



Suchergebnisse: Spezial Curry-Bratwurst

4. September 1949 – Die Erfindung der Currywurst

Berlin-Charlottenburg * Herta Heuwer, die seit August 1949 in Berlin-Charlottenburg einen Imbissstand betreibt, soll an diesem Tag die Currywurst erfinden. Weil nur wenige Gäste kommen, beginnt sie aus Langeweile mit verschiedenen Zutaten und Gewürzen zu experimentieren. Sie vermischt Tomatenmark, Currypulver, Worcestershiresauce, Paprika, Pfeffer und weitere Gewürze, deren genaue Zusammensetzung sie geheim hält. Die so entstandene Sauce gibt sie über eine gebratene und in Stücke geschnittene Brühwurst, die sie in einer Pfanne auf einem Spirituskocher zubereitet. Das neue Gericht nennt sie „Spezial-Curry-Bratwurst“. Eine Portion kostet 60 Pfennig. An diesem Entstehungsdatum bestehen allerdings Zweifel. Heuwer beschreibt den Tag später mit den Worten: „Es goss kleine Kinderköpfe.“ Die amtlichen Wetteraufzeichnungen zeichnen jedoch ein anderes Bild: Demnach bleibt es am 4. September 1949 in Berlin trocken. Die Entstehung der Currywurst ist zudem eng mit den politischen und kulturellen Verhältnissen der Nachkriegszeit verbunden. Internationale Zutaten bilden die Grundlage für eine Spezialität, die später als typisch deutsch gilt. Currypulver, dessen europäische Variante auf die britische Kolonialgeschichte in Indien zurückgeht, wird durch die britischen Besatzungstruppen in Deutschland leichter verfügbar. Ketchup verbreitet sich unter dem Einfluss der US-amerikanischen Soldaten. Ohne die britischen und US-amerikanischen Besatzungsmächte entsteht die Currywurst vermutlich nicht in ihrer heute bekannten Form.