Deutsches Kulturgut Currywurst

Man nennt sowas heute Fast Food, Street Food oder auch Soul Food, kleine Mahlzeiten für den Hunger zwischendurch.

Wenn Sie wie ich viel unterwegs sind, nutzen Sie die Gelegenheiten, mal schnell an einer Currywurstbude in Berlin eine extra scharf zu bestellen, wenn fünf Minuten mehr Zeit ist, auch mit Pommes Majo, was wiederum nicht gesund für alte weiße Männer mit ein klein wenig Übergewicht ist.

Aber was ist schon gesund an diesem Leben?

Ich habe nichts gegen Döner oder Gyros/Pita, schmeckt mir sehr, aber Currywust ist meine Nummer 1 an der Imbissbude. Seit Jahrzehnten.

Angeblich wurde die Currywurst in den Jahren nach dem Zweiten Weltkrieg in Berlin erfunden.

Wo denn auch sonst? Von Herta Heuwer, die (laut wikipedia) seit Sommer 1949 einen Imbissstand an der Ecke Kant-/Kaiser-Friedrich-Straße in Charlottenburg betrieb. Am 4. September 1949 servierte sie, so die Legende, ihren Gästen erstmals eine gebratene Wurst mit einer selbst angerührten Currywurstsauce nach eigenem Rezept. Und schwupps, schon hatte sie ein Stück Weltkulturerbe geschaffen.

Und weil das Geschäft lief, schrieb sie „1. Currywurst-Braterei der Welt“ auf ein Schild vor ihrem Imbiss, ja, sie ließ sich die Wort-Bild-Marke „Chillup“ für ihre Sauce schützen – eine Mischung aus Chilli und Ketchup. Bill Gates und Elon Musk hätten ihre Freude an Hertas Erfolgsgeschichte.

Warum erzähle ich Ihnen das?

Zum einen, weil ich nachher auf den Weihnachtsmarkt gehe, und vermutlich vor dem Glühwein noch schnell eine Currywurst essen werde.

Zum anderen, weil ich gestern an einer Autobahnraststätte an der A 2 in Niedersachsen – auf dem Rückweg von Berlin nach Hause – anhielt, um eine Currywurst zu essen und danach einen Kaffee zu trinken.

Die Currywurst, die mir dort skandalöserweise vorgesetzt wurde, war keine Bratwurst, sondern eine Brühwurst, wie man in meiner Heimat sagen würde: eine Bockwurst.

Und das geht überhaupt nicht. Currywurst muss zwingend Bratwurst sein. Besser nicht in einer Fettpfanne wie in manchen Fußballstadien im Rheinland, sondern auf dem Holzkohlegrill gebrutzelt. HOLZKOHLEGRILL – bei Union Berlin, auf der Bielefelder Alm und in Thüringen weiß man genau, was ich meine. Nur das ist eine echte Currywurst, nur das verdient es, von Ihnen und mir gegessen zu werden.

Guten Appetit!