

# Die Erfindung der Currywurst

VON JÖRG M. UNGER

Hier befand sich der Imbiss-Stand,  
in dem am 4. September 1949

## HERTA HEUWER

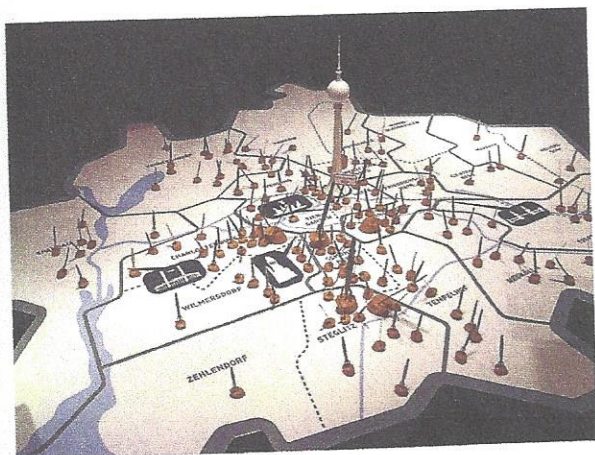
30. Juni 1913 in Königsberg – 3. Juli 1999 in Berlin

die pikante Chillup®-Sauce  
für die inzwischen weltweit bekannte Currywurst erfand.  
Ihre Idee ist Tradition und ewiger Genuss!

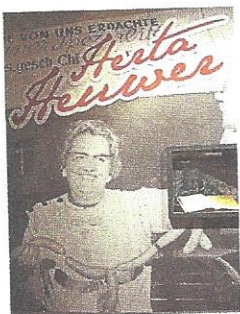
Gedenktafel in Berlin. Foto: Wikipedia



Waren von 1946.



Berlin und seine Currywurst-Buden.



Herta Heuwer, die Erfinderin der Chillup-Sauce. Ein aus der Not geborener Herd.

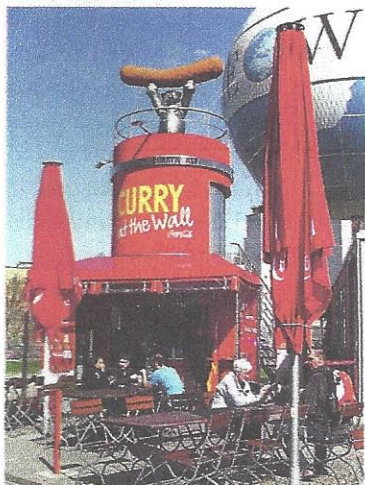


Am 4. September 1949 steht Herta Heuwer, 1913 als Herta Charlotte Pöppel in Königsberg geboren, in ihrer Imbissbude an der Ecke Kant- / Kaiser-Friedrich-Straße in Berlin-Charlottenburg und überlegt sich, wie sie der hungrigen Laufkundschaft einmal etwas anderes anbieten und ihre Brühwürste im Darm (in Berlin *Pelle* genannt) mit einer Sauce schmackhafter und würziger machen könnte. Anstelle von Senf experimentiert sie an jenem Sonntag mit Tomatenmark und Currypulver, das ihr Mann von englischen Soldaten erstanden hatte. Sie streut weitere Zutaten in die rotbraune Soße, schmeckt ab, würzt nach und macht sich Notizen. Als sie schließlich mit ihrer Rezeptur zufrieden ist, wärmt sie die dickflüssige Tunke auf und übergießt damit eine frittierte Brühwurst, wobei sie noch zusätzlich etwas Currypulver darüber streut. Die Kreation mundet Herta Heuwer so gut, dass sie beschließt, die Wurst zusammen mit ihrer Sauce und einer weichen *Schrippe*, wie man in Berlin fürs Brötchen sagt, am folgenden Tag ihrer Kundschaft zu servieren. Ihre Erfindung nennt sie *Spezial Curry-Bratwurst*. Doch da diese Bezeichnung den Spree-Athenern im Westen Berlins zu lang ist, setzt sich Mitte der 1950er Jahre der Name *Currywurst* durch.

