

CURRY 36

CURRY 36

BERLINER DUFT

CURRY 36

CURRY 36

CURRY 36

CURRY 36

CURRY 36

CURRY 36



Kreuzberger Nächte sind lang

Nein, hier gibt es nichts umsonst. Diese Menschen stehen freiwillig an. Im Winter, bei Minusgraden, bei Nacht. Wofür? Für die beste Currywurst der Hauptstadt! Unser Reporter reihte sich mit ein ...

Fotos: MARIO ZIEGLER Text: MORITZ HERRMANN

Man weiß jetzt nicht, ob man das dumm oder mutig finden soll, was der Typ mit der Baseballkappe da macht, linke Luke, zwanzig vor elf, eiskalte Kreuzbergluft. Ein Versehen kann es nicht sein, dafür hat er zu lange auf die Karte gestarrt, nee, der meint das ernst, der bestellt Chicken Nuggets. An einer Wurstbude, nicht irgendeiner, an dieser hier, der berühmtesten Bude der Hauptstadt, der Republik vielleicht. Wahnsinn.

Willst du etwa die Bräter beschämen, Junge? Sie belustigen? Und die Leute, die gucken ja schon. Denk noch mal nach. Nein, bei „Curry 36“ bestellt man keine Nuggets. Man bestellt Currywurst.

Thüringen rühmt sich der Rostbratwürste, Frankfurt ist Brühwurst heilig, den Bayern die Weißwurst. Der Wurstbegriff wird regional variiert, in Berlin regiert Königin Currywurst. Wer sie verstehen will, muss sich Samstagabend an die „Curry 36“ am Mehringdamm stellen. Mal schauen, was so kommt, wer überhaupt und warum.

Um halb sieben zweierlei sieht sich die Schlange bis zum benachbarten Bierhaus. Winterjackengewimmel, Smalltalkteppich. Die Hungrigen bescheint das Neon des Schriftzuges, dem ein umkreistes R nachgestellt ist, „Registered Trade Mark“, als Currywurstbude. Es sind jetzt Touristen, die ihren Berlintrip mit dem Besuch veredeln wollen. Die Kranken, Kaputten, Lustigen kommen erst später, kurz vor der Feier und danach. Ihre Gespräche werden anders sein, verallt, konfuser, sich im Grunde aber gleichen, im Bedürfnis, letztlich geht es ja allen hier um, logisch: die Wurst. Die Bestellflut hat ihr eigenes Metrum. Immer gleiche Kurzdialoge, in Nuancen variiert, gleich einem Endlos-

sketch. Zwee mit Darm, eene ohne. Richtig schön kross, bitte. Bloß nicht kross. Machste mir. Kannste mal. Willste noch. Es sind mehr als Bestellungen, die in den Regen gebellt werden, es sind Bekenntnisse, Entscheidungen, dafür, dagegen. Man ordnet sich mit der Order einer Gruppe zu. Bio oder normal, mit Pelle oder ohne, Pommes mit Ketchup oder Majo? Dazu ein Brötchen? Krautsalat? Wer bei „Curry 36“ bestellt, bestellt die Berliner Nacht, eine Ahnung davon wenigstens, angerichtet auf einer Pappschale und mit kleinem Pikser, mundgerecht portioniert.

Martin Silflow und Andrea Ludwig stehen mit den Söhnen am Tisch, Currywurst, bevor es ins Kabarett geht. „Die Sauce, die ist schon gut“, sagt sie. „In Berlin, da gibt’s einige Buden auf hohem Niveau“, sagt er. Eine Stunde später, die Quädes, Brigitte und Werner, fast 50 Jahre Ehe. „Können Sie sich ausmalen, wie oft wir schon hier waren“, lacht er. Andreas Rath und Dagmar Karner aus Gleisdorf, Österreich. Es ist seine dritte Currywurst in der Stadt, aber die erste,

22:46 Uhr Sehr tomatig, sehr würzig, mit leichter Schärfe. Die Sauce, das Original, hausgemacht.



1:27 Uhr Nach dem Spiel ist vor der Currywurst. Die Hertha hat den BVB besiegt? Egal, Prost, Freunde bleiben.



