

Marc Reisner

Alles über die Currywurst



Von Liedern, Literarischem und Lycopin bis zu Curry-Kanzler, Ketchup und Klassenschranken –
Wissenswertes über ein Kultprodukt

Edition BDD

herausgegeben von Vito von Eichborn

Marc Reisner

Alles über die Currywurst



Von Liedern, Literarischem und Lycopin bis zu
Curry-Kanzler, Ketchup und Klassenschranken –
Wissenswertes über ein Kultprodukt

Marc
Reisner

Alles über die Currywurst

Von Liedern, Literarischem und Lycopin bis zu
Curry-Kanzler, Ketchup und Klassenschranken –

Wissenswertes über ein Kultprodukt

Edition **BOD**

Der Currywurst-Kosmos in der

Edition BoD

hrsg. von Vito von Eichborn

Bücher für Entdecker

Books on Demand bietet Autoren ein neues Verlagskonzept. Viele Debütanten, etablierte Autoren und engagierte Verleger nutzen den Publikationsservice von Books on Demand und bereichern den Buchmarkt mit interessanten und außergewöhnlichen Titeln. Vito von Eichborn, einer der innovativsten Buchmacher Deutschlands, wählt als Herausgeber für die Edition BoD herausragende Neuerscheinungen aus. Lesen Sie selbst, welche Entdeckungen das Programm von Books on Demand möglich macht.

Mehr Infos auch auf www.bod.de.

Marc Reisner (Jg. 1963) ist Reise- und Finanzjournalist und gebürtiger Berliner. Er lebt in Lüneburg und in Zürich – und hat nicht zuletzt in Hamburg und in seiner Geburtsstadt zahlreiche Imbissbuden durchprobiert. Das Ergebnis dieser Leidenschaft findet sich auf diesen Seiten. „Alles über die Currywurst“ ist das zweite Sachbuch des Autors.

Vito von Eichborn war Journalist, dann Lektor im S. Fischer Verlag, bevor er 1980 den Eichborn Verlag gründete, dessen Programm noch heute ein breites Spektrum umfasst: Humor, Kochbücher und Ratgeber, Sachbücher aller Art, klassische und moderne Literatur sowie die Andere Bibliothek. Nach seinem Ausstieg im Jahre 1995 war er u.a. Geschäftsführer bei

Rotbuch/Europäische Verlagsanstalt und sechs Jahre Verleger des Europa-Verlags. Seit 2005 ist Vito von Eichborn selbständig als Publizist tätig und fungiert u.a. seit März 2006 als Herausgeber der Edition BoD.

Inhaltsverzeichnis

Meine Buchhändlerin sagte mir: „Ja“, sagte sie

Dieses Buch ersetzt das eigene Erleben nicht

Wie die Currywurst erfunden wurde

Herta Heuwer und ihre patente Wurstkreation

Lena Brückers geniales Malheur

Konnopke und der Brückenschlag
zwischen Amerika und der DDR

Prominente lieben Currywurst - aber warum?

Von Eichel bis Westerwelle -
Currywurst als öffentliches Bekenntnis

Höchste Weihen:
Currywurst in den Vorstandsetagen

Jetzt wird's sportlich:
Currywurst und Wettkämpfer

Currywurst und Kultur:
Von Schauspielern und Komödianten

Auch was für Gourmets:
Currywurst und Sterneköche

Alltäglicher Ort - besondere Speise

Imbissbude - Treffpunkt ohne Eitelkeiten

Im Restaurant wird die Currywurst
nie wirklich heimisch

Gibt Kraft und macht Freude -

die Currywurst in der Kantine

Das Geheimnis der besten Currywurst

Wurst, Basis eines Leibgerichts

Soße selbst kochen – aber wie?

