

Zwei Damen vom Grill

Die Currywurst gehört zu Berlin wie die Quadriga aufs Brandenburger Tor. Zwei Damen – die eine in Ost, die andere in West – haben sie perfektioniert

Text: Philipp Eins Fotos: Kathrin Harms



Bei Konnopke's gibt es im neu gebauten Imbiss die Currywurst ohne Darm

Der eigentliche Knackpunkt ist: mit oder ohne Pelle?

Wann es vor ihrer Theke das letzte Mal leer gewesen ist, daran kann Vera Stenschke sich nicht erinnern. Tag und Nacht warten Gäste vor ihrem Imbiss in Berlin-Kreuzberg, um die wohl einzige kulinarische Spezialität der Hauptstadt zu kosten: die Currywurst. Auch heute herrscht um die Mittagszeit reges Gedränge. Malergesellen mit abgewetzten Hosen, Geschäftsleute in dunklen Anzügen und Touristen mit Reiseführern unter dem Arm – sie alle wollen zu Curry 36, einer der beliebtesten Wurstbuden Berlins.

Fünf Mitarbeiter sind mit schneiden, braten und würzen beschäftigt. Vera Stenschke gönnt sich derweil eine kurze Kaffeepause an einem der Stehtische unter der dunkelroten Markise. „Über Currywurst woll'n Se schreiben? Quatsch!“ Die 51-jährige quirlige Frau mit den kurzen blonden Haaren schüttelt nur den Kopf. „Currywurst muss man einfach essen!“

Doch so einfach, wie Frau Stenschke meint, ist das gar nicht. Wer an der Theke schlicht eine Currywurst verlangt, outet sich als Tourist oder Zugezogener. Ein Berliner, der was auf sich hält, gibt seine ganz eigene Bestellung auf – auch wenn davon nichts auf der Speisekarte steht. Ein Rentner im karierten Hemd bekommt „eene Curry, je-schnitten, Ketchup anne Seite, keen Pulver“. Sein Nachbar in der Schlange, ein beliebter Mann mittleren Alters, möchte die Wurst klassisch, mit Sauce übergossen – „aber so rüschtsich scharf“. Der eigentliche Knackpunkt ist die Frage: mit oder ohne? Gemeint ist der Darm. Vera Stenschke sagt: die Pelle. Als Westberliner Original gilt eine gebratene Brüh-

wurst mit Pelle, so wie sie die Charlottenburger Imbissbesitzerin Herta Heuwer an einem verregneten Sonntag im Spätsommer 1949 erfand. Im Ostteil der Stadt, wo es Ende der 1950er-Jahre wohl an Därmen mangelte, setzte sich die Wurst ohne Pelle durch. An den meisten Buden kann man heute auch beide bestellen.

Wenn Vera Stenschke Currywurst isst, dann meist ohne Pelle – und zwar aus dem heißen Wasserbad. „Dit is unser Original“, sagt sie und lacht. Anfang der 1980er-Jahre, als sie und ihr Mann ins Currywurstgeschäft einstie-



Vera Stenschke versorgt den Westen mit Würsten

gen, standen sie noch mit einer kleinen Rolltheke im Hausflur. Für mehr als einen großen Wasserkessel reichte das Geld nicht. Heute betreiben sie im Ladenlokal vier Fritteusen, fünf Bräter und zwei Pfannen. Die Kesselwurst wird in der Speisekarte gar nicht mehr erwähnt. Nur wenige bestellen sie noch, meist Stammgäste.

Serviert wird die Kesselwurst geschnitten auf einem Pappteller, darüber Currypulver, geröstete Zwiebeln und – das Wichtigste – der hausgemachte Ketchup. Vera Stenschke und ihr Mann haben sich das Rezept patentieren lassen. Über die Gewürze schweigen beide. Geschäftsgeheimnis. Ein erster Bissen: Die Sauce ist süß, sämig und fruchtig, die Wurst schmeckt ohne Bratfett leicht und trotzdem kräftig. Nur das Curry könnte schärfer sein.

