

Hallo liebe Freunde der gepflegten Currywurst und Besucher des Curryzipfels.



Angekündigt und realisiert „Unser Currywurst Seminar“, in Berlin.

Über eine separate App kann jederman seine Bewertung für die Berliner Currywurst abgeben. Daraus leiten sich die Platzierungen 1 bis 10 ab.

Tag 1 Currywurstseminar

Hier versuchen wir, euch einige Inspirationen und Eindrücke aus unserer Hauptstadt zu schildern. Die Stände wurden durch uns besucht und natürlich haben wir dort die Currywürste probiert.

Es geht zum ersten Verkaufsstand „Currywurst mit Biss“.

Was würdet ihr unter „Currywurst mit Biss“ verstehen?

Wir dachten eine gewisse Schärfe vorzufinden.

Die Currywurst ist mit 2,50 € ist im Preis gut. Die Soße war sämig und rot.

Als wir probierten, stellten wir fest, dass lediglich die Wurst zu schmecken war, nicht aber die Soße oder gar ein Currypulver.

Von dem Pulver wurden zwei verschiedene Arten aufgestreut. Wir waren in der Lage, separat zu probieren und empfanden mehr ein Fritten-Gewürz und nicht das typische Curry.

Der Standort ist im Europacenter und es ist gut, dass vor dem Center ein „unbekannter Stand“ ist.

Fazit: Schlechter kann es nicht sein.

Was bedenklich ist; unter den TOP 10 steht dieser Currywurststand immerhin auf Platz 6.

Uns jedenfalls hat es nicht geschmeckt.



Anlaufstation „Witty’s“ am Seminartag I

Er belegt Platz 4 unter den TOP 10 der Currywurststände.

Der Stand ist vor dem KaDeWe (*Kaufhaus des Westens*) an einem sehr gutem Platz.

Wiederkehrend ist dort auch ein Wochen-Markt mit interessanten Food Ständen zu finden.

Die Wurst von „Witty’s“ ist von Bioland, also eine Bio-Wurst. Diese schmeckte sehr lecker und war super gegrillt. Die Soße war sämig und hatte eine leichte Schärfe.

Mit einem guten Currypulver verfeinert, war alles rundherum in Ordnung.

Sehr zu empfehlen!



Weiter ging es zum „Bier's Kudamm 195“ am Seminartag I

Er belegt Platz 9 unter den TOP 10.

Er ist am Kudamm neben dem Audi-Drom gelegen. Mit 3,20 € ein normaler Preis für so eine solche Toplage. Die Wurst ist gut durchgegrillt und sehr lecker.

Die Soße sämig und sie hat eine leichte Schärfe. Das ist die erste Currywurst, deren Soße mit ihrer Schärfe im Mund etwas nachhallte. Auch hier wird wieder mit zwei Currypulvern gearbeitet.

Insgesamt eine sehr leckere Angelegenheit, die ich denen empfehlen kann, die es sehr mild bevorzugen.



Tag 2 - Currywurstseminar in Berlin

Curry 36 nimmt immerhin den Platz 2 der TOP 10 in Berlin ein.

Wir waren jetzt nicht im Stammhaus zugegen, sondern in einer Filiale, die aber die gleichen Verkaufsinhalte nutzt. Der Preis je Wurst ist mit 1,80 € ist sensationell billig. Zusätzlich wird eine Currywurst auch im Glas angeboten - zum stolzen Preis von 4,90 €. Da kann unser Curryzipfel preislich gut gegenhalten.

Die Soße war sämig und dem Preis entsprechend. Schärfe und Curry-Geschmack fehlten komplett, trotz des Currypulvers.

Die Beliebtheit von Curry 36 basiert wahrscheinlich nur auf dem niedrigen Preisgefüge.

Die Wurst selber war Bioware und sehr gut. Außerdem haben sie tolle Piker. (siehe Foto).