Herta war 1924 mit ihren Eltern und Geschwistern nach Berlin gekommen und hatte im Alter von 16 Jahren eine Lehre als Schneiderin absolviert. Von 1936 bis 1940 war sie im Kaufhaus des Westens (KaDeWe) tätig, und in der Nachkriegszeit arbeitete sie als Trümmerfrau und Freiwillige in der Berliner Küchenwirtschaft. Um sich ein Zubrot zu verdienen, zog sie mit einem Bauchladen über den belebten Stuttgarter Platz und verkaufte Fischbrötchen und Buletten. Damit ihre Arbeit legal wurde, erwarb sie im August 1949 einen Gewerbeschein und legte sich für 35 Mark einen alten Verkaufswagen zu, den sie zusammen mit ihrem Mann Kurt und einem Schwager zum Kiosk umbaute und die 1. CURRY WURST BRATEREI DER WELT nannte, um damit ihre Urhebererschaft zu dokumentieren. Bald darauf stellte sie die ersten Verkäuferinnen ein und konnte noch einen zweiten Imbissstand mit Garküche in der Kaiser-Friedrich-Straße eröffnen. 1958 passte Herta Heuwer die Soße dem Geschmack der Kundschaft an und machte ihre Currysoße mit Chili noch etwas schärfer. Unter dem Namen *Chillup®* mit der Nummer 721319 ließ sie am 21. Januar 1959 die legendäre Spezial-Soße als Markenzeichen beim Deutschen Patent- und Markenamt in München eintragen.

Die Currywurst wurde schnell zum meist verkauften Berliner Straßennimbiss. Ab 1963 beschäftigte „Big Herta“ bereits neunzehn Verkäuferinnen und verlegte 1972 ihren Laden in die Imbisshalle der Kaiser-Friedrich-Straße, wo im Dreischichtbetrieb rund um die Uhr Currywürste mit Kartoffelsalat und Bier verkauft wurden. Zwei Jahre nach ihrem 25jährigen Betriebsjubiläum zog sich Herta Heuwer 1976 mit 63 Jahren aus gesundheitlichen Gründen aus dem Geschäft zurück. Doch ihr Rezept hütete sie ihr Leben lang und lehnte selbst die Zusammenarbeit mit einem namhaften Soßenhersteller ab. Für diesen Mut wurde sie vom Kabarettisten und Entertainer Harald Schmidt in der Sendung *Psst* als „Geheimnisträgerin erster Klasse“ ausgezeichnet, und als ihr Mann verstarb, vernichtete sie 1987 all ihre Aufzeichnungen und nahm die Curry-Gewürz-Rezeptur 1999 mit ins Grab. Um an Herta Heuwers geniale Kreation zu erinnern, wurde ihr 2003





Imbiss-Stand „Curry at the Wall“.

Engländer den scharfen und pikanten Geschmack in ihrer Heimat nicht missen wollten, wurde ein fertiger Pulvermix aus verschiedenen wohltuenden und heilenden Kräutern zusammengestellt, den man schließlich *Curry* nannte.

Die Berliner Currywurst wird zumeist mit Holz- oder Plastik-Piekern auf einem Porzellan- oder auf einem gepressten Pappteller gereicht, der bereits 1867 von Buchbindermeister Hermann Henschel erfunden wurde. Dazu gibt es verschiedene Brühwürste aus feinem oder grob zerkleinertem Schweinefleisch oder solchem mit Rindfleischanteilen, mal mit oder ohne Darm, mal gepökelt oder leicht geräuchert. Inzwischen ist die Currywurst zu einem der beliebtesten Gerichte an deutschen Imbiss-Ständen geworden, und dies nicht nur in Berlin, wo in rund 2.000 Straßenküchen für den mobilen Verzehr frittiert und gebraten wird. Die Currywurst ist auch in Hamburg, im Ruhrgebiet, im Rheinland und selbst in München zu finden. Sie hat die Betriebskantinen erobert und ist fast in allen Ländern der Erde als Vertreter des Wurstlandes Deutschland vertreten.

