

Deutschlands edelste Würstchenbude

Wer hat's erfunden? Wer hat's erfunden? Nein, diesmal waren es nicht die Schweizer. Es waren unsere Nachbarn aus dem Norden. Eine Nachbarin, um genau zu sein: Die Mutter aller Currywürste war eine Deutsche. Unklar bleibt bis heute, ob sie aus Berlin oder Hamburg stammte. Seit Jahren streiten sich Deutschlands Currywurst-Hochburgen um den Erfinderstatus. Klar ist nur, es war eine Frau namens Lena oder Herta. Brachte Herta Heuwer aus Berlin die Wurst als Erste unter die Leute oder war es doch die Hamburgerin Lena Brücker? Sicher ist, die Geschichte von Lena Brücker liest sich spannender. Der Novelle «Die Entdeckung der Currywurst» von Schriftsteller Uwe Timm zufolge, war die Erfindung der leckeren Kombi «Curry in Wurst» reiner Zufall: Lena hielt Ketchup in der einen, Curry und Weisswurst in der anderen Hand und – sie stolperte. Kaum entdeckt, verkaufte sie die legendäre Kreation am Hamburger Grossneumarkt und sicherte so ihren Lebensunterhalt.

Noch eines ist sicher: Die edelste Würstchenbude gibt's in Hamburg. Wie der Name, so die Wurst: edel. Jeder, der was auf sich hält, isst seine Wurst im «Edelcurry». Die Klientel des Restaurants ist bunt: Vom arbeitslosen Hartz 4 Empfänger, der sich endlich mal wieder was gönnen will, über die 34-jährige Schwangere, die seit dem dritten Monat ständig Lust auf Currywürste verspürt. Oder die beiden Jus-Studentinnen Claudia und Katja, die sich jeden Donnerstag zum Frauenabend treffen, bis hin zu Mitgliedern der chinesischen Mafia, die bei ihrem Blitzbesuch in der Stadt nicht auf deftiges Deutsches verzichten wollen. Möglich auch, dass es sich nicht um die Mafia handelte, sondern eine Gruppe chi-

nesischer Geschäftsleute, die sich die Edelmurwurst schmecken liessen. Der obligate Anerkennungsrülpser blieb jedenfalls nicht aus. Alle waren sie da, Mitglieder einer vermeintlich organisierten Verbrechensgemeinschaft, Geschäftsleute, werdende Mütter, Studentinnen, Junggesellen, Touristen aus aller Welt oder Testesser wie ich. Das Lokal war propfenvoll – und ist es jeden Tag.

Man isst an langen Holztischen, wer keinen Sitzplatz mehr ergattern kann, isst die Wurst im Stehen. Hauptsache es schmeckt und es ist erst noch gesund. Der Besitzer des Edelcurrys, Jörg Klatte, setzt auf Naturprodukte. Und das auch bei der beliebten Traditionswurst. Eigens für sein Restaurant lässt Klatte die Wurst nach einem Rezept eines Gourmetkochs herstellen. Bevor die Rinder und Kälber zu Wurst verarbeitet werden, leben sie auf offener Weide und essen täglich frisch. Sie erhalten nicht das übliche Industriefutter, sondern ein frisch zubereitetes ausgewogenes Menü. Auch wenn die Fleischqualität überzeugt – was wäre eine Wurst ohne die Sauce. 11 unterschiedliche Saucenkreationen aus geheimer Rezeptur – von klassisch bis würzig scharf – verwöhnen den Gaumen bei jedem Biss.

Nicht nur die Gäste sind begeistert, das Edelcurry konnte auch eine unabhängige Jury von seiner Wurst überzeugen. Als der TV-Sender Pro Sieben in der Sendung Galileo die

«Beste Currywurst Deutschlands» suchte, wurde er, wie könnte es anders sein, im Edelcurry fündig. Zumindest im Geschmackstest schlägt Hamburg Berlin. Nichts desto trotz, bleibt eine Frage weiterhin ungeklärt: Wer hat's erfunden?



Die besten Currywürste gibts in Hamburg.

**RESTAURANT EDELCURRY, GROSSE BLEICHEN 68,
20354 HAMBURG, WWW.EDELCURRY.DE**