Im Moment machen wir uns Gedanken, ob wir bei unseren Soßen nicht zu viel Innovation einfließen lassen? Der gute Zuspruch unserer Kunden zeigt ganz klar: „Ein weiter so!“



Curry am Dom, Platz 9 - Tag 2 Currwurstseminar

Die Berliner App listet den Stand unter den TOP 10 ein.

Auf Grund der tollen Beschreibung hatten wir uns darauf sehr gefreut.

Mit 3,50 € je Wurst - nicht gerade günstig.

Die Wurst ist recht dünn und bereits mit Currygeschmack hergestellt worden. Im Angebot sind auch: Büffelwurst, Vegane Wurst oder Straußenwurst, u.a. zu bekommen.

Die Soße ist gut sämig und hat ebenfalls Curry-Geschmack. Darin befinden sich kleine Stücke, wir vermuten; Silberzwiebeln (*eine gute Idee?*).

Zusammengefasst: Sehr lecker und bisher die beste Wurst welche wir in Berlin verzehrt haben.

Serviert wird in Porzellanschalen mit kleinen Plastikgabeln.

Was uns zusätzlich in Berlin aufgefallen ist, es gibt mittlerweile im El Dorado der Currywurst mehr Sushi Restaurants als die traditionellen Currywurst-Buden.



Tag 3 Currwurstseminar in Berlin

Allmählich füllt sich der Magen und die Füße fangen an zu qualmen.

„Curry und Chili“ steht auf Platz 7 der TOP 10

Die Lage ist sehr ungewöhnlich, zwischen zwei S Bahn Gleisen - in der Mitte von Berlin-Wedding. Da muss man erstmal hinkommen.

Aber, hier haben wir endlich mal einen Currywurststand gefunden, wo wir uns was aussuchen durften. Wie auf den Fotos zu sehen ist, gibt es eine Menge an Auswahl und Schärfe-Graden. Allerdings kein Currypulver, sondern Konzentrate. Diese fangen bei 100.000 an und hören bei etwa 2.500.000 Scoville (*die Scoville-Skala ist eine Skala zur Abschätzung der Schärfe von Früchten der Paprikapflanze*) auf (*wer isst denn so etwas*).

Alle Konzentrate kann man auch kaufen, sind aber nicht unbedingt billig. Das Stärkste, zum mitnehmen, zeigt 7.777.777 Scoville auf. (*Verbrennungsgefahr*)

Die Wurst kostet 1.80 € und ist im Preis angemessen. Gut durchgegart, allerdings im Geschmack etwas schwach. Abzüge gibt es, weil die Wurst aus der Fritteuse kam und war entsprechend fettig.

Wir haben uns für die Wurst ohne extra Schärfe entschieden, da sonst der komplette Geschmackssinn verloren geht. Die Soße war echt klasse, sehr leicht geschärft und durch das Currypulver haben wir zum ersten Mal den eigentlich typischen Curry einer Wurst gerochen.

Als netter kleiner Gimik kann man dort in einen Club aufgenommen werden, wenn man sämtliche 10 Schärfen in 6 Monaten ißt. Wie auf den Fotos zu erkennen, sind das schon einige Einträge. Und viele davon sehen doch sehr gequält aus.

Wir haben uns daran lieber nicht beteiligt. Sicher ist sicher!



„Curry-Baude Platz 5“ - 3 Tag des Currwurstseminars

Zu finden auf Platz 5 der TOP 10. Der Standort: U-Bahnstation Berlin-Gesundbrunnen.
Laut eigenen Angaben sind alle Fleischartikel aus eigener Herstellung. Leider ist diese Wurst für uns eher eine Bock- als eine Bratwurst. Und wir sind der Auffassung, dass eine Currywurst eine Bratwurst sein sollte.

Geschmacklich war diese Wurst gut. Nicht sehr braun, kommt aber wohl durch die Bockwurst. Auch hier, wie in fast allen anderen Verkaufsständen, kommt die Wurst von einem Elektrogrill. Das finden wir sehr schade, weil dadurch die offene Flamme und die Geschmacksableitung fehlt. Der Preis mit 1,50 € ist billig bis sehr gut.

