



Die Wurst von Bommer, die Brötchen von Weber und die Zubereitung von Ott; das ist die köstliche Kombination für die leckere Bratwurst von Otto's Wurstbraterei.



Die Friedrichshafener Kult-Wurst

Otto's Wurstbraterei grillt schon seit rund 70 Jahren feinste Wurst

Es ist 12 Uhr auf dem Wochenmarkt in Friedrichshafen und ein herzhafter Duft nach gebratener Wurst lässt einem das Wasser im Mund zusammenlaufen. Er führt direkt zu Otto's Wurstbraterei, wo sich schon eine lange Schlange gebildet hat. Kein Wunder, denn die Wurstbraterei ist in Friedrichshafen seit vielen Jahrzehnten nicht nur bekannt, sondern Kult. Einige Kunden, die heute im Seniorenalter sind und hier ihre „Rote“ genießen, haben schon als Kind beim Otto ihre Wurst gegessen. Und das aus gutem Grund – oder besser gesagt aus guten Gründen: Qualität, Geschmack und Tradition werden hier seit über 70 Jahren großgeschrieben.

Martin Ott und Linda Schilt, eine seiner Mitarbeiterinnen, reichen zur hektischen Mittagszeit auf dem Markt Currywurst, Rote und Weiße im Brötchen über die Theke; zügig, aber gelassen, und immer mit einem humorvollen Spruch und einem Lächeln auf den Lippen. Otto's Wurstbraterei ist ein Imbiss mit langer Tradition: Nach dem zweiten Weltkrieg startete Otts Großvater Otto Ott die Wurstbraterei mit einem Motorradgespann, hinten dran ein Kessel mit Wasser, in dem die Würste heiß gemacht wurden. „Das muss so vor 70 Jahren gewesen sein, mein Großvater war auch auf dem ersten Seehasenfest vertreten“, erzählt Martin Ott. Vor etwa 40 Jahren übernahm dann Helmut Ott mit seiner Frau Margarete die Wurstbraterei, damals ging es auch los mit dem charakteristischen Imbisswagen – blass gelb mit brauner Aufschrift, so lädt er auch heute

noch zum Genießen ein. „Die beiden haben das so richtig etabliert“, erzählt Martin Ott von seinen Eltern, „das ist ihre Leidenschaft.“ Auch heute helfen die beiden mit ihren über 70 Jahren noch aus.

2008 übernahm Martin Ott den Wagen. Er war CAD-Konstrukteur in einem Metallbaubetrieb, bis ihm sein Vater die bedeutsame Frage stellte, ob er den Wagen übernehmen will. Seitdem tourt er wochentags über die Märkte: Ott und eine oder einer seiner Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind am Dienstag auf dem Markt im Charlottenhof in Friedrichshafen, am Mittwoch in Immenstaad auf dem Wochenmarkt, am Donnerstag in Markdorf und am Freitag wieder in Friedrichshafen. Der Stand ist auf den Märkten nicht wegzudenken, denn Otto ist Kult in Friedrichshafen. Jeder kennt ihn hier! „Zuerst war das eine große Umstellung

für mich, aber heute kann ich mir nichts anderes mehr vorstellen, die Arbeit macht mir einfach Spaß“, sagt Ott. Er steht gerne im Wagen, das spüren auch die Kundinnen und Kunden – selbst wenn es hektisch wird, ist Ott immer für einen Spaß zu haben.

Das macht sich auch bezahlt: Ott und sein Team haben eine treue Stammkundschaft, er schätzt, dass etwa 95 Prozent aller Kunden immer wieder kommen. Das funktioniert natürlich nur, wenn auch die Qualität stimmt. Dafür sorgt die Metzgerei Bommer in Fischbach, die wie Otto's Wurstbraterei an die nachfolgende Generation weitergegeben wurde. Stefan Bommer liefert nur die beste Qualitätsware. Das Rezept der Wurst – ein Betriebsgeheimnis – ist bis heute so gut wie unverändert. Ott ist das ein besonderes Anliegen: „Da wird nur hochwertige Qualität verarbeitet, alles andere würden unsere Kunden sofort schmecken.“

Und das Wichtigste? Der Geschmack! Die Qualität steht für genussvolles Schlemmen. Beim Otto stimmt eben beides: Kultig und köstlich.

Der Dauerbrenner im Imbiss: die Rote im Brötchen. Seit einiger Zeit gibt es aber auch einen neuen Trend. Die „doppelte Curry“ wird gerne bestellt, das heißt, Schübbling und Rostbratwurst gemischt als Currywurst.

🇬🇧 Otto's Wurstbraterei is cult and a long-standing tradition at the Friedrichshafen weekly street markets. The characteristic pale yellow food truck with brown inscription was founded 70 years ago by Ott's grandparents. Since then, his parents and, since 2008, Martin Ott himself, have strolled from market to market in Friedrichshafen where the food truck is indispensable around lunch time, as the always friendly and good-humored Martin Ott is famous like a coloured dog. Currywurst, red or white sausage – the quality and the taste match. This is also known by his loyal regular customers, who gladly queue week by week for a good reason. The recipe of the sausage is a trade secret and has hardly changed over the years. To keep it that way, the butcher Bommer in Fischbach still delivers only the best quality goods today. And most importantly, Otto combines both, tradition and taste.

EIN TAG IN OTTO'S WURSTBRATEREI

6:30 Uhr Los geht's zum Lager. Dahin werden auch die Brötchen von der Backstube Weber geliefert – auch hier nur die besten Backwaren feinsten Geschmacks. Ott fährt zum jeweiligen Markt, der Wagen wird platziert, die ersten Vorbereitungen werden getroffen.

8:00 Uhr Das Wasser im Kessel wird für die Schübblinge heiß gemacht, die Wurst wird eingeschnitten, die Brötchen werden aufgeschnitten. Die ersten Hungrigen holen sich manchmal schon gegen 8:30 Uhr ihre Wurst.

11:00 Uhr In der Mittagszeit von 11 bis 13 Uhr ist Stoßzeit vor Otto's Wurstbraterei. Trotz Schlange geht alles ganz schnell, niemand muss lange auf seine Wurst warten.

13:00 Uhr Um 13 Uhr neigt sich das Marktreiben dem Ende zu, auf manchen Märkten um 13.30 Uhr. Bis dahin gehen etwa 300 bis 600 Gerichte über die Theke. Die Arbeit ist damit aber noch nicht beendet, denn nun wird der Wagen gereinigt, damit er für den nächsten Markttag blitzblank ist. Zweimal die Woche holt Ott frische Ware bei der Metzgerei Bommer. Und auch wenn montags kein Markttag ist, gibt es doch immer was zu tun – auch die Büroarbeit will von Ott erledigt werden.