

Rangliste Saison 2011/12

Bier

1. TuS Heven 09	14 (20) Punkte
2. SG Wattenscheid 09	13 Punkte
3. ASC 09 Dortmund	8 Punkte

Bratwurst

1. SG Wattenscheid 09	28 (30) Punkte
2. TuS Heven 09	22 Punkte
3. ASC 09 Dortmund	17 Punkte

Gesamt

1. SG Wattenscheid 09	41 (50) Punkte
2. TuS Heven 09	36 (50) Punkte
3. ASC 09 Dortmund	25 Punkte

Die ewige Tabelle (ab 10/11)

Bier

1. Westfalia Wickede	19 Punkte
2. Westfalia Rhynern	18 Punkte
3. Rot-Weiss Essen	17 Punkte
4. 1. FC Bocholt	16 Punkte
DJK TuS Hordel	16 Punkte
RSV Mülheim	16 Punkte
Sportfreunde Siegen	16 Punkte
DSC Wanne-Eickel	16 Punkte
Borussia M'gladbach	16 Punkte
10. ESC Rellinghausen	15 Punkte
Borussia Dortmund	15 Punkte
Alemannia Aachen	15 Punkte
MSV Duisburg	15 Punkte
Schwarz-Weiß Essen	15 Punkte
15. TuS Heven 09	14 Punkte
WSV Borussia	14 Punkte
SC Düsseldorf-West	14 Punkte
NK Croatia Essen	14 Punkte
FC Karnap	14 Punkte
16. SG Wattenscheid 09	13 Punkte

Bratwurst

1. SG Wattenscheid 09	28 Punkte
SV Holzwickede	28 Punkte
2. WSV Borussia	27 Punkte
SF Oestrich	27 Punkte
4. ESC Rellinghausen	26 Punkte
5. Arminia Bielefeld	24 Punkte
6. Phoenix Hagen	23 Punkte
Hammer SpVg	23 Punkte
Sportfreunde Siegen	23 Punkte
9. TuS Heven 09	22 Punkte
Westfalia Wickede	22 Punkte
Fortuna Herne	22 Punkte
Fortuna Düsseldorf II	22 Punkte
DJK TuS Hordel	22 Punkte
TuS Wierscherhöfen	22 Punkte
14. RSV Mülheim	21 Punkte
RW Mülheim	21 Punkte
Alemannia Aachen	21 Punkte
Borussia M'gladbach	21 Punkte

Gesamt

1. SG Wattenscheid	41 Punkte
WSV Borussia	41 Punkte
ESC Rellinghausen	41 Punkte
Westfalia Wickede	41 Punkte
SV Holzwickede	41 Punkte
5. DJK TuS Hordel	40 Punkte
6. Sportfreunde Siegen	39 Punkte
7. Rot-Weiss Essen	37 Punkte
RSV Mülheim	37 Punkte
Borussia M'gladbach	37 Punkte
10. TuS Heven 09	36 Punkte
SF Oestrich	36 Punkte
Phoenix Hagen	36 Punkte
Alemannia Aachen	36 Punkte
Hammer SpVg	36 Punkte
Westfalia Rhynern	36 Punkte
15. DSC Wanne-Eickel	35 Punkte
16. Fortuna Herne	34 Punkte
NK Croatia Essen	34 Punkte



Gilt als erwiesener Bratwurst-Experte: BVB-Meisterkoch ...äh, -trainer Jürgen Klopp (Foto: firo).

Bier und Bratwurst im Test – Folge 3 (Saison 11/12): SG Wattenscheid 09, Lohrheide Kann ein Meistertrainer irren?

Bochum (RS).

Meistermacher Jürgen Klopp gerät beim Stichwort „Wattenscheid 09“ schnell ins Schwärmen. Das hat weniger mit den sportlichen Leistungen des Traditionsvereins aus der Lohrheide zu tun, vielmehr ist es die Bratwurst, die noch immer einen hervorragenden Ruf besitzt. Die laut Klopp „überragende Wurst“ machte sogar auf der Meisterfeier des BVB 30.000 Menschen satt. Auch Fernseh-Legende Uli Potofski und TV-Koch Horst Lichter schwören auf die Wattenscheider Senfpeitsche. Ein Mythos? RevierSport nimmt das kulinarische Angebot in der Lohrheide mal genauer unter die Lupe.