„CURRY 36“, DAS IST EIN STÜCK BERLINER GESCHICHTE

die ihm schmeckt. In Österreich kennt man keine Currywurst, deshalb riet ihnen der Taxifahrer, dem sie zustiegen, zum Besuch bei „Curry 36“. Wohin danach? Keine Ahnung. Das eine Antwort, die man hier häufiger hört. Wer seine Wurst an der Bude gegessen hat, hat sein Ziel oft schon erreicht. Der Currywurst ist in Berlin ein eigenes Museum gewidmet, am Checkpoint Charlie, dort wird über die Entdeckung berichtet, den Mythos. Herta Heuwer, Nachkriegsjahre,

gend, den Imbiss am Mehringdamm, der kein Imbiss war, sondern eine Rolltheke im Hausflur, die Würstchen aus dem Kessel anbot. Das war nichts. Das musste erst was werden. Stenschke schrieb einfach „Curry“ auf sein Schild, aber das Bauamt nötigte ihm die 36 auf, der Stand verdeckte die Hausnummer. Konnte der zuständige, auf deutsche Ordnung pochende Bürokrat ahnen, welchen Markennamen er hierdurch schuf?

Heute wird das „Curry 36“ in allen Reiseführern empfohlen, pflegt Profile bei Instagram, Twitter und hat über 30 000 Fans auf Facebook. Der Webshop vertreibt Strampler, Pullover und Tassen, die Sauce steht im Supermarkt. Zum 30. Geburtstag gab sich Klaus Wowereit die Ehre, Gerhard Schröder, Sebastian Vettel, Die Ärzte und andere Prominente – sie kommen sowieso. 2012 öffnete ein Ableger am Bahnhof Zoo, ein weiterer Standort soll folgen. „Curry 36“ wird zur Kette, wie Gosch und das Hofbräuhaus.

Es ist elf durch, Sascha Volber darf Feierabend machen. Draußen gefühlter Gefrierpunkt, aber Volber schwitzt, rotes Gesicht, die Grillrostwärme, das Bratfettparfüm. Im achten Jahr dreht und wendet er hier, er kann von Kunden erzählen, die für ihre Wurst aus München anreisen, davon, wie Quentin Tarantino einst bei ihm bestellte, vom Ketchup, dem Klang, der Tradition. Er sagt: „Unser kriegste nicht mehr klein.“

In Berlin wird um die Fleischesser rigoros gebuhlt, jede Bude, und es sind einige, versucht sich irgendwie von der Konkurrenz abzusetzen. Am Ku’damm etwa wird Champagner ausgeschenkt, „Krasselt’s“ legt Scampis bei, „Mesa“ arrangiert auf Porzellan.

„Curry 36“ bezieht seine Würste aus regionaler Produktion, kooperiert seit »

die ihm schmeckt. In Österreich kennt man keine Currywurst, deshalb riet ihnen der Taxifahrer, dem sie zustiegen, zum Besuch bei „Curry 36“. Wohin danach? Keine Ahnung. Das eine Antwort, die man hier häufiger hört. Wer seine Wurst an der Bude gegessen hat, hat sein Ziel oft schon erreicht. Der Currywurst ist in Berlin ein eigenes Museum gewidmet, am Checkpoint Charlie, dort wird über die Entdeckung berichtet, den Mythos. Herta Heuwer, Nachkriegsjahre,

Geöffnet von 9 bis 5 Uhr

21:04 Uhr Mit oder ohne Darm? Unentschlossene nehmen das Berliner Doppel.



18:50 Uhr Erst Wurstkultur, dann Witzkultur. Familie Silflow-Ludwig stärkt sich vor dem Kabarett.



23:11 Uhr Rainer Stark, mit Bertmütze, wurde vom Verkäufer gefragt: „Currywurst?“ Er hat zurückgefragt: „Ist der Papst katholisch?“



22:00 Uhr Mehringdammromantik, das ist: rote Wurst statt rote Rosen. Andreas und Dagmar Rath sind dafür aus Österreich angereist.



19:32 Uhr In fast 50 Jahren entwickeln sich feste Rituale. Die Quädes gehen zu „Curry 36“. War schon immer so.



0:00 Uhr Um Mitternacht ist nicht Ladenschluss, um Mitternacht wird nachgelegt. Gleich kommen die Partygänger.



2:10 Uhr Nirgendwo verbrüderst es sich so gut wie am Currywurststand bei Nacht.



21:19 Uhr Bräter, Redner, Held der Arbeit. Sascha Volber verkauft nicht nur Fleisch, er verkauft ein Gefühl. Es nennt sich Berlin.



FOTOS: MARIO ZIEGLER FÜR BEEF!

CURRYWURST FESTIGT DIE FREUNDSCHAFT

jeher mit einem Fleischer. Sieben Bratplatten, fünf Fritteusen, 60 Liter Bratfettverbrauch. Das sind die Eckdaten eines Tages, zu dem auch diese Nacht gehört. Und: viele Currywürste, 22 cm lang, genormt. Der exakte Absatz bleibt betriebsgeheim, man befindet sich aber im oberen dreistelligen Bereich.

