

DW-Serie: Essen und Trinken in Deutschland

Berlin – die Hauptstädter stehen auf Currywurst und Döner

Ein Beitrag von Peter Philipp.

Deutschland ist Wurstland. Mehr als alle anderen Länder dieser Erde. Und die Liste der möglichen Varianten reicht weit über Thüringer oder Frankfurter hinaus. Am populärsten scheint in Deutschland seit Jahrzehnten aber eine Wurst zu sein, deren wichtigste Zutat nun eigentlich gar nichts mit Deutschland zu tun hat. Die Currywurst. Denn Curry ist eine indische Gewürzmischung und dem deutschen Gaumen eigentlich doch recht fremd. Und dennoch: An jeder zweiten Straßenecke gibt es diese Currywurst – in Imbissstuben, Kiosken und inzwischen auch schon auf den Speisekarten von Lokalen. Am Stück, mit beigelegtem Currypulver, Zwiebelstücken und Tomatenmark oder auch in mundgerechte Happen zerstückelt und bedeckt von einer Tunke, die das Geheimnis der Currywurst ausmacht.

Ein weiteres Geheimnis, über das viel gerätselt und sogar Bücher geschrieben wurden, ist die Frage, wer wo und wann wohl die Currywurst erfunden habe:

„Die meisten bezweifelten, dass die Currywurst erfunden worden ist. Und dann noch von einer bestimmten Person? Ist das nicht wie mit Mythen, Märchen, Wandersagen, den Legenden, an denen nicht nur einer, sondern viele gearbeitet haben? Gibt es den Erfinder der Frikadelle? Sind solche Speisen nicht kollektive Leistungen? Speisen, die sich langsam herausbilden, nach der Logik ihrer materiellen Bedingungen, so wie es beispielsweise bei der Frikadelle gewesen sein mag: Man hatte Brotreste und nur wenig Fleisch, wollte aber den Magen füllen, da bot sich der Griff zu beiden an und war noch dazu volle Lust, man musste das Fleisch und das Brot ja zusammenschmachten...“

Der Erzähler Uwe Timm in seiner Novelle „Die Entdeckung der Currywurst“. Timm stammt aus Hamburg und deswegen wurde dieser Inbegriff der deutschen „Junk-Food“-Kultur auch in der Hansestadt erfunden. Ende des Zweiten Weltkrieges von der Kiosk-Besitzerin Lena Brücker, die dann viele Jahre später das Geheimnis ihrer Wurst-Würze mit ins Grab genommen hat.

Ein lesenswertes Büchlein, in dem die Currywurst rasch hinter die Kriegs- und Nachkriegszeit zurücktritt. Aber doch auch eine Provokation für jeden echten Berliner. Denn für den steht fest: Die Currywurst ist eine Berliner Erfindung. Und in Berlin soll es Herta Heuwer gewesen sein, die die Currywurst am 4. September 1949 erfunden und darauf auch das Patent Nr. 721319 erhalten habe. Auch diese findige Imbiss-Frau ist aber nicht mehr unter uns und so wird wohl weiter gerätselt, woher dieser beliebte Imbiss denn wohl stammen mag.

In der Schönhauser Allee im ehemaligen DDR-Teil von Berlin betreibt Waltraud Ziervogel den Laden ihres Vaters – „Konnopkes Imbiss – der seit Jahren zu den Geheimtipps für Currywurst-Liebhaber gilt. Am Verkaufsfenster der Imbisstube erzählt sie bei gelegentlichem Rumpeln der über dem Dach hinwegfahrenden S-Bahnzüge, wie man mit Currywurst berühmt werden kann:

„Das ist ne ganz einfache Sache: 1960 hat mein Vater die darmlose Bratwurst - die Curry-wurst heute – in Ostberlin eingeführt und wir haben das weiter gemacht. Und ab 1. 1. 76 hab ich das Geschäft von meinem Vater in der Schönhauser Allee übernommen und führe das im Sinne seines Namens weiter“.

Frage: „Aber Currywurst scheint es an jeder Straßenecke zu geben. Irgend etwas muss ja besonders sein.“

„Na ja, das A und O ist bei uns das Ketchup. Die Currywurst muss schon gut sein, muss'n Geschmack hab'n. Aber das Ketchup aus eigener Zusammensetzung ist das A und O.“

Waltraud Ziervogel verrät natürlich nicht, was ihre Wurst-Tunke so besonders macht. Und auch was den Erfinder der Currywurst angeht, kann sie wenig beitragen:

„Also, ich weiß es och nich. Denn vor 1960 war die darmlose Currywurst schon in Westberlin. Und wir hab'n se uns nur abgucken und nachgemacht“.