Curry – Exot auf Eroberungstour

Für Heimarbeiter: Rezepte, Rezepte

Das »Kleingedruckte«: Thema Gesundheit

Pommes frites – besser als ihr Ruf

Fleischige Lust mit Haken und Ösen

Tomaten sind Krebskiller – erst recht als Soße

Wunderpulver Curry

Currywurst und hehre Kunst – keine Zweckehe

Liedgut und Currywurst

Literarische Entdeckungen

Die Currywurst im Film

Die Currywurst auf der Bühne

In Berlin und Hamburg auf
kulinarischer Spurensuche

Die Konkurrenten der Currywurst

Hamburger, global Nummer 1

Pizza, ewiger Außenseiter

Döner, der Spätstarter

Danksagung

Infokästen

Richtig bestellen – das Fachvokabular für den Imbiss

Die Currywurst im Patentamt – vier Fälle für die eine

»Fettanteile sorgen für emotionale Stabilität«

So einfach ist es: die eigene Imbissbude

Wurst – nur noch selten reine Handarbeit

Currywurst – nur gut geschnitten wirklich echt

Currywurst im Härtetest – was Fertigprodukte taugen

Wie Pommes frites gemacht werden

Currywurst und Anarchie

»Museum als weltweit einmalige Erlebnisausstellung«

Interview mit Birgit Breloh, Currywurst Museum Berlin

Currywurst Museum Berlin – Daten und Fakten

Meine Buchhändlerin sagte mir: „Ja“, sagte sie ...

Ja, das hört sich doch reizvoll an, ein prima Geschenk. Populäre Monografien zu eigentlich kleinen Themen haben gute Chancen – wenn sie nicht platt sind, sondern umfassend informativ und dazu auch noch gut geschrieben. Aber weit über 100 Seiten – gibt’s denn so viel Interessantes ausgerechnet über die Currywurst?«

»Aber ja, dieser Autor schafft es, dass man tatsächlich das ganze Buch von vorne bis hinten liest. Das ist richtig spannend und nix überflüssig. Für Unterhaltungen bei geselligen Gelegenheiten bekommt man viel Munition. Zugegeben, weniger für Deutschlands Süden, vor allem für Berlin und Hamburg, den Norden, Westen und die Currywurst-Enklave Saargebiet. Weil ...«

»Also was steht denn nun drin?«, unterbrach mich meine Buchhändlerin, wie sie es immer tut, »und wie ist das Ganze aufgebaut?«

»Marc Reisner macht das sehr geschickt. Wann, wer, wo, was, wie, warum – alles handelt er systematisch ab. Dazu gibt’s Ergänzungen, Erweiterungen, Einfügungen.

Natürlich beginnt alles mit der Erfindung der Currywurst. Das gleichnamige berühmte Buch von Uwe Timm – das übrigens verfilmt und in 20 Sprachen übersetzt wurde – erzählt aus Hamburg. In der Nachkriegszeit hat Lena Ketchupflaschen und Currypulver gegen einen Pelzmantel eingetauscht – wovon ihr einiges im Treppenhaus kaputt geht. Gedankenverloren leckt sie an dem braunen Matsch – und hat ein unvergleichliches Geschmackserlebnis. Doch dies ist Literatur, die wohl der

Berlinerin Herta die Wahrheit klaut, die tatsächlich eine Imbisshalle hatte und als wirkliche Erfinderin gilt.

Es folgt das Wer. Das geht quer durch die Prominenz, von Curry-Kanzler Schröder über Eichel bis Wowereit, von Chefmanagern bis zu Spitzensportlern. Schauspieler wie Kuhn und Juhnke über Schimanski bis zu Leonardo die Caprio sind dabei, ebenso wie die Köche Schuhbeck und Mälzer.

Das Wo behandelt natürlich rauf und runter die Kultur der Imbissbude. Die urdeutsche Wurst mit der exotischen Soße kann Klassenschränken niederreißen. Im Restaurant wird die Currywurst nicht richtig heimisch. Aber die Bahn verkauft in 300 Bordbistros 300 000 (nicht nur Curry-)Würste. Und einer der größten Wurstproduzenten überhaupt ist der Volkswagen-Konzern, in dessen hauseigener Produktion zwei Millionen Würste quasi vom Band laufen.«

»Boah, das hätte ich nicht gedacht«, meinte meine Buchhändlerin, deren neugierigem Blick ich ansah, dass sie das nun auch alles sehr interessant fand. »Gibt's denn auch Rezepte für den Hausgebrauch?«, wollte sie wissen.