Bier

Schaum:



Doch bevor wir die legendäre Wurst in Augenschein nehmen, muss erstmal ein Pils dran glauben. Zwei Hähne und jede Menge Vorgezapftes lassen die lange Halbzweitschlange schnell schrumpfen, am Ende erwartet den Tester ein vorbildlich gefüllter Becher mit einer stabilen und dekorativen Schaumkrone.

Temperatur:



Unter der Krone perlt das sauerländische Pils, das vor allem im benachbarten Gelsenkirchen einen hervorragenden Ruf besitzt. Die moderne Zapfanlage im Catering-Container hält das Untergärige dabei zuverlässig auf Temperatur, der Becher ist in Nullkommanix beschlagen. Erfrischend!

Geschmack:



Das Gebräu, das der Multifunktionsarena im Nordwesten seinen Namen gab, kommt an-

genehm herb und vollmundig daher. Der Kohlensäuregehalt ist stimmig und angenehm, die ehrenamtlichen Helfer an den Hähnen machen einen guten Job. Ein bisschen zu mild für den Geschmack des Testers.

Preis/Leistung:



Mit Wertmarken im Gesamtwert von 2,50 Euro für den Becher Pils schwebt die Sportgemeinschaft in Sphären, die man ansonsten nur aus dem Profifußball kennt. Also nur gucken, nicht anfassen? Von wegen! Die Nachfrage ist ungebrochen. Getreu dem Motto „Sieben Pils sind auch ‚ne Mahlzeit“ lässt sich kaum ein Besucher von den Preisen abschrecken.

Wertung: Ein Becher mies, fünf hervorragend.

Bratwurst

Aussehen:



Da gibt es nichts zu meckern. Knusprig braun gart die Rostbratwurst auf dem Holzkohlegrill vor sich hin und wird in einem frischen und goldenen Brötchen gereicht. Die Länge ist optimal, die Wurst blickt links und rechts jeweils gute vier bis fünf Zentimeter aus dem Brötchen hervor.

Temperatur:



Pass! Die Wurst kommt direkt von der Holzkohle ins Brötchen, warm gehalten wird in der Lohrheide nicht. Geht ja auch kaum, zu groß ist der Andrang am Schwenkgrill. Wer will, kann ganz nach eigenem Gusto zur dunkleren oder helleren Wurst greifen. In jedem Fall bekommen wir aber eine perfekt heiße Mahlzeit und können nach Herzenslust zubeißen.

Konsistenz:



Schon der knackige Naturdarm verspricht, was der Inhalt später hält. Das zarte Brät aus einhundert Prozent Schweinefleisch zergeht fast schon auf der gierigen Zunge. Ein Hochgenuss!

Geschmack:



Es ist kein Zufall, dass der Hersteller der Wattenscheider Stadionwurst im Sommer 30.000 Würstchen nach Dortmund lieferte. Die gingen auf der Meisterfeier weg wie warme Semmeln. „Kloppo“ orderte zudem nach einem Turnier in der Lohrheide Bratwurst für seine Mannschaft. Das Tablett war ruckzuck leer. Feinwürzig, nicht zu salzig, aber auch nicht zu fad, ein rundes Erlebnis für Bratwurst-Fans.

Extras:



Neben der obligatorischen Serviette bekommen wir auch Sonntags ein knackig-frisches Brötchen, Senf und Ketchup gibt es dazu aus hygienischen Spendern. Wer will, kann auch eine Schale Pommes oder direkt eine Currywurst bestellen. Die Produktpalette macht schon was her. Leider ist die Currysoße nicht immer optimal temperiert – ein Würstchen Abzug.

Preis/Leistung:



Die vielleicht beste Stadionwurst Deutschlands schlägt mit 2,- Euro ordentlich zu Buche. Dafür, dass die Wurst im traditionsreichen Familienbetrieb gefertigt und auf glühend roter Holzkohle durchgegart wird, ist das aber sicherlich noch im angemessenen Rahmen. Qualität hat nun mal seinen Preis.

Wertung: Ein Würstchen mies, fünf hervorragend.

pozo