

Currywurst heute

Die Currywurst ist derzeit in aller Munde, jedenfalls bildlich gesprochen. Vor zwei Wochen lassen in der NDR-Talkshow zwei bekannte Duisburger Comedians den Teilnehmern Currywurst reichen, als Typisches aus ihrer Heimat. Bei verhaltenem Echo wird die alte Frage „Berliner oder Ruhrpott-Erfindung?“ zum Glück nur gestreift und die nach der besten erst gar nicht gestellt. Wenige Tage später zählen die Ernährungs-Docs vom NDR die Currywurst zu den schlimmsten Krankmachern von allen.

Dann liest man dieser Tage, die Kantinen der Wolfsburger VW-Hauptverwaltung würden keine Fleischgerichte mehr anbieten, auch keine Currywurst, was sogar Altkanzler Schröder mit Empörung missbilligt. Nun sieht meine liebe Frau die Zeit gekommen, die seit langem im Tiefkühlschrank ruhende Currywurst zu wecken. Was eine Stunde später auf den Tisch kommt, lässt überhaupt keine Diskussion zu: die Currywurststücke durch „Curry english style. (Goldelefant)“ verfeinert, ebenso die Standardsauce; zu den perfekt gebackenen Knusperfritten keine Mayo, sondern Gourmet-Remoulade, daneben in toskanisches Olivenöl getauchte, mit Himbeer-Cremacetto veredelte Tomatenscheibchen.

Wer die Currywurst erfunden hat und ob sie wirklich krank macht, überlasse ich der Spekulation. Ich ziehe gesichertes Wissen über die Currywurst vor. Heute weiß ich, wo es die beste von allen gibt.