

„Kommste vonner Schicht,
was Besseres gibt es nicht,
als wie Currywurst“, sang
schon Herbert Grönemeyer.
Boris Becker isst sie, Gerhard
Schröder und Angela Merkel
lieben sie. Minister, Künstler,
Bauarbeiter – an der
Currywurstbude sind sie alle gleich.
Ein SN-Lokalausweis in Berlin.

ILSE FISCHER



Bild: SNFOTOLIA.COM

Des Deutschen liebste Wurst

Berlin ohne Currywurst? Nein, das geht nicht. Diese Wurst ist in Berlin mehr als ein Lebensmittel. Sie ist ein Lebensgefühl. Die Berliner essen sie nach der Arbeit, nach der Oper, wenn sie unterwegs sind – einfach mal nur zwischendurch.

Erfunden wurde dieses kulinarische Nationalheiligtum vor genau 60 Jahren. Und zwar von der 1999 verstorbenen Berlinerin Herta Heuwer. Der Geburtsort der Currywurst war Heuwers Imbissbude an der Ecke Kantstraße/Kaiser-Friedrich-Straße.

Dort wurde zur gebrühten Wurst eines Tages jene legendäre rote Soße kredenzt, die Heuwer zehn Jahre später unter dem Namen „Chillup“ (Chili und Ketchup) auch noch patentieren ließ. Denn über eines war sich die Erfinderin der Currywurst stets im Klaren: Nicht die Wurst ist das Geheimnis des Erfolgs, sondern die Soße.

Kein Geheimnis hingegen sind die Zutaten dieser Sauce. Fertigsaucen sind verpönt, jede Bude, die etwas auf sich hält, produziert sie aus selbst gemachtem Ketchup, Currypulver, Worcestershire Sauce, Zucker und Gewürzen. Nur über die genaue Zusammensetzung schweigen sich Currywurstprofis aus.

Die Wurst an sich ist eine Bratwurst ohne Haut mit hellem Brät. Sie zählt zur Familie der Brühwürste und wird im Ölbad gebraten. Die im Darm abgefüllte Currywurst hingegen ist eine Art Bockwurst – die ebenfalls in Berlin erfunden wurde. Bockwürste werden übrigens gegrillt.

In Berlin gilt tatsächlich jeder als kulinarischer Schwerverbrecher, wenn er zur Wurst gekauften Ketchup nimmt. Das soll Heuwer ihren „Statthaltern“ noch zu Lebzeiten ins Stammbuch geschrieben haben.

Apropos Verbrechen. Schimanski hat es sozusagen fürs Fernsehen erfunden, die anderen Kommissare machten es ihm nach: Currywurst essen. Es gibt kaum einen

„Tatort“ ohne Wurstbude, weshalb currywurstessende TV-Kommissare heute genauso zur Krimiserie gehören wie der Mord, den sie zu klären haben. Zumindest in den deutschen Krimis, denn italienische und spanische Ermittler in der Krimiliteratur essen meist in Sternerestaurants oder zumindest in ihren Stammtrattorias.

Georges Simenon wiederum ließ seinen Kommissar Maigret ausschließlich in Bistros essen. Man könnte fast daraus schließen, dass deutsche und österreichische Kommissare chronisch unterbezahlt sind, weil sie fast immer an irgendeiner Ecke eine Imbiss-Szene drehen.

Wenn Angela Merkel im „currywurst-freien“ Regierungsviertel Lust auf dieselbe hat, muss sie zu „Currywurst Berlin & Friends“. Die befindet sich in der Bundesallee 200. Diese Bude kann sich mit prominenten Gästen wie Harald Schmidt, Wim Wenders und Bruno Ganz schmücken. Besonders gut sind dort übrigens die feurig gewürzten Zwiebeln und das hausgemachte Ketchup.

Ein Kultort ist auch „Konnopke's Imbiss“ am Prenzlauer Berg, sogar schon zu DDR-Zeiten privat geführt. Heute braten hier Konnopke-Tochter Waltraud und Konnopke-Enkel Mario Ziervogel die Würste. Es heißt, Gerhard Schröder habe sich von hier immer heimlich eine Currywurst kommen lassen.

Auf das legendäre Rezept der Soße sind besonders viele Currywurstfans scharf. Aber darum soll sich sogar Starkoch Eckart Witzigmann vergeblich bemüht haben.

Wenn man seine Geschäftspartner zu einem Businessessen der neuen Enthaltsamkeit einladen möchte, sollte man das am besten im „Biers Kudamm 195“ tun. Hier serviert Gregor Bier besonders feine Würste mit Soße und wenn man will, wird dazu Sekt oder Champagner gereicht. Zwei Euro kostet die Wurst, der Champagner et-



Gregor Bier bietet „Currywurst der Extraklasse“ – sogar schon in Moskau. Bilder: SN/FISCHER

was mehr. Was aber auch hier nicht darüber hinwegtäuschen soll, dass zur Currywurst am liebsten Bier getrunken wird.

Besonders nach Theaterbesuchen gilt es in Berliner Societykreisen als schick, hier einzukehren. Boris Becker soll hier Stammgast sein. Kein Wunder, dass die

Berliner B-Promischar nicht lange auf sich warten ließ, um in seiner Gesellschaft gesehen zu werden. Tagsüber mischt sich das Publikum aus Arbeitern in blauen Hosen, Damen im Businesskostüm, Rucksacktouristen und Insidern auf der Jagd nach der ultimativen Currywurst.

Im Juli hat Gregor Bier auf dem Dach des Ritz-Carlton in Moskau eine Filiale eröffnet. Die russische Schickeria stellt sich hier um eine Currywurst an. Und zahlt dafür 22 Euro. Die herrliche Aussicht auf den Roten Platz ist inklusive. Unter anderem haben hier schon der Designer Roberto Cavalli und die Popstars Jennifer Lopez und Lenny Kravitz von Biers Currywurst geschwärmt.

Berlins Hochburg an Wurstbuden, das ist und bleibt aber wohl der Stadtteil Steglitz. Hier finden sich klassische Adressen wie die Buden „Zur Bratpfanne“ oder „Krasselt's“. Von Letzterer behaupten viele sogar, sie sei die beste Currywurstbude der Stadt. Eine Behauptung, die von dem enormen Andrang, der hier sowohl zur Tages- als auch Nachtzeit herrscht, unterstützt wird. Das „Krasselt's“ ist derart beliebt, dass es heute eine geheime Telefonnummer hat. Die Einzigen, die hier ihre Currywurst telefonisch vorbestellen dürfen, sind Feuerwehrmänner. Alle anderen müssen sich geduldig in die lange Reihe von Kindern, Rentnern, Beamten, Studenten und Arbeitern anstellen, um an ihre Wurst mit der besonders geheimnisumwitterten Saucenmischung zu kommen.

Extra scharf oder normal? Mit oder ohne Pelle? Das ist eine Frage, die jeder für sich beantworten muss. Alle anderen Fragen zum heißen Thema Currywurst beantwortet in Berlin das Currywurst-Museum, das rechtzeitig zum 60. Geburtstag eröffnet wird.

Info im Internet:
www.currywurstmuseum.de