Wer es besonders scharf mag, fährt mit der U-Bahn in den sieben Kilometer entfernten Bezirk Prenzlauer Berg.

Dort liegt Konnopke's Imbiss, das Pendant zu Curry 36 im Berliner Osten. Fünf Stufen umfasst die Schärfeskala, von „himmlisch“ bis „Hölle“. Ob der höchste Grad öfters bestellt wird? „Klar, fast jeden Tag“, sagt Inhaberin Waltraud Ziervogel. Die 75-jährige sitzt im rot-weiß gestreiften Kittel auf einer Bierbank neben der Bude und zündet sich eine Zigarette an, während das Team um ihren Sohn Mario die Gäste bedient. Selbst probiert hat sie die „Hölle“ noch nicht. „Dit is bestimmt keen Spaß!“

Über den Köpfen rattert die Hochbahn, der Imbiss steht direkt unter einem Viadukt in der Schönhauser Allee. Das goldene Aluminiumprofil ist makellos – und nagelneu. Wegen Renovierungsarbeiten an der Trasse wurde der jahrzehntealte DDR-Wurststand abgerissen und an derselben Stelle neu gebaut. „Ob ick hier drinne glücklich werde...“, fragt sich die Chefin und zuckt mit den Schultern.

Waltraud Ziervogel mag keine Experimente. Vor allem nicht, wenn es um ihre Currywurst geht. Seit mehr als 50 Jahren gibt es bei Konnopke's nur Würste ohne Darm. Geschnitten? Mit Pommes? Erst seit der Wende. Aus dem

Waltraud Ziervogel
brutzelte schon zu DDR-
Zeiten Currywürste

Wasserkessel wie in Kreuzberg? „Ne, noch nie jehört!“, sagt sie und verzieht das Gesicht.

Seit der Wiedereröffnung ist die Menschengänge vor der Theke länger als je zuvor. An diesem Nachmittag reicht sie bis raus an die Ampel. Der Medienrummel um ihren Streit mit den Behörden, die Konnopke's nach dem Abriss gerne an einem neuen Standort gesehen hätten, machte Waltraud Ziervogel bei Touristen aus aller Welt bekannt. Selbst Reporter von der „New York Times“ und der „Bangkok Post“ waren schon da.

Die Empfehlung der Chefin, egal, ob für Journalisten, Einheimische oder Touristen: eine Currywurst, ungeschnitten, Schärfestufe drei. Dazu ein Brötchen und ein Schultheiß-Bier, auch liebevoll „Schulle“ genannt. Der sagenumwobene Ketchup, den Ziervogel seit DDR-Zeiten aus Tomatenmark und geheimen Zutaten rührt, bedeckt nur die Mitte. So kann man die Enden besser anfassen. Die Wurst ist, wie sie sein soll: heiß und fettig. Der Ketchup etwas dünn, doch durch die Mischung aus Currypulver und Cayennepfeffer bleibt ein feuriger Nachgeschmack.

Als Konkurrenz sehen sich die Grandes Dames der Berliner Currywurst nicht. Solange jede in ihrem Bezirk bleibt – die eine im Osten, die andere im Westen. Ob Waltraud Ziervogel trotzdem schon mal bei Curry 36 gegessen hat? „Klar“, sagt sie. Und? Sie grinst: „Die ohne Darm, die könn' nur wir!“

» **Kontakt:** Den Imbiss **Curry 36** erreicht man auf dem Mehringdamm 36 in Berlin-Kreuzberg. (U-Bahnhof Mehringdamm, Ausgang Yorkstraße). **Konnopke's** Imbiss liegt in der Schönhauser Allee 44B nahe dem U-Bahnhof Eberswalder Straße in Berlin-Prenzlauer Berg. Seit 2009 gibt es in der Schützenstraße 70 in Berlin-Mitte das **Deutsche Currywurst Museum**. Die Besucher können sich dort über Zutaten und die Geschichte der Wurst informieren. Geöffnet täglich von 10 Uhr bis 22 Uhr.