



Vorsicht, heiß und fettig!

Eine Currywurstbude in Berlin wird durch PLEXIGLAS® LED zur leuchtenden Sehenswürdigkeit



Beliebter Imbiss-Klassiker: die Currywurst

► Currywurst ist nicht gleich Currywurst: Brühwurst mit oder ohne Darm, Brat- oder Rindswurst – die einzig wahre Sorte gibt es nicht. Noch schwieriger wird es bei der Sauce... Doch unabhängig von den regional unterschiedlichen Rezepten ist die Currywurst eines der beliebtesten Schnellimbiss- und Kantinegerichte in Deutschland. Um die Anfänge der kulinarischen Spezialität ranken sich viele Legenden. Auch die Eigentümerfamilie der Berliner Wurstbude „Zur Bratpfanne“ hat eine eigene Geschichte, wie sie zur Currywurst kam: Annemarie, die spätere Frau von Firmengründer Günter Mosgraber, arbeitete nach dem Krieg im Haushalt einer amerikanischen Familie. Dort lernte sie, Ketchup und eine Würzsauce für Hamburger zuzubereiten – samt Curry. Aus diesem Wissen entstand das Familienrezept, nach dem Günter Mosgraber 1952 die erste Currywurst verkaufte. Seit mehr als 60 Jahren haben sich die Rezepte der



Wechselspielchen: Die einzelnen Flächen der Wurstbude lassen sich gemeinsam oder unabhängig voneinander in unterschiedlichen Farben beleuchten.

Leuchtende Verbindung: Die Menükarte aus PLEXIGLAS® LED, die Buchstaben und Ziffern sind per Laser eingraviert. Auch die leuchtenden Fugen in den Edelstahlschwertern, die das Dach halten, sind Teil des Lichtkonzeptes und runden den Anblick ab.

Mosgrabers für Currywurst und Co nicht verändert – dafür aber das Aussehen ihres Verkaufstands, der seit 1966 am heutigen Standort in der Einkaufsmeile Schloßstraße im Berliner Stadtteil Steglitz steht. Nach zahlreichen Um- und Ausbauten ist der Imbiss nun seit September 2011 durch PLEXIGLAS® LED eine leuchtende Sehenswürdigkeit.

„Darauf habe ich mehr als zehn Jahre gewartet und durch das moderne Konzept endlich eine Baugenehmigung bekommen“, sagt der heutige Besitzer und Sohn des Gründers, Matthias Mosgraber. „Das ist ein richtiges Designprojekt geworden, mit dem ich der Straße noch mehr Flair geben wollte.“ An der neuen Bude trifft Tradition auf Moderne: Der alte Schriftzug „Zur Bratpfanne“ prangt auf dem Gebäude, das aus einer Stahlkonstruktion und 27 beleuchteten Glasflächen besteht.

Homogene Flächenbeleuchtung

„Die Bratpfanne ist jetzt schon von weitem wie ein leuchtender Diamant zu sehen. Durch das System aus maßgeschneiderten LED-Platinen und PLEXIGLAS® LED wirken die Farben sogar bei dem hellen Umgebungslicht der Einkaufsstraße satt“, sagt Lichtdesigner Naveen Mehling, der das Beleuchtungskonzept geplant und realisiert hat. Die Flächenbeleuchtung besteht zur Außenseite aus 21 mm starker Glaskeramik aus hochwertigem Weißglas und im Inneren aus 8 mm starkem PLEXIGLAS® LED. Durch die Hinterleuchtung der milchig weißen Glaskeramik entsteht aus der Nähe betrachtet ein dreidimensionaler Einblick, der an Eiskristalle erinnert. „Dieser Werkstoff ist schon unbeleuchtet eine optisch interessante und architektonisch hochwertige Fassadenoberfläche. Für das LED-Licht hat die Glaskeramik außerdem sehr sanft streuende Diffuser-Eigenschaften. Die Farben wirken sehr kräftig, aber gleichzeitig leicht pastellig“, sagt Mehling.

Die flächige Beleuchtung hinter dem Glas entsteht durch eine Kanteneneinspeisung des Lichts von leistungsstarken LEDs in PLEXIGLAS® LED. Das Resultat: Eine homogen leuchtende Fläche ohne Hotspots oder Streifenbildungen. „Die optimale Lichtwirkung im PLEXIGLAS® braucht als Basis natürlich hochwertige Lichtquellen, Steuermodule und damit die Anwendung auch benutzerfreundlich ist, eine komfortable Programmsoftware“, erklärt Mehling. Die 27 Glasfelder sind unabhängige Leuchtelemente, die sich per Smartphone, Tablet oder Computer über DMX-Module einzeln ansteuern lassen – theoretisch sind dabei 16 Millionen

Farben möglich. „Beispielsweise lässt sich damit die Lichtstimmung je nach Tageszeit oder –licht verändern. Die Farben lassen sich nicht nur synchron dimmen und gestalten, sondern können die Passanten mit dynamischen Farbbewegungen in schier unendlichen Kombinationsmöglichkeiten von Neuem überraschen“, erklärt der Lichtdesigner. Momentan wechseln die Farben je nach Wochentag. „Aber wir wollen das Lichtkonzept noch weiter ausbauen“, sagt Mosgraber.

Auch das Glasvordach ist Teil davon: Die 5 mm schmalen Fugen zwischen den Edelstahlschwertern, die das Dach halten und normalerweise kaum Beachtung finden, sind mit Streifen aus PLEXIGLAS® Satinice gefüllt. „Das Material verteilt das Licht der orangefarbenen LEDs optimal. Trotz der Direkteinstrahlung der Leuchtmittel aus kurzer Distanz zwischen Lichtaustrittspunkt und Diffuseroberfläche ist kein Hotspot, also LED-Lichtpunkt zu erkennen“, sagt Mehling. „Das warmweiße LED-Licht im Innenraum und die gezielte Ausleuchtung der Speisenausgabefläche durch Power-LED-Strahler runden den Besuch als Gaumen- und Augenschmaus der besonderen Art ab.“

Licht ist die beste Werbung

Und das merkt der Besitzer auch in der Kasse: „Licht ist einfach die beste Werbung. Durch die Beleuchtung werden viele Menschen auf uns aufmerksam, die uns vorher vielleicht gar nicht kannten. Seitdem wir die neue Bratpfanne eröffnet haben, ist unser Umsatz um 15 Prozent gestiegen“, sagt Mosgraber. Die meisten seiner Kunden sind allerdings Stammkunden und daher weiß der Wurstexperte: Werbung allein reicht nicht aus – die Qualität muss stimmen. Deshalb setzt er bei der neuen Bratpfanne nicht nur auf Design, sondern auch auf modernste Küchentechnik. Denn Familienrezept hin oder her: „Die beste Currywurst ist für mich die, wegen der die Kunden wiederkommen“, sagt Mosgraber. hco

www.compactpromotion.de