

Als 1999 auf der Moltkestraße das Curry eröffnete und eine mit Blattgold überzogene Wurst auf der Karte hatte, gingen nicht nur die Lokalblätter steil. Besonders die Journalisten im Ruhrgebiet sahen all ihre Vorurteile gegen das arrogante, reiche Schickimicki-Düsseldorf in allen Punkten bestätigt. Nun, der PR-Scoop gelang, und die Blattgold-Wurst ist immer noch im Programm. Während der Fußballer Ribery nach dem Verzehr eines vergoldeten Steaks einen veritablen Shitstorm erntete, regt sich über die wertvolle Currywurst aus Düsseldorf nach zwanzig Jahre niemand mehr auf. Denn die beiden Filialen des Curry überzeugen einfach durch Qualität und Atmosphäre.

Man muss schon ganz schön schräg drauf sein, um eine derartig ungewöhnliche Kreuzung aus Pommesbude und Weinbar zu kreieren. Oder aber besonders strenge Maßstäbe an die Qualität des urdeutschen Schnellessens anlegen. Das Konzept kam damals schon sehr gut an und ist bis heute enorm erfolgreich. Das liegt nicht nur an der besonders guten und leckeren Wurst, die von einem Metzger des Vertrauens speziell für die beiden Restaurants angefertigt wird, und an den aus frisch Kartoffeln handgeschnitzten Pommes, sondern auch an der reichen Auswahl an Saucen. Drei verschiedene Curry-Soßen gibt es und eine Reihe liebevoll gerührter Zugaben zu den Pommes Frites – dazu immer die „Sauce des Monats“, die man unbedingt probieren sollte.



*Passend zum Konzept: Die Startseite der Curry-Website*

Völlig ungewöhnlich aber: Zum klassischen Curry-Teller trinkt man hier mit Vorliebe Wein, und die Weinkarte samt der wöchentlichen Empfehlungen kann sich sehen lassen. Natürlich gibt es auch Bier – und zwar verschiedenste Sorten inklusive eines „Bieres des Monats“. Damit der geneigte Gast dabei nichts ins Schleudern kommt, steht das überaus freundliche

und kompetente Service-Team mit Rat und Tat zur Seite. Die Preise liegen angesichts der Güte der Produkte selbstredend höher als bei der Pommesbude nebenan, aber eben doch nicht auf absurdem Gourmet-Niveau.

Das Curry an der Moltkestraße war zusammen mit dem Ab der Fisch eines der Etablissements, das aus dem eher langweiligen Quartier am Rande von Pempelfort eine angesagte Gegend machte. Die Filiale am Medienhafen hat sich schnell als Treffpunkt für Menschen, die dort arbeiten oder abends dort ausgehen, etabliert. Den Geist der Anfangsjahre haben sich beide Restaurants bewahrt.