Auch in der Kunst und Literatur hat die Currywurst ihren Platz gefunden. So besingt sie Herbert Grönemeyer mit „Kommse vonne Schicht, wat Schön'res gibt et nicht, als wie Currywurst“ in dem von Diether Krebs geschriebenen Lied *Currywurst*, und Uwe Timm berichtet 1993 in seiner Novelle *Die Entdeckung der Currywurst* über deren Erfindung in einem Imbiss-Stand am Großneumarkt in Hamburg, wo man die Berliner Herkunft stark anzweifelt. Auch im Fernsehen spielt die Currywurst seit vielen Jahren eine wichtige Rolle, sei es in Deutschlands ältester Krimireihe *Tatort* oder im ostdeutschen *Polizeiruf 110* sowie in den ehemaligen TV-Geschichten der drei Damen von Färbers Grill-Treff.

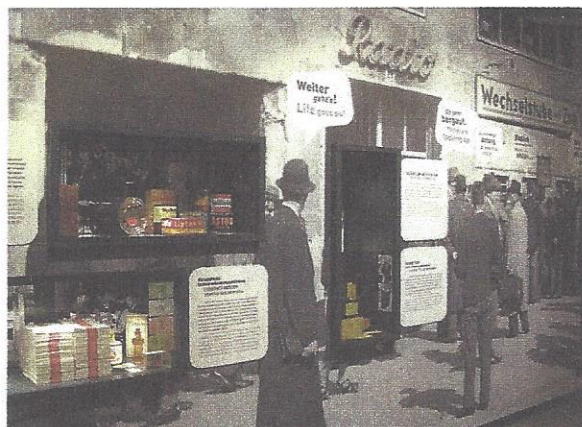
All das und viele weitere interessante Details und Legenden um die Erfindung und Zubereitung der Currywurst sowie ihre kulturelle Bedeutung und weltweite Verbreitung kann man im Deutschen Currywurst Museum in der Schützenstraße in Berlin-Mitte erfahren. Es wurde am 16. August 2009 eröffnet und bietet den Besuchern und Besucherinnen eine spannende Entdeckungstour. Die recht originelle und dazu sehr unterhaltsame Ausstellung berichtet nicht nur über die Entstehung der Berliner Imbiss-Buden nach dem Zweiten Weltkrieg, sondern zeigt auch die virtuelle Zubereitung einer Currywurst. Eine Gewürzkammer lädt zum Riechen der Zutaten ein und selbstverständlich offeriert eine „Betriebsküche“ den Besuchern auch eine Kostprobe der pikanten und beliebten Kult-Wurst, damit jeder Gast weiß, Berlin ist die Hauptstadt der Currywurst.

Mit freundlicher Unterstützung von Dr. Olaf J. Böhme, Zürich und dem Currywurst-Museum Berlin

Fotos: Jörg M. Unger

von privater Seite eine Gedenktafel am Ort ihrer Erfindung gewidmet und auch die Deutsche Bundespost hat die Currywurst mit einer Briefmarke geehrt.

Curry ist gesund und soll sogar glücklich machen. Doch sein Name beruht eigentlich auf einer Verwechslung. In der tamilischen Sprache bezeichnet man die Soße, die zu vielen Fleisch- und Fischgerichten gereicht wird mit *Kari*. Die Engländer übertrugen den Begriff auf die *Garam Masala* genannten Gewürzmischungen, die seit Jahrhunderten in Indien zubereitet werden. Da die



Berlin 1946.



Berliner Variante.



Manta- oder Schimanski-Platte.



Imbiss im Currywurst-Museum.



Gas-Grill mit Currywürsten.