

Serie: Aus dem Netz gefischt

Carsten Hoppe bloggt das Neueste von der Currywurst

MÜNSTER Aus dem Netz gefischt: So heißt unsere neue Serie, die wir in den kommenden Wochen in loser Folge veröffentlichen werden. Dabei geht es um Menschen aus Münster, die sich im Internet einen Namen gemacht haben – zum Beispiel bei Facebook, bei Twitter oder auch als Blogger.



Schicke Glas-Brüstungen, effektvolle LED-Beleuchtung und hölzerne Multiplex-Ablagen: Pommesbuden-Blogger Carsten Hoppe setzt nicht nur bei der Kommunikation auf trendige Modernität. Foto: Kathrin Hartz

Carsten Hoppe hat schon viel gemacht in seinem beruflichen Leben. Der gelernte Einzelhandelskaufmann hat Autos zusammengeschraubt, Popcorn verkauft und Gebäude gereinigt. Jetzt ist er Pommesbuden-Blogger.

Seit zweieinhalb Jahren ist der 43-Jährige "Event-Caterer" und vermietet Pommessbuden, inklusive sich selbst und seine "Kochkunst". Doch "egal womit man unterwegs ist", sagt Hoppe – sich darüber auszutauschen sei in der modernen Welt gar nicht mehr wegzudenken. Regelmäßig informiert der Unternehmer darum die Außenwelt in seinem Pommesbuden-Blog über das Allermeiste aus seinem Geschäftsleben und der Fastfood-Welt.

Die mobile Pommesschmiede ist Hoppes ganzer Stolz. In rund sechs Monaten und mehr als 1500 Arbeitsstunden hat der Caterer aus Handorf den einstigen Getränkeanhänger mit Herzblut und Sachverstand zur, wie er sagt, "fast autarken" Imbiss-Station ausgebaut.

Ein neues Image

"Wir wollten weg vom fettigen Image des weißen Fritier-Wagens mit schäbigen PVC-Wänden", sagt er und darum ist Hoppes Imbissgehäuse schwarz mit modernen Glas-Brüstungen, effektvoller LED-Beleuchtung und hölzernen Multiplex-Ablagen. Zubereitet wird auf zwei gasbetriebenen Grillrosten und in der Friteuse alles, was das Fastfood-Herz begehrt, plus Extravaganzen wie Currywurst-Erdbeer-Soße oder das Wurst-Topping aus dem Currywurstbrunnen.

All diese Besonderheiten teilt Hoppe in seinem Blog und auf verschiedenen Plattformen im Internet mit. Unter dem Stichwort "Hoppe Pommes" kann der Nutzer nicht nur eine virtuelle Reise durch Hoppes Pommeswagen antreten oder Veranstaltungsvideos anschauen.

Kuriositäten aus den USA

Der Imbisspezialist stellt in seiner Community auch Kuriositäten aus dem Fastfood-Eldorado USA vor. "Da gibt es neuerdings einen Energie-Drink mit Currywurst-Geschmack", hat der

AUTOR



Kathrin Hartz
Redaktion Münster, Redaktion Münster-Nordost

[» alle Artikel von Kathrin Hartz](#)

ZUM ARTIKEL

Erstellt: **7. Juli 2014, 19:24 Uhr**

Aktualisiert: **7. Juli 2014, 19:27 Uhr**

Orte: **Münster**

THEMEN

[Blogger](#)

Blogger, dem nach eigener Auskunft schon mehr als 4000 Leser folgen, herausgefunden.

"Da hat mal einer einen Tanklastwagen durchgesägt. Jetzt kann man den Tanker wie einen gigantischen Grill aufklappen. 1000 Hamburger können darauf auf einen Schlag zubereitet werden", erzählt Hoppe.

Solche Entdeckungen treiben dem Frittenkoch das Leuchten in die Augen. "Alles Sachen, die man im Internet erfährt" – die alle erfahren sollten und für die der Westfale zu haben ist. Warum nicht zukünftig mal eine Wurst im Motorraum eines Oldtimers umdrehen?

Es anders machen als die anderen, weil "Nullachtufffzehn sieht man überall", lautet seine Firmenphilosophie. Ob er durch seine virtuelle Mitteilbarkeit nicht die Nachahmung potentieller Konkurrenten befürchtet? "Ach quatsch", wehrt Hoppe ab, "es gibt ja auch noch Betriebsgeheimnisse, die ich niemals im Blog ausplaudern würde." Etwa Rezepturen hoher Frittier- und Bratkunst.

Außen cross, innen weich

Ein Geheimnis aus der Imbissküche verrät er dann doch und hebt zur Demonstration strack den Zeigefinger: "Eine richtig gute Pommes muss außen cross und innen kartoffelig weich sein." Sei das nicht der Fall, klappe die Fritte labberig zusammen, weiß der Experte und lässt den Finger müde nach vorne fallen.

[Link](#)

Alles über den Blog von Carsten Hoppe und sein Event-Catering