

Fazit unseres Currywurst-Seminars

Wir sitzen hier an unserem mobilen Curryzipfelstand und überlegen, was wir auf diesem Seminar gelernt haben. Sämtliche Verkaufsstände die wir besucht haben, hatten lediglich einen Elektrogrill und keine offene Flamme. Für uns ein No-Go.

Alle Currywürste wurden mit Schrippen (*kleine Brötchen*) serviert, welche wirklich nicht knusprig waren. An einem Stand bekamen wir unser Gericht in einer Porzellanschale serviert, bei den anderen in der typischen Pappe.

Die Piker waren entweder aus Holz oder Kunststoff, eine Auswahl hatten wir leider nicht.

Sämtliche Soßen waren sehr laff und stark Tomatenmark lastig.

Curry haben wir selten geschmeckt und wenn, empfanden wir es nicht als sehr frisch und aromastark. Gelegentlich bekam man Konzentrate um die Schärfe zu simulieren, (*warum wird dafür kein Curry genommen . . . ?*), welches es auch in vielen Schärfe-Varianten gibt.

Schade war auch, dass kein Verkaufstand mehrere Soßen zur Auswahl hatte. Da bietet der Curryzipfel weit aus mehr an.

Die Preise lagen zwischen 1,50 € - 3,70 €. Dieses ist aus unserer Sicht mehr als angemessen.

Berlin die Hauptstadt der Currywurst?

Nein, zumindest nicht für uns. Dafür ist das alles zu viel an „Einheitscharakter“, Innovation ist dort eher Mangelware.

Für das Ruhrgebiet gibt es auch eine TOP 10, diese werden wir auf unserem nächsten Seminar testen.