Politische Probleme habe es damals nicht gegeben, sondern im Gegenteil, die Currywurst wurde ungeachtet der Mauer in beiden Teilen Berlins populär. Wobei es dabei damals wie heute recht individuell geht:

„Na, jeder macht seins. Gaststätten führen sie ja auch und die machen noch Salate dazu oder... Das kann ich Ihnen nun nich' sagen. Ich kann nur sagen – unseren Standard hier“.

Dieser Standard scheint so gut zu sein, dass Konnopke's schon ab sechs Uhr morgens Currywurst verkauft. Die Kundschaft scheint ja einen recht zähen oder leistungsfähigen Magen zu haben. Wer, so frage ich Frau Ziervogel, komme denn um Himmels Willen um sechs Uhr auf die Idee, eine Currywurst zu essen:

„Na ja, wir hatten schon um halb fünf aufgemacht. Da hatten wir noch Nachbars hier. Und das ist alles weggefallen – die Nachtbesucher hier; es is' ja kaum noch was. Und deswegen sind wir auf sechs Uhr gegangen, hab'n aber Abend bis 20 Uhr auf. Und hab'n zugelegt“

Tonnenweise werden die Würste inzwischen in mehreren Berliner Fabriken hergestellt und tagtäglich an die Wurststände und Imbiss-Buden verteilt. Die einzige Konkurrenz, die es für die Berliner Currywurst gibt, das ist der „Berliner Döner“. Zunächst von türkischen Gastarbeitern eingeführt, ist der Drehspieß mit Fleischscheiben oder Hackfleisch inzwischen so beliebt, dass er ebenso als Berliner „Erfindung“ oder „Nationalspeise“ betrachtet wird. Und schon längst nicht mehr nur in türkisch bewohnten Gegenden – wie etwa Kreuzberg – verkauft wird.

Reglementiert durch die Berliner „Hackfleisch-Ordnung“ – die unter anderem genau festlegt, wie das Verhältnis der Einzelbestandteile im Hackfleisch zu sein hat – ist der Döner allerdings in der Tat längst eine Berliner Angelegenheit und hat mit dem Fleischspieß eines Lokals in Istanbul oder Izmir nicht mehr übermäßig viel gemein. Auch hier werden tagtäglich tonnenweise Döner in fast einem Dutzend Fleischfabriken hergestellt und in die Dreh-Grills der Lokale und Kioske gestellt.

Bei all dem indisch-türkischen Einfluss auf die Berlin Fast-Food-Gewohnheiten ist eins fast völlig in den Hintergrund gedrängt worden, was lange Jahre der Inbegriff war für Berliner Imbiss-Essen: Die Bulette. Aber es gibt sie noch, obwohl der unscheinbare Fleisch-Kloß ein unbeachtetes Schattendasein zu fristen scheint und ein Biertrinker an einem Kiosk mir versichert, so wie bei Muttern schmeckten die Buletten schon längst nicht mehr. In einer Fleischerei unweit von Konnopke's aber versichert die Metzgerin...

„Doch, bei uns gibt es sie noch und ich denke, dass sie auch noch sehr beliebt ist. Jedenfalls bei uns ist sie sehr beliebt... die richtige Berliner Bulette.“

Frage: „Was macht denn die richtige Berliner Bulette aus, denn ein Haufen Fleisch, der irgendwie gebraten wird, der nennt sich ja auch Hamburger oder sonst was. Aber was macht die Berliner Bulette aus?“

„Na, ich denk mal, es sind die richtigen Zutaten, die Gewürze, die da ran kommen. Eben: Dass es schmeckt.“

Frage: „Sind das Geheimnisse, die Gewürze?“

„Ja, das sind Geheimnisse... jeder macht so seine eigenen Buletten“.

Womit wir wieder am Anfang wären: Auch die Bulette ist geheimnis-umwoben, denn so ordinär das Imbiss-Essen auch betrachtet wird, der Unterschied liegt im Detail, will sagen: In der Würze. Und so lange die von jedem selbst erfunden und gehütet wird, kann man wohl munter weiter mampfen...