»Aber klar, etwa ein Dutzend, sogar mit Bewertung. Aber zunächst wird die Art und Zusammensetzung der Würste erklärt, wie man das Besondere an der Soße herstellt, und Wissenswertes über Curry. Auch acht Anbieter von Fertigprodukten werden getestet. Natürlich werden die Gegner von Wurst und Pommes und ihre Argumente nicht verschwiegen. Aber Eiweiß, Vitamine und Jod, Eisen, Magnesium, Kalium und andere Mineralstoffe finden sich für den Stoffwechsel in der Wurst bis zum Provitamin Folsäure. Außerdem ...«

»Nicht zu vergessen: Tomatensoße ist unglaublich gesund«, fuhr sie mir begeistert in die Parade, »und Curry ist doch ein Wunderzeug, oder?«

»Genau. Die roten Paradiesäpfel enthalten 13 Vitamine und 17 Mineralstoffe. Außerdem Lycopin, eine Gesundheitsbombe, die nicht nur bei Herz und Kreislauf nützlich ist, sondern sogar als Sonnenschutz dient, weil es die Alterung der Haut verlangsamt. Und im Curry ist alles Erdenkliche rundherum gesund, vor allem Kurkuma ist nicht nur in Indien seit Ewigkeiten eine Heilpflanze. Galle, Magen, Darm, auch Muskeln und Gehirn geht es damit besser, Rheuma und Entzündungen werden behandelt, und sogar gegen Krebs soll es sich positiv auswirken.«

»Allmählich kapiere ich, wie viel Alltagskultur in der Currywurst steckt. Das Buch von Timm ist Literatur, toll zu lesen übrigens. Aber für diese Wissenszusammenstellung kenne ich nichts Vergleichbares«, meinte meine Buchhändlerin.

»Ja richtig, Kultur«, griff ich den Faden auf, »Reisner hat eine ganze Reihe Lieder zur Currywurst gefunden, die man hier nachlesen kann. Er stöbert durch Literarisches und durch Kino und TV. Und Sprachkultur pur ist ein Einschub, wie man das Ding denn bestellt.

Hier ein paar Beispiele: Ex-Kanzler-Filet, Schimanski-Teller, Ruhrpott-Carpaccio, Taxiteller, Phosphat-Rakete, Molotow-Wurst, Maurerpimmel mit Geröll, Hafenlummel, auch Mousse vom Schweinefleisch Madras Art mit ...«

Ich klappte den Mund zu. Meine Buchhändlerin hatte mich stehenlassen, weil es an der Tür klingelte. Da bleibt mir nur zu wünschen: Wohl bekomm's!

Vito von Eichborn

Dieses Buch ersetzt das eigene Erleben nicht

Ein ganzes Buch über Currywurst?« Diese Frage haben mir Freunde und Bekannte immer wieder gestellt, wenn ich ihnen von diesem Projekt erzählt habe. Dann haben wir zwei, drei Aspekte diskutiert, die in diesem Buch besprochen werden sollen, und prompt fanden wir uns in einer anregenden Diskussion wieder. Aber ich will nicht zu viel verraten

Fest steht: Die Currywurst verbindet. So leicht wie an einer Berliner Imbissbude kommen Sie nie wieder ins Gespräch mit Fremden. Wetter, Politik, Wirtschaft, Kultur – nichts ist tabu, immerhin sind Sie unter grundsätzlich Gleichgesinnten. Denn der Verzehr einer klassischen Currywurst ist auch Ausdruck einer Lebenshaltung. Wer das »Steak des armen Mannes« isst, bekennt sich dazu, zur arbeitenden Bevölkerung zu gehören. Kein Wunder also, dass sich immer wieder vor allem Politiker zur Currywurst – und damit zum Volk – hingezogen fühlen, frei nach der Faustregel: Eine öffentlich verzehrte Currywurst bringt mindestens 100 Wählerstimmen.