Auch hier war die Soße lecker, nur ohne Schärfe. Auch Curry konnte man hier sehr gut riechen. Viele Besucher kommen aus dem Kreis der Fussball Herta Spiele.



4. Tag unseres Currywurst Seminars

„Konnopkes Imbiß“

Standort: Unter der U Bahn, Station Berlin Eberswalder Straße. Eine super Lage, weil unterhalb der Schienen gelegen und daher ein durchaus trockenes Plätzchen.

Preis 1,90 € und somit auch recht günstig.

Die Wurst war echt lecker, aber leider wieder Elektrogrill. Dadurch fehlte uns einfach etwas an Nostalgie. Den Konnopke's Imbiß gibt es schon seit 1930.

Die Currysoße ist sehr Tomatenmark lastig und weißt keinerlei Schärfe auf.

Das Currypulver beinhaltet nichts von einer Schärfe oder dem typischen Geschmack.



Das Currywurst Museum am 4. Tag unseres Seminars

Lage: Nähe Check Point Charly

Ja, so etwas gibt es auch! Als Fan der Currywurst sollte man das unbedingt einmal gesehen haben. Viele interaktive Spielereien und Informationen über unser Lieblingsstück.

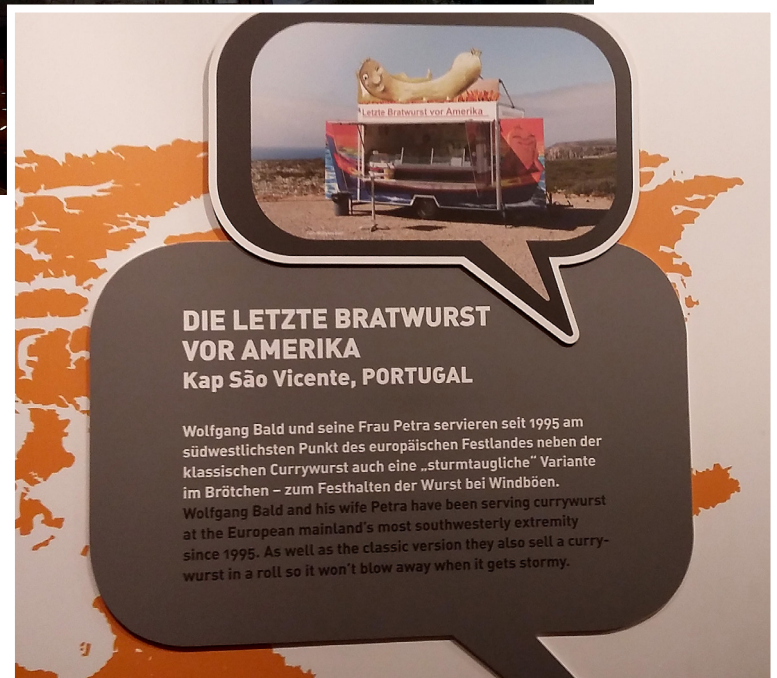
Besonders interessant fanden wir die Story über die Erfinderin der Currywurst.

Am Ende des Rundgangs servierte man eine halbe Portion zum probieren.

Wir haben mal ein Glas unserer hausgemachten Currysoße dort hinterlassen. Die nette Empfangsdame versprach uns, dass sie heute Abend darüber sprechen würden, ob unser Glas auch im Museum ausgestellt wird.

Daher hier unser Aufruf:

Der oder die erste, welche uns ein Foto von unserer Currywurstsoße im Glas aus dem Museum in Berlin postet, bekommt 4 Gläser Soße aus unserem jeweils aktuellen Sortiment als Dankeschön. Bedingung ist natürlich, dass es sich dabei um unser Ausstellungsstück im Museum in Berlin handelt.



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 Verkaufsstand 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.

