

# „Zur Bratpfanne“ – eine Steglitzer Institution und ihr Gründer

## Currywurst & Co in aller Munde dank Günter Mosgraber

Seine Currywurst hat Kult-Status weit über den Bezirk hinaus erlangt, seine Hamburger haben Kultur: Günter Mosgraber schuf mit seinem Familienbetrieb „Zur Bratpfanne“ an der Schloßstraße / Ecke Kieler Straße eine Fast-Food-Einrichtung im Berliner Südwesten, die jede Einkaufstour und jeden Schloßstraßen-Bummel ohne Stopp an ihrer Theke nur als halbe Sache enden lässt. Seit 2014 gehört eine weitere Filiale an der Lichterfelder Königsberger Straße zum Unternehmen. Im 91. Lebensjahr endete am 4. Februar nun das Leben ihres Gründers Günter Mosgraber, das ganz auf das Wohl seiner Kunden und die Qualität seiner angebotenen Produkte ausgerichtet war. Unterstützt wurde er, der Frontmann des Unternehmens, dabei all die Jahre von seiner Frau Annemarie, die im Hintergrund als Herrin der selbst kreierten Soßen, Relishes und Fleischrezepturen den Kochlöffel fest in der Hand hielt und dafür sorgte, dass das Imbiss-Angebot zeitgemäßen Biss behielt. Dass der Name Mosgraber weiterhin für beste Qualität, Sauberkeit und Kundenfreundlichkeit steht, dafür sorgt mit eingespieltem Arbeiterteam der älteste Sohn Matthias Mosgraber, der 1990 das Geschäft übernahm, als der Vater gesundheitsbedingt etwas kürzer treten musste.

### Steglitzer Nachkriegsgeschichte aus dem Wurstkessel

Wie so viele Kriegsheimkehrer ging auch Günter Mosgraber, gelernter Tabakwaren-Kaufmann,



„Zur Bratpfanne“ – Kult-Curry-Station in Steglitz.

diszipliniert einen harten Weg, um seinen Lebensunterhalt zu verdienen: Trotz Granatsplittern in den Beinen, die ihm ein Leben lang Probleme bereiten werden, schnallt er sich 1949 den Bauchladen um und versorgt daraus zwei Jahre lang die nach der Vorstellung hungrigen Kinobesucher des Titania-Palastes mit heißen Würstchen und knackiger Bockwurst. Danach macht er sich zu Fuß über die Schloßstraße auf, geradeaus Richtung Schöneberg und Sportpalast zu weiteren potentiellen hungrigen Kunden. Und er wird dort nach den Veranstaltungen nicht nur vom Ber-

liner Bürgermeister Ernst Reuter als „Wurst-Maxe“ heiß erwartet. Günter Mosgrabers Motto, dem er immer treu bleibt, lautet schon damals: „Wenn man den Kunden erreichen will, muss man hin zum Kunden.“ Dabei tritt er ihnen stets respektvoll und freundlich entgegen, achtet beinahe pedantisch auf Sauberkeit und einwandfreie Wurstqualität.

Als er seine spätere Frau Annemarie kennenlernt, ist das auch fürs Geschäft ein Glücksgriff: Sie, die 1941 die Gratifikation „Deutsche Hausfrau“ erhalten hat und nach dem Krieg bei einer amerikanischen Familie den Haushalt

führt, lernt dort amerikanische Esskultur mit reichlich „Original Heinz Ketchup“, Curry und Hamburgern kennen. Am heimischen Herd experimentiert sie mit Tomaten, Gurken und Curry, bis sie die richtige Mischung gefunden hat, die auch deutschen Zungen schmeckt. Wie die Wurst zu Annemaries Soßen und Gewürzen, passt auch sie zu ihrem Günter. Beide heiraten, sind bald ein erfolgreiches Team:

Annemarie bereitet Ketchup, Relish und Gewürzmischung zu, Günter ist für Einkauf, Produktion und Verkauf der Würste zuständig, die bis heute nach eigenem



1951 vor dem Titania-Palast – Günter Mosgraber (hinten) und sein erster Stand.



1970: Erster Stand am heutigen Standort „Zur Bratpfanne“.



1982: Vorgänger des heutigen Stammhauses.



Annemarie und Günter Mosgraber.

Mosgraber-Rezept von Marienfelder Fleischern hergestellt werden, während die Soßen- und Gewürz-Produktion nach strengem Familienrezept in der Düppelstraße angesiedelt ist. Heutiges Büro und der Fuhrpark liegen inzwischen an der Lepsiusstraße.

### Erfolgsgeschichte dank eiserner Disziplin

1951 erhält Günter Mosgraber die Genehmigung, einen kleinen Wurststand mit Schirm aufzustellen, der jeden Abend - und das 15 Jahre lang - abgebaut werden muss. In Filzstiefeln trotz der Winterkälte, die an frostigen Tagen sogar den Senf einfrieren lässt. – Der Stand steht genau an der Stelle, an der später am festen Verkaufsstand „Zur Bratpfanne“ täglich rund 1000 Bratwürste über den Tresen gehen werden. Doch der Weg dahin ist noch weit, auch wenn es langsam bergauf geht.

