

# „Eine Knackige mit Curry“

## Der Ultimate chilli-Currywurst-check

Wenn's um die Wurst geht ist die Breisgau-Metropole eigentlich ja eher für die heimische „Rote“ bekannt. Dennoch ist der indisch angehauchte germanische Ur-Snack auch bei hiesigen Imbissbuden ein Renner und vielleicht auch das Zünglein an der Waage, wenn es darum geht, wie gut die private Fast-Food-Bude an der Ecke wirklich ist. chilli-Autor Felix Holm hat Freiburgs bekannteste Imbisse mal anhand dieses Kriteriums unter die Lupe genommen, und sich eine Woche lang für euch und im Namen der Recherche gesund ernährt.

Text & Bilder: Felix Holm / Collage: Felix Thatenhorst

**Standort:** Potato-Land, Bertoldstraße.

**Preis:** 1,90 Euro (3,10 Euro mit Pommes)

**Wartezeit ab Bestellung:** zwei Minuten

**Optik/Geruch:** Starkes Curry-Aroma, die großen Wurststücke schwimmen in Soße.

**Temperatur:** warm

**Geschmack:** Eine haus eigene Soße verleiht der weißen Grillwurst einen süß-scharfen Geschmack – nicht schlecht!

**Service:** Abgelenkt vom laufenden Fernsehen, vergisst das ansonsten freundliche Mädchen, Besteck zur Wurst zu reichen.

**Sonstiges:** Man hat hier die Gelegenheit, die Gemütlichkeit einer Einkaufspassage zu entdecken. Luftlinie 50 Meter entfernt vom hektischen Stadtmittelpunkt, dem Bertoldsbrunnen, genießt man hier zu Schulzen-TV-Sendungen seine Wurst.

**Standort:** Imbiss am Güterbahnhof, Neunlindenstraße.

**Preis:** 2,- Euro (3,30 Euro mit Pommes)

**Wartezeit ab Bestellung:** unter einer Minute

**Optik/Geruch:** viel Curry, kleine Wurststückchen, wird in der klassischen Pappschale mit einem „Dreizack“ serviert.

**Temperatur:** Heiß genug, gut temperiert.

**Geschmack:** Gesunde Stammwürste in der Soße (etwas schärfer), viel Curry, aber nicht zu viel. Dazu gibt es eine gut angebratene Rote und als Sättigungsbeilage ein frisches Brötchen.

**Service:** Schnell und freundlich, eher ruhig, die Stehtische sind gleichzeitig der Mülleimer, man spart sich also überflüssige Wege.

**Sonstiges:** Der stark frequentierte Imbiss am Güterbahnhofgelände ist Treffpunkt aller dort in der Nähe arbeitenden Menschen und viele kommen immer wieder – das lässt Rückschlüsse auf die Qualität zu. Für uns der heimliche Testsieger!

**Standort:** Grillecke, Engesserstraße.

**Preis:** 2,- Euro beziehungsweise 2,90 Euro für die „größte Currywurst Freiburgs“ (180 Gramm) (3,20/3,90 Euro mit Pommes)

**Wartezeit ab Bestellung:** eine Minute

**Optik/Geruch:** Der Curry wird zuerst auf die wahrlich große Wurst gestreut. Darüber kommt dann die hausgemachte warme Soße. Etwas viel Wurst, im Verhältnis zur Soße. Die Haut der Wurst pelzt ab. Holzdreizack.

**Temperatur:** heiß!

**Geschmack:** Aufgrund des geringen Soßenanteils viel Wurstgeschmack, diese ist allerdings relativ unwürzig.

**Service:** Schnell und mit einem Lächeln geht hier die Riesenwurst über die Theke. Damit geringe Wartezeit gewährleistet ist, sind zwei Wurstverkäufer am Werk.

**Sonstiges:** Neben der großen Essensauswahl stehen hier zwei Spielautomaten und ein Touchscreen-Bildschirm im Rahmenprogramm der „größten“ Currywurst. Außerdem gibt es für 1,80 Euro 0,3 Liter Rothaus vom Faß!





**Standort:** Schubert-Stüble, Heinrich-von-Stephan-Straße.

**Preis:** 2,20 Euro (3,50 Euro mit Pommes)

**Wartezeit ab Bestellung:** ca. drei Minuten

**Optik/Geruch:** übersichtlich, nicht zu viel Curry, viel Ketchup, Wurst sieht frisch aus, wird in der klassischen Pappschale mit einem „Dreizack“ serviert.