Aber der Genuss einer Currywurst ist nicht nur ein öffentliches Bekenntnis, sondern eben auch ein Genuss. Die erste Currywurst vergisst man nie, heißt es unter eingefleischten Fans. Meine aß ich einst in der Schlachtereier Kuss, einer Berlin-Zehlendorfer Institution an der Clayallee. 1939 hatte die Familie Kuss den Betrieb übernommen, 1973 wurde das Geschäft dann durch einen Imbiss erweitert, in dem auch Currywurst angeboten wurde. Ich erinnere mich gut an die Stehtische, die unter der Platte eine Ablage hatten, die wir Kinder – mangels

notwendiger Körpergröße – als Unterlage nutzten. Zwei Mark kostete die Currywurst damals. Irgendwann aber machte Kuss dicht, ein türkischer Imbiss nahm den Platz der Schlachtereiein.

Ach ja: türkischer Imbiss. Gerade in Berlin, könnte man meinen, haben Döner Kebab und Burger die Currywurst auf der Beliebtheitsskala längst überholt. Weit gefehlt! »Die Currywurst ist Berlin pur«, schmettern Hauptstadt-Medien wie die B.Z. in die Welt – und liegen damit sicher nicht falsch, auch wenn seit Jahren ein Wettstreit zwischen Hamburg und Berlin darum tobt, in welcher Stadt denn nun wirklich die Mutter aller Currywürste kreiert worden sei. So kann ein Streit um die beste Currywurst zwischen Elbe und Spree ein harmloses kulinarisches Geplänkel innerhalb weniger Augenblicke in ein wütendes Wortgefecht verwandeln.

Andererseits hat es die norddeutsche Spezialität nicht nachhaltig über den sagenhaften Weißwurst-Äquator hinweg in den Süden geschafft. Frankfurt bietet noch ordentliche Qualität, in Nürnberg jedoch kommt die Currywurst schon nicht mehr gegen die lokalen Rostbratwürstchen an. In München dominieren die Weißwürscht, und in Stuttgart – nun ja: die Saitenwürschtle vielleicht, die so typisch nicht sind und auch als Frankfurter oder Wiener durchgehen. Im proletarischen Westen der Republik dagegen gehört die Currywurst zum Alltag, und als wahre Currywurst-Exklave darf das Saarland gelten, wo es – Gerüchten zufolge – sogar die beste Currywurst Deutschlands gibt.

Exotisch ist die Currywurst allerdings im Ausland, wo ihr mit erheblichem Misstrauen begegnet wird. So wetterte etwa das St. Galler Tagblatt, die »Lieblingswurst der Berliner« sei mit dem Anstieg deutscher Arbeitnehmer zwar vermehrt auch in der Schweiz aufgetaucht, habe in der »flachen Grillrost-Hierarchie aber auch deshalb keine

Chance, weil sie geschnitten und mit einer Soße aus Ketchup und Ähnlichem serviert wird«. Und Ähnlichem! Nein, in fernen Ländern werden die Menschen mit der Currywurst nicht warm. Ausnahmen mögen Mallorca oder die Costa Blanca sein, wo die »Curry« mittlerweile zum Strandgut gehört und in allen möglichen Verballhornungen und unmöglichen Variationen feilgeboten wird.

Überhaupt: Die Currywurst wird als deutsches Kulturgut häufig unterschätzt. Das geht auch Dorothea Cerpnjak so, die in ihrem Buch »Kleine Kulturgeschichte der Bratwurst« die Currywurst zwar streift, dabei aber auf übelste Abwege gerät, wenn sie behauptet: »Wenn eine Bratwurst als Currywurst auf dem Teller landet, dann ist das das Schlimmste, was man ihr antun kann.« Na gut, wer Rezepte wie Bratwurstsäulen mit Speck und Emmentaler oder Bratwurst in Biersoße für Errungenschaften deutscher Küche hält, dem mag man solche Schmähungen verzeihen: »Ohne Messer und Gabel ist Curry-wurst nicht verzehrbar [].« Oder: »Currywurst schmeckt nicht nach sich selbst. Sie wird erst durch das Currypulver und eine (Tomaten) Soße zu dem, was sie ist.«