Das erste feste Holzhäuschen wird gebaut, später vom Metallbau abgelöst.

Günter und Annemaries zwei Söhne wachsen in Lichterfelde heran. Matthias, der Ältere, interessiert sich schon früh für das Familienunternehmen, in dem Bratwurst, Currywurst und Hamburger längst die heiße Wurst abgelöst haben. Er bessert das karge Taschengeld mit kleinen Arbeiten im Betrieb auf, wo Vater Günter, für den ein Handschlag noch etwas gilt, strenges Regiment ganz im Sinne des Geschäftserfolges führt. Am 27. Dezember 1977 darf Matthias mit 15 ½ Jahren das erste Mal am Stand verkaufen.

„Wer fleißig ist und viel tut, darf

auch viel Geld haben“, gibt Günter den Söhnen mit auf den Weg und erzieht sie zu Ehrlichkeit und Sparsamkeit. Die Eltern stecken dabei selbst jeden Überschuss ins Geschäft und die gastronomische Technik. Günters einziges Hobby ist der Sport und Leichtathletik-Meisterschaften, für die er die karge Freizeit opfert, und in denen er trotz seiner Kriegsverletzungen erstaunliche Erfolge verzeichnen kann.

### Die nächste Generation

Nach dem Abitur am Lichterfelder Goethe-Gymnasium studiert Matthias BWL. Er schlägt den gehobenen Dienst des Finanzbeamten ein. Sein Bruder Torsten ist heute Direktor des Dortmunder Klangvokal-Musikfestivals.

Als 1986 der Vater gesundheitliche Probleme bekommt, entschließt sich Matthias, das Lebenswerk der Eltern weiterzuführen. Er übernimmt 1990 das Familienunternehmen und führt es im Sinne seiner Eltern fort, die mit ihrem Angebot immer die Tradition bewahrten, dabei aber offen für neue, zeitgemäße Entwicklungen blieben und die Produktionsschiene der aktuellen Gesetzeslage angingen.

2011, nach zähflüssigen Verhandlungen mit dem Bezirk, kann das Steglitzer Stammhaus „Zur Bratpfanne“ mit verbessertem und modernem Licht- und Raumkonzept endlich als fester Bau an herkömmlichem Standort errichtet werden: Offen, transparent und von allen Seiten einsichtig präsentiert es sich fortan. 2014 dann kommt „Zur Bratpfanne II“ in Lichterfelde dazu, und auch Catering



„Erlebnisgastronomie“ gewährt Einblick.

mit den beliebten Produkten vom Mosgraber-Grill wird inzwischen angeboten.

Neben allem Erfolg gibt es aber über die Jahre auch manche Belastung zu bewältigen, die auch dem Mosgraber-Unternehmen nicht erspart bleibt. - Sei es durch eine in Spandau eröffnete und aufgrund der Lage wenig erfolgreichen Filiale „Zur Bratpfanne“ oder durch die Euro-Einführung, die wirtschaftliche Einbußen bescherte. Doch Günter Mosgraber hat einen festen Willen, der ihm hilft, auch derartige Probleme zu meistern.

### Zukunft

Über die eigene Generation hinaus weiterzuführen, was Günter Mosgraber und seine Frau aufgebaut haben, liegt seinem Sohn Matthias besonders am Herzen. Unterstützung erfährt er darin auch von seiner Stieftochter.

„Ich habe eine große Verantwortung für meine Mitarbeiter und darf ihre Arbeitsplätze nicht gefährden, indem ich Trends verschleife und das Unternehmen dadurch gefährde“, betont der Sohn verantwortungsbewusst. Aus diesem Verantwortungsbewusstsein heraus trägt nach dem Tode des Vaters Matthias Mosgraber nun Vorsorge, dass das Familienunternehmen auch steuerbar bleibt, wenn er, Matthias, einmal nicht mehr am Ruder sitzt.

Gerne erinnert er sich an den Stolz in den Augen des Vaters,

mit dem der gerade während der letzten Lebensmonate auf sein Lebenswerk zurückblickte und, darauf angesprochen, letzte Kraft schöpfte, noch einmal seine „Bratpfanne“ besuchen zu können, zu der er noch bis zu seinem 88. Lebensjahr hingeradelt war. Und so wird Günter Mosgraber weiterhin in den Herzen und Köpfen seiner Familie, Kunden und Mitarbeiter unvergessen bleiben und sich von seiner Wolke aus freuen, wenn an Ber-



lins ältestem in Familienhand liegenden Fast-Food-Betrieb die Kundenschlange „Zur Bratpfanne“ hindrängt, voller Appetit auf Mosgrabers Currywurst, Hamburger & Co nach Annemaries Familienrezept. Weitere Informationen „Zur Bratpfanne“ unter [www.zurbratpfanne.de](http://www.zurbratpfanne.de)

Jaqueline Lorenz /  
Fotos ZUR BRATPFANNE / Lorenz