieren. Es soll ein ansehnlicher Pavillon mit Ruhezonen für Kunden und Passanten entstehen. **KM**



**Firmengründer Günter Mosgraber freut sich, dass seine Curry-Wurst Kult ist.**