

A close-up photograph of a man with short dark hair and a goatee, wearing a dark grey zip-up jacket over a t-shirt. He is looking down at a plate of food he is eating. The background is dark, suggesting an indoor setting at night.

BERLINER CURRYWURST IN ASIEN

Auf den Spuren der Currywurst -

Einmal nach Thailand und wieder zurück





RST



Nordthailand. Eine grandiose Berglandschaft mit Fledermaushöhlen und Palmenhainen in grün schimmernden Reisfeldern ist um eine Attraktion reicher: War das berühmte Goldene Dreieck zwischen Laos, Burma und Thailand seit Jahrhunderten Schauplatz von Drogen- und Menschenschmuggel, gibt es dort seit kurzem einen Ort, wo eine original Berliner Currywurst produziert wird. Sehnsüchtig von den Fans eines Berliner Lebenskünstlers erwartet, wurde sie im Januar 2010 erstmals serviert.

Mit der Frage nach einem Kassler mit Sauerkraut fing alles an. Ein australisches Ehepaar brachte Gustav Schulze (Name auf Wunsch geändert), Baumaschinist aus Berlin, auf die Idee, deutschen Wurstwaren in Thailand zum Durchbruch zu verhelfen. Die Grenze zu Burma in Sichtweite, tüftelt der 58-jährige Teilzeitmetzger seitdem jedes Jahr für drei Monate an neuen Wurstkreationen. Sieben Tage in der Woche jongliert Gustav in seiner winzigen Küche zwischen gerauchten Knackern, die auf einem Holzgestell ihren betörenden Duft verströmen, Einweckgläsern mit grober Leberwurst und frisch aus dem Kessel gefischten Brühwürsten hin und her. Jene warten nur darauf, als Currywurst dem Publikum aus aller Welt serviert zu werden. Wir wollten wissen: Ist bei der Produktion schon mal was schief gegangen? Ein Schmunzeln huscht über Gustavs vom Kesseldampf gerötetes Gesicht. „Na ja, die ersten Brühversuche gingen unter den tropischen Bedingungen voll daneben. Die Würste musste ich dann an meine Hunde verfüttern!“

Wie hat eigentlich die Sache mit der Currywurst begonnen – damals, ganz am Anfang? Nun: **In Berlin eröffnete Herta Heuwer am 4. September 1949 ihre Wurstbude am Stuttgarter Platz, dem Rotlichtviertel, im britisch besetzten Teil von Westberlin. Hier wurde das erste Mal eine Soße aus Tomatenmark, Currypulver und anderen Gewürzen in einem Emaillekübel gemischt.** Anschließend goss Frau Heuwer das Ganze über eine gebratene und klein geschnittene Brühwurst. Britische Besatzungssoldaten besorgten ihr die Zutaten auf dem Schwarzmarkt. 1959 meldete die geschäftstüchtige Berlinerin ihre Soße unter dem Namen „Chillup“ beim Münchener Patentamt an. Enge Verbindungen reichen auch ins Ruhrgebiet. Herbert Groenemeyer hat 1982, auf seinem Album „Total egal“, einen Hit für alle Currywurstfanatiker gelandet: „Kommse vonne Schicht, wat schönret gibt et nich, als wie Currywurst...“ Die Liebhaber der Currywurst sind international. Standesunterschiede existieren nicht. Ob Liza Minelli (sie

wurde vor Kurzem bei der „Kultimbissbude des Ostens“ Konnopke unterm U-Bahn-Viadukt am Prenzlauer Berg gesehen), unser Altbundeskanzler Gerhard Schröder oder die Kollegen Straßenreiniger der BSR, alle lieben sie - möglichst heiß und fettig. **Insider behaupten, die Currywurst gehört zu Berlin wie das Brandenburger Tor. Seit acht Monaten gibt es in der Hauptstadt sogar ein eigenes Museum für ihre Liebhaber, in dem alle Fakten über den Bestseller der deutschen Fastfoodkultur zu erfahren ist.** Ob begehbbare Imbissbude oder Stehtische mit Ketchup-Hörstation - für die Besucher ist totales Imbissfeeling garantiert. Auf einer Weltkarte zeigt sich Globalisierung einmal anders: „Drückt der Besucher einen bestimmten Knopf, begrüßt die lokale Currywurstbude in der jeweiligen Landessprache“, so Museumleiterin Birgit Breloh. Wann die Thai-version installiert wird, stand bei Redaktionsschluss leider noch nicht fest. Auf jeden Fall ist der Currywurstticker auf der Website www.currywurstmuseum.com bereits ein voller Erfolg. Seit das Museum am 15 August 2009 seine Pforten geöffnet hat, gab es 500.000 Millionen Klicks aus aller Welt – Weltrekord!

Doch nun zurück zu unserm Teilzeitmetzger Gustav Schulze in Südostasien. Die Berliner Currywurst aus dem goldenen Dreieck wird am Stück serviert. Ihre Gewürzmischung ist so geheim wie der Standort selbst. Die Koordinaten dieses Gourmettempels, in dem als Vorspeise ein Strammer Max auf der Speisekarte steht und zum Nachttisch ein gedeckter Apfelkuchen angeboten wird, ist auf Anfrage über unsere Redaktion zu erfahren.

■ **Unser Literaturtipp:** „Der Fritten-Humboldt - meine Reise ins Herz der Imbissbude“ von Jon Flemming Olsen, dem Autor der WDR-Kultserie „Dittsche – das wirklich wahre Leben!“. Erschienen im Goldmann-Verlag. ISBN: 978344231219-1. (Text & Bilder: Joachim van der Linde)



"Strong Max"
Home-smoked ham on
german bread with two
fried eggs on the top 130¢
Frying sausage w. bread
as 80¢
Berliner Curry sausage



Guten Appetit, Jo!