Denn natürlich ist eine wirklich gute Currywurst die perfekte Symbiose von Wurst, Tomatensoße und Currypulver. Diese Kombination optimal und immer wieder zu treffen ist so schwierig, dass kein Imbissbesitzer, der etwas auf sich hält, sein Rezept verraten wird. Das macht aber nichts, denn eine Currywurst ist vor allem etwas für unterwegs, für den schnellen Hunger. Spüren Sie's? Beim Gedanken an eine leckere Currywurst setzt der Pawlowsche Reflex ein, wird der Bauch warm, steigt die Vorfreude. Süß schmeichelt die Tomatensoße der Zungenspitze, leicht pudrig und mit angenehmer Schärfe macht sich der Curry bemerkbar. Und knackig ist der erste Biss auf die heiße Wurst. Sie mögen das? Darum lade ich Sie ein, mir jetzt in die Welt der Currywurst zu folgen.

Wie die Currywurst erfunden wurde

Ein Leben ohne Currywurst? Undenkbar! Selbst für eingefleischte »Curry«-Hasser gehört die Melange aus Tomatensoße, Curry und Wurst wenn auch nicht zum Alltag, so zumindest zum gelegentlichen Schlemmen. Und ein bisschen Anarchie ist doch – huch: Kalorien, Pappschale, Imbiss – mit dabei. Hand aufs Herz: Wer nicht ab und zu Lust auf den deftigen Snack und ein Bier dazu bekommt, der ist entweder verbissener Vegetarier oder er hat keine Ahnung, was wirklich gut ist. Klaus jedenfalls, Klaus weiß Bescheid:

» Geht ja nichts über Currywurst, ne?! Mit Ketchup. Aber der Ketchup muss so grade so Zimmertemperatur haben. Keinen Ticken mehr. Dass der so ganz zart auf der Zunge zerschmilzt. Das ist für die Zunge wie Weihnachten, Geburtstag und Namenstag gleichzeitig. Aber, hier, auf keinen Fall Pommes oder so 'n Schnickschnack dazu. Ich mein': Du fährst ja auch nicht Dreirad, wenn du Harley fahren kannst.«

Zwar ist Klaus nur eine Kunstfigur, erdacht von der Agentur Rapp Collins für ebendiesen Werbeauftritt für die Fluggesellschaft Air Berlin. Aber der Aussage tut das keinen Abbruch. An einer Stelle allerdings irren die Texter: Kein echter Berliner würde die Currywurst-Soße als simplen Ketchup bezeichnen. Damit hat sie auch herzlich wenig zu tun. Aber dazu später mehr.

Sicher ist: Die Currywurst ist fest verankert im Denken der Deutschen – wenn es etwa um einen Vergleich der

Metropolen Hamburg und Berlin geht, dann wird unter anderem der »Currywurst-Faktor« angeführt, bei dem die Hauptstadt um Längen führe. Und als im Jahr 2008 ein Slogan für die Hauptstadt-Kampagne gesucht wurde und Bürger ihre Vorschläge einschicken sollten, da landete der flotte Spruch »Sei Wissensdurst, sei Currywurst, sei Berlin!« unter den Top Ten.

Auch im Ausland erkennen immer mehr Menschen die wahre Bedeutung des kultigen Snacks. Ein Abstecher zu Konnopke, Curry 36 oder Ku'Damm 195 gehört heute zum touristischen Standard. Immerhin findet sich die Currywurst in immer mehr Berlin-Reiseführern. Und so fehlt sie denn auch nicht in Klassikern wie dem »Culinary Guidebook Germany« von Joachim Lennert, der seinen englischkundigen Lesern erklärt:

» *A culinary achievement of the post war era is the Berliner Currywurst, a sausage eaten with one's fingers at vendor stands and served with a portion of a curry-ketchup mixture for dipping. (Eine kulinarische Errungenschaft der Nachkriegs-Ära ist die Berliner Currywurst, eine Wurst, die man mit den Fingern an Imbissständen isst und die mit einer Portion Curry-Ketchup serviert wird, damit man sie eintunken kann.)*«

