

Bei Konnopke gibt's noch die Echte

Die Currywurst gehört zu Berlin wie das Brandenburger Tor - Doch auch in der Hauptstadt verfallen die Sitten

Von Rasso Knoller

Berlin. Zwölf Uhr mittags am Prenzlauer Berg. Essensduft breitet sich unter den U-Bahn-Bögen aus. Vor Konnopkes Imbisswagen in der Eberswalder Straße herrscht Hochbetrieb. Deswegen wird hier zackig abgefertigt.

"Menü weiß", bestellt der Herr an vorderster Stelle. Eine halbe Minute später liegen Currywurst mit Soße und eine Portion Pommes mit Mayonnaise in der Pappschale. Bei Konnopke geht alles ganz fix, denn Bestellung



annehmen, Kassieren und Zubereiten wird von einem eingespielten Team erledigt.

Der Berliner ist stolz auf seine "Curry", und das zu Recht, denn über das, was andernorts als Currywurst durchgeht, kann der Hauptstädter nur den Kopf schütteln. Eine echte Berliner Currywurst ist nämlich nicht irgendeine Wurst, sondern eine Wurst ohne Darm aus hellem Brät, die im Ölbad gebraten wird und keinesfalls auf dem Rost gegrillt werden darf. Außerdem wird sie erst durch ihre spezielle Soße und mit zahlreichen Gewürzen verfeinertem Ketchup zur richtigen Currywurst. Nur Banausen oder Nicht-Berliner würden sie mit reinem Tomatenketchup oder sogar Senf essen.

Allerdings verfallen auch in Berlin die Sitten mehr und mehr. Nicht mehr jeder Imbissstand nimmt es mit den ungeschriebenen Currywurst-Gesetzen so genau. Konnopke ist jedoch eine Bastion gegen den Verfall der Wurstkultur. Wer hier kauft, bekommt die Wurst so wie sie sein soll. Seit 1930 sind die Konnopkes in Sachen Wurst unterwegs. Erst mit Bauchladen, dann im Wurstwagen. Als in den 70er-Jahren Tochter Konnopke das Geschäft übernahm, feierte das Unternehmertum im Zentrum des Sozialismus einen weiteren Sieg.

Damals wurde der noch heute stehende Kiosk unter den Gleisen der Hochbahn erbaut. Von da an hatten Broiler und Sättigungsbeilagen keine Chance mehr gegen Konnopkes Würste. Der Kiosk fand im Laufe der Jahre Aufnahme in so machen Reiseführer und ist inzwischen eine Touristenattraktion. Sogar in einem Lied wurde Konnopke besungen. Bei der DDR-Kultband Silly hieß es in den Achtzigern: "Mein Gott, bei Konnopke stehen tausend Mann, doch ich hab so einen Kohldampf und stell mich an." So war es damals, so ist es heute.

Konnopke hat die besten Currywürste in Berlin und damit auch weltweit - das sagt man im Osten der Stadt. Im Westen sieht man das freilich ganz anders. Auch lange Jahre nach der Wende steht die Currywurstmauer in den Köpfen noch. Jenseits dieser Mauer liegt Curry 36 in Kreuzberg. Auch dort gibt es die richtigen Berliner Currywürste, nur mit besten Zutaten zubereitet und mit einer nach geheimem Hausrezept zubereiteten Soße.

Wer wirklich die besseren Würste hat, ob Ost oder West, das lässt sich wahrscheinlich nur schwer ermitteln. Einen Vorteil haben die Kreuzberger Currywurstkunden aber auf jeden Fall. Während bei Konnopke im Osten um acht Uhr abends die Läden dicht machen, kann man in Kreuzberg fast rund um die Uhr seinen Hunger stillen. Zumindest, was die Kundschaft angeht, ist es nachts ohnehin am interessantesten, denn dann drängen sich im Curry 36 Kneipengänger und Taxifahrer, Polizisten von der Wache nebenan und Besucher des BKA-Theaters. Der Name lässt es vielleicht vermuten, doch das Curry 195, ein weiteres Highlight der Berliner Currywurst-Kultur, liegt nicht einfach ein paar Hausnummern weiter, sondern in Charlottenburg, am anderen Ende der Stadt. So weit wie die Entfernung, so unterschiedlich ist auch das Publikum. Auch im Curry 195 kann man seine Currywurst nachts verzehren, und es stärken sich ebenfalls Theatergeher vor und nach dem Kulturgenuss. Doch damit hören die Gemeinsamkeiten auf, denn bei Curry 195 steht die High-Society rund um die Tische. Hugo Boss trifft sich mit Gucci zum Wurstverzehr, und stiehlt trinkt man kein Bier, sondern echten Champagner. Bodenständiger geht es da in Krasselts Imbiss zu, dem dritten Vertreter des Westens im Kampf um die Currywurstkrone der Hauptstadt.

Der Imbiss liegt zwar nicht wirklich zentral im Stadtteil Steglitz, deswegen bleiben hier die Esser des Viertels auch meist unter sich. Trotzdem hat es Krasselts geschafft, in einem Restaurantführer zusammen mit den Sterne-Lokalen Berlins erwähnt zu werden. Im Internet wird die berühmte Würstchenbude sogar auf einer Seite aufgeführt, auf der die schönsten Orte weltweit vorgeschlagen werden. Na denn Mahlzeit!