



tredition®

www.tredition.de

Carsten Dethlefs, Andrea Henkel

Currywurstführer Schleswig- Holstein

Die Wurst zwischen den Meeren



tredition®

www.tredition.de

© 2015 Carsten Dethlefs, Andrea Henkel

Verlag: tredition GmbH, Hamburg

ISBN

Paperback: 978-3-7323-3192-5

e-Book: 978-3-7323-3193-2

Printed in Germany

Das Werk, einschließlich seiner Teile, ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung ist ohne Zustimmung des Verlages und des Autors unzulässig. Dies gilt insbesondere für die elektronische oder sonstige Vervielfältigung, Übersetzung, Verbreitung und öffentliche Zugänglichmachung.

Bildquellen: Curry 75 (Titelbild); Currywurst Schleswig-Holstein (S. 15, S. 17, S. 20, S. 24, S. 26, S. 28, S. 30, S. 32, S. 34, S. 36, S. 39, S. 40, S. 42, S. 44, S. 46, S. 48, S. 50, S. 52, S. 54, S. 56, S. 58, S. 63, S. 69, S. 71, S. 73, S. 76); Icke's Imbiss Bad Schwartau (S. 60); Oles Curry Flensburg (S. 22); Roter Hof Flensburg (S. 18); Susanne Junge (S. 65, S. 67)

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	7
Teil 1: Die Currywurst – wo kommt sie her, wo geht sie hin?	12
Teil 2: Currywurst Schleswig-Holstein on Tour	15
<i>Kapitel 1: Auf der Straße nach Norden – Currywurst statt Smørrebrød</i>	<i>16</i>
<i>Kapitel 2: Go west – Würste in Dithmarschen und Nordfriesland</i>	<i>39</i>
<i>Kapitel 3: Der wilde, wilde Osten – die letzten Würste vor Moskau</i>	<i>56</i>
<i>Kapitel 4: Das Currywurstherz unseres Landes – Currywürste inmitten von Schleswig-Holstein</i>	<i>65</i>
<i>Kapitel 5: Currywurst im Speckgürtel – die Würste des Südens.....</i>	<i>73</i>
<i>Kapitel 6: Currywurst Schleswig-Holstein is(s)t auswärts</i>	<i>78</i>
Teil 3: Eigene Rezepturen	83
Teil 4.: Literaturübersicht	87

Vorwort: Die Wurst zwischen den Meeren

Currywurst ist ja wie das Leben – mal kurz und prall, mal lang und zeitweilig zäh. Aber meistens ist sie würzig und macht am Ende satt. Und schließlich geht es im Leben ja auch immer um die Wurst.

Wie vielfältig die Currywurstlandschaft auch in Schleswig-Holstein, einem Land, das man eher mit Fischbrötchen in Verbindung bringt, ist, konnten wir im Laufe unserer Testtouren ausgiebig feststellen. Wir, das sind Andrea (Redakteurin in einer Pressestelle) und Carsten (promovierter Wirtschaftswissenschaftler), zwei waschechte Nordlichter, die schon seit jeher seele verwandt waren, sich aber erst im Januar 2013 kennen und wenig später lieben lernten.

Während unserer Testphase hatten wir viele interessante Begegnungen. Wir schlossen einige neue Bekanntschaften und merkten, wie schön unser Land eigentlich ist. Da war zu allererst Ole, der sein Currywurstbüdchen als Vorruhestandsaufgabe betreibt, da war Curry75, ein Laden, der vielfältigste Currywurstvariationen anbietet und ein richtiges Imbissflair verkörpert, da war Daniel, der in Neumünster nach seinem BWL-Studium in Frankfurt/Main eine richtig schicke Currywurstlocation aufgezogen

hat. Und es sind noch so viel mehr Menschen und Locations, die wir jetzt in diesem Buch vorstellen wollen.