Es sind also nicht nur die Einheimischen, die sich mit einer »Curry« die Grundlage für die eine oder andere Molle, ein großes Berliner Bier, schaffen. Fest steht: Allein in Berlin gehen Jahr für Jahr rund 70 Millionen Currywürste über die mehr als 200 Imbisstresen, das sind etwas mehr als 20 Stück pro Hauptstädter. In der ganzen Bundesrepublik sinkt der Schnitt aufgrund regionaler Verweigerungshaltung vor allem im Süden auf etwa zehn

Würste pro Kopf, insgesamt sind das aber immer noch beachtliche 800 Millionen.

Angesichts solcher Mengen taucht rasch die Frage nach der Urmutter aller Currywürste auf. Die ist so leicht nicht zu beantworten, gibt es doch mindestens drei Fraktionen, die die Urheberschaft für die Ikone der Alltagskulinarik für sich beanspruchen.

Herta Heuwer und ihre patente Wurstkreation

1949. Drei Wochen zuvor haben die Deutschen die Mitglieder des ersten Bundestages gewählt. Noch acht Tage und Theodor Heuss (FDP) wird erstes Staatsoberhaupt der jungen Bundesrepublik. Nicht einmal vier Monate ist es her, dass die Sowjets die Blockade Berlins aufgegeben haben, dass die Rosinenbomber Tag und Nacht ihre Fracht in die geteilte Stadt bringen.

In ihrem Imbissstand an der Kantstraße, Ecke Kaiser-Friedrich-Straße in Berlin-Wilmersdorf steht Herta Heuwer, 36 Jahre alt. Ehemann Kurt ist eben aus amerikanischer Kriegsgefangenschaft zurückgekehrt. Nun muss die tatkräftige Königsbergerin die kleine Familie mit schnellen Speisen über Wasser halten. Und das macht die clevere Geschäftsfrau. Nebenbei probiert sie mit den wenigen Lebensmitteln, die es gibt, neue Rezepte aus. Wichtigstes Ergebnis: die Currywurst.

Allerdings ist Currywurst-Historikern klar: Nicht alles, was in Medienberichten und auf Internet-Seiten als geschichtlich gesichert beschrieben wird, ist wirklich Fakt. Mag sein, dass Herta Heuwer im Alter – sie starb mit 86 Jahren 1999 in Berlin – das eine oder andere Datum durcheinandergebracht hat. Anderes macht sich einfach besser und wird immer wieder von Autoren übernommen. »Die Geschichte der Currywurst ist ein komplexes und verästeltes Labyrinth, durch das sich nur wenige Experten

und Sachverständige einen Weg auf den sicheren Steinen der Wahrheit zu bahnen vermögen«, heißt es denn auch auf der Homepage wurstflash.de.

Auf jeden Fall wird die offizielle Geburtsstunde der Currywurst immer wieder auf den Abend des 4. September 1949 gelegt. Auch Herta Heuwer selbst hat dieses Datum immer wieder bestätigt. Sie konnte sich wegen des schlechten Wetters gut daran erinnern – Journalisten haben es mal als stürmisch, mal als verregnet bezeichnet. Heuwer: »Es goss kleene Kinderköppe, keen Mensch war in meiner Bude.« Klingt gut, kann aber nicht sein, denn laut Wetterdienst Meteomedia »geht aus alten Aufzeichnungen hervor, dass es am 4. September völlig trocken war mit viel Sonnenschein. Am Tag zuvor gab es allerdings ein kräftiges Gewitter«. Und tatsächlich: Werner van Bebber notierte anlässlich des Todes von Herta Heuwer am 20. August 1999 in der F.A.Z., die Currywurst sei am 3. September entstanden, »dieses Datum hat ein Verwandter Herta Heuwers ermittelt«. Am wahrscheinlichsten ist, dass Heuwer die Soßenrezeptur beim Tüfteln über Tage hinweg immer wieder verfeinerte und verbesserte, bis sie mit dem geschmacklichen Ergebnis zufrieden war.

Chillup

Die Marke »Chillup« wie sie sich