**Temperatur:** maximal mundwarm, eher sogar kalt.

**Geschmack:** Ordentlich, könnte mehr Curry dran und wärmer sein. Kein Brötchen dabei. Dafür ist die Wurst knackig und frisch.

**Service:** Wenn man nicht zur Stoßzeit kommt, muss man klingeln, um den Koch/die Köchin auf den Plan zu rufen. Ist das Personal dann einmal da, fühlt man sich individuell betreut.

**Sonstiges:** Im überdachten Imbiss mit dem Charme einer Gartenlaube ist man auch um die Nahrung des Geistes der Kundschaft besorgt. Daher liegt täglich frisch die „Bild“ auf dem Tisch.



**Standort:** Hassler's Wurststand, Münsterplatz.

**Preis:** 2,20 Euro (3,20 Euro mit Pommes)

**Wartezeit ab Bestellung:** eine Minute

**Optik/Geruch:** Alles ordentlich farblich sortiert, der Curry ist knallgelb, der Ketchup blutrot.

**Temperatur:** perfekte Hitzel!

**Geschmack:** Die hausgemachte Wurst ist etwas angebraten, aber auch ordentlich durch. Die Soße schmeckt sehr echt, man schmeckt gut den Curry und den Ketchup in seinen Einzelteilen. Allerdings fehlt ein wenig die eigene Note.

**Service:** Vier Verkäufer kümmern sich auf engstem Raum mit Freude und Herzblut um die Massen an Kunden.

**Sonstiges:** Neben der Tatsache, dass es ja Glück bringen soll, auf dem Freiburger Münsterplatz eine Wurst zu essen, isst man hier auf Nummer Sicher. Die Wurst ist mit Abstand die Beste in unserem Test, die Soße zwar ausbaufähig, aber immer noch gut. Außerdem isst man nirgends in so schöner Umgebung wie hier!

## Erfindergeist im Curry-Wurst Universum

Wer hat's denn diesmal erfunden? Ausnahmsweise mal nicht die Schweizer! Erfinderin der Curry-Wurst war eine Berliner-Imbiss-Stand-Besitzerin mit Namen Herta Heuwer, zu deren Andenken heute noch eine Gedenktafel in der Kantstraße 101 an die Fast-Food-Pionierin erinnert. Diese Tafel wurde 2003 mit viel Sekt und Curry-Wurst enthüllt, im selben Jahr brachte eine Wurstfirma mit Namen „Meica“ die Fertige Curry-Wurst aus dem Kühlregal auf den Markt.

Bei uns in der WG liegen ab und zu auch ein paar dieser Fertig-Curry-Würste im Kühlschrank, allerdings nicht von „Meica“ sondern von der „Schmitt und Söhne Fleischwarenfabrik“. Der Vater meines Mitbewohners, Klaus Schmitt, ist nämlich Metzger und leitet zusammen mit seinem Bruder Kurt im Saarland eben erwähntes Unternehmen.

Und Kurt hatte eines Nachts im Jahre 1993, als er nicht schlafen konnte, folgende Idee: Er verpackte zerschnittene Wurst und Curry-Soße in eine Dose und erfand in diesem lichten Moment die Fertig-Curry-Wurst!

In einem Gespräch mit der Presse-Abteilung der Firma Meica erklärt man uns: „Meica hat im Jahr 2003 die Fertig-Curry-Wurst, also den Curry-King erfunden und es somit geschafft, ein Produkt aus der Imbiss-Atmosphäre zu den Leuten nach Hause zu bringen. Die Firma Schmitt und Söhne kennen wir nicht!“ Die Presseabteilung der Firma Schmitt und Söhne, in diesem Fall Kurt Schmitt, kontert: „Bei uns im Saarland lief bereits 1993 Kinowerbung für die Curry-Wurst aus der Dose. Wir haben, nachdem wir das Produkt an Kindern aus der Nachbarschaft getestet haben, das Produkt auf den Markt geworfen. Leider war unser Etat nach Zeitungs- und Kinowerbung erschöpft, aber durch die Werbeoffensive von Meica gab es auch für unsere Curry-Wurst einen Schub!“ Es wird wohl schwer sein, hier genau zu klären, wer nun der Erfinder war. Fest steht jedenfalls, dass die Curry-Wurst selbst keiner von beiden erfunden hat, das war die gute alte Herta, und würde man ihr Curry-Wurst in der Dose vorsetzen, sie würde sich wohl im Grabe rundrehen.

Felix Holm