Für uns war es stets wichtig, neben dem Geschmack auch die Kreativität, die Hygiene und die Urigkeit der Currywurstlocations zu beurteilen. Eine Currywurstverkaufsstätte muss eben ein Gesamtkunstwerk sein. Das soll nicht heißen, dass man für den Betrieb viel Kapital und Erfahrung benötigt. Es geht einfach um Atmosphäre und Individualität. Der Geschmack ist aber natürlich individuell. Die in diesem Buch aufgeführten Bewertungen spiegeln somit auch lediglich unsere Meinung wider. Wir haben zwar schon so manche Currywurst, aber nicht die Weisheit mit Löffeln gefressen.

Wichtig war uns zudem, Lebensmittel – und nichts anderes ist eine Currywurst – immer als Mittel zum Leben zu verstehen. Aus diesem Grund stehen wir auch Schärfewettessen (wer kotzt zuerst) äußerst skeptisch gegenüber. Bei allem Kult, der um die Wurst der Würste getrieben wird, soll sie doch immer noch ein Genuss bleiben. Wir belohnten daher durch die Kommentare auf unserer Facebookseite auch eher regionale Erzeugnisse, welche für eine nachvollziehbare Qualität stehen. Die „Biohuberei“ geht uns nämlich genauso auf die Nerven wie die Tiertransporte quer durch die ganze Republik. So schrieben wir zu Beginn unseres

Blogs auch über lebensmittelethische Fragestellungen. Da wir beide auf dem Lande aufgewachsen sind, kennen wir die Landwirtschaft noch aus allererster Hand. Deshalb soll dieses Buch auch dazu beitragen, ihr den Rücken zu stärken. Wir wissen, dass die allermeisten Landwirte sehr ordentliche Unternehmer sind und oftmals zu Unrecht in der Öffentlichkeit pauschal an den Pranger gestellt werden. Denn Geld muss natürlich trotz aller ethischen und moralischen Grundsätze mit der Erzeugung von Lebensmitteln verdient werden. Alpenromantik ist hier oftmals fehl am Platze – wir sind schließlich in Schleswig-Holstein!

Im ersten Teil dieses Buches schreiben wir über die spannende Diskussion um die Entdeckungsgeschichte der Currywurst, bei der wir aber der Hamburger Version mehr glauben als der Berliner Dichtung – Nordlichter müssen schließlich zusammenhalten. Außerdem wagen wir einen Ausblick dahingehend, wie sich die Currywurst künftig entwickeln wird. Im zweiten Teil stellen wir dann unsere Testergebnisse in aller Ausführlichkeit und reich bebildert vor. Die besuchten Locations sind nach den Regionen unseres Landes geordnet. Schließlich soll man gleich wissen, wo man seinen Hunger stillen kann, wenn man sich in einer bestimmten Gegend befindet.

Einige Regionen sind hierbei sicher stärker repräsentiert als andere. Allerdings soll dieses Buch auch nur der erste Aufschlag sein. Die Currywurstforschung geht weiter. Man weiß ja, die Wurst hat immer zwei Enden, und wir haben gerade einmal das erste davon erreicht.

Neben den reinen Testergebnissen haben wir aber auch versucht, unsere eigene Sauce zu kreieren. Einige Ansätze hierzu finden sich im dritten Teil dieses Buches. Ganz am Schluss erweitern wir unseren currywürstlichen Horizont und geben einen Überblick über andere Bücher, die sich mit unserer Leibspeise befassen. Ein Ratgeber für Schleswig-Holstein findet sich hier aber freilich noch nicht – da sind wir die Ersten.

Ein Vorwort dient natürlich auch immer dazu, bestimmten Leuten zu danken, ohne die dieses Buch nicht hätte entstehen können. Da ist zu allererst Martina Sommer zu erwähnen, die insbesondere bei einem Fernsehauftritt Pate stand und Currywurst Schleswig-Holstein im Schleswig-Holstein Magazin ein Gesicht gab. Zu nennen ist das Team von NDR 1 Welle Nord, die sogar zwei Radiobeiträge über uns brachten (Stefan Mross war an einem der Interviews auch nicht ganz unschuldig), Radio Schleswig-Holstein, die die Ersten waren, die im Radio über uns berichteten. Auch Delta Radio darf in dieser Aufzählung nicht