Nachts, halb zwei. Der Obdachlose, der um die Stehtische gebettelt hat, bekommt seine Gratiswurst. Man kennt sich, kennt ihn, so läuft es immer, sie sagen dreimal Nein und einmal Ja. Und die Taxifahrer essen sich satt für die Nacht, Kreuzberger Nächte sind lang.

Am Tisch links: Helga Sindern, BVB-Fan, Joachim Rascher, Hertha-Fan, das Bundesligaspiel seit ein paar Stunden abgepfiffen, die Hertha hat gesiegt, also: gemeinsame Currywurst, aus Tradition und damit die Freundschaft hält.

An den Luken herrscht jetzt noch mal Betrieb, das Bier geht gut weg, die Wurst sowieso. Ein Phänomen, das man nicht erklären kann, so sagte Stenschke einst zum Hype. Geschäftsleiter Mirko Großmann sagt: „Berlin ohne ‚Curry 36‘ ist wie Maranello ohne Ferrari.“ Günter Krüger, der Bräter, Verkäufer, Marktschreier, sagt gar nichts, sondern fragt: „Wat darf es sein? Mild oder scharf? Bist du so ein Biobruder? Jetzt mal dalli, ich hab nicht die ganze Nacht Zeit.“ Und als der Kunde Äh sagt, sagt Krüger, dass es alles bei ihm gibt, aber kein Äh. Dieser Ton funktioniert zu später Stunde, die eigentlich früh ist, fast vier – ruppig, herzlich, Berlin und Currywurst, der Kaviar der Straße. Bald beginnt ein neuer Tag. 

DIE WURSTHISTORIKER STREITEN ...

... bis heute darüber, ob die Currywurst nun in Hamburg oder Berlin erfunden wurde. Welcher Version glauben Sie?

VERSION I: Currywurst kommt aus Berlin

Man schrieb den 4. September 1949, als Herta Heuwer, ehemalige Trümmerfrau und Imbissbetreiberin in Berlin-Charlottenburg (britischer Sektor) Langeweile hat. So experimentiert sie mit Zutaten, die sie britischen Soldaten abgekauft hat – vermischt Tomatenmark mit insgesamt zwölf indischen Gewürzen und erfindet so eine Sauce, die sie „Chillup“ nennt. Schon am nächsten Tag verkauft sie Wurst und Sauce unter dem Namen „Spezial Curry-Bratwurst“. Das kommt bei den Kunden so gut an, dass Herta Heuwer ihre Rezeptur zehn Jahre später patentieren lässt.

VERSION II: Currywurst kommt aus Hamburg

Im Jahr 1947 stolpert die Hamburger Imbissbesitzerin Lena Brücker auf der Treppe im Hausflur zu ihrer Wohnung – dabei gehen auch ihre Einkäufe vom Schwarzmarkt zu Boden. Darunter auch eine Tomatensauce und eine Tüte Currypulver, die sich beim Splash miteinander vermischen. Lena Brücker sitzt betrübt im Flur, kostet jedoch noch einmal von der Sauce, bevor sie aufwischt. Die Mischung schmeckt ausgezeichnet! Brücker wittert deren Potenzial, verfeinert die Rezeptur später und gießt die neue Sauce über die Kalbswürste, die sie in ihrem Imbiss am Großeumarkt verkauft.

Lena Brücker und ihrer Geschichte hat der Schriftsteller Uwe Timm sein Buch „Die Entdeckung der Currywurst“ (dtv, 10,90 Euro) gewidmet.

CURRYWURST IN BERLIN

Curry 36 mit 2 Filialen: Mehringdamm 36 (Kreuzberg) und am Bahnhof Zoo, Hardenbergplatz 9 (Charlottenburg). Currywurst 1,60 €, Bio für 2 €.

Bier's Kudamm 195 am Kurfürstendamm 195 (Charlottenburg). Familienbetrieb seit 42 Jahren; 70 Innen- und 100 Außenplätze, Currywurst 2,40 € (hausgemachte scharfe Sauce), Champagner (0,2 l) ab 23 €.

Konnopke an der Schönhauser Allee 44 a, unter der Hochbahn (Prenzlauer Berg), Familienbetrieb seit 85 Jahren. Erster Imbiss in Ostberlin, der Currywurst mit ins Angebot nahm (1960). Currywurst ohne Darm 1,90 €.

Wurstbudenfinder

Wie, Sie wissen nicht, wo's außerhalb der Hauptstadt noch gute Currywürste gibt? Schnell hier nachschlagen: Die Autorin hat 55 Buden in ganz Deutschland getestet und fotografiert – die Liste ist gut, wenn auch noch erweiterbar ...

„Currywurst-Führer“ von Barbara Radl, Eichborn Verlag, 9,95 Euro.

Das ist doch
der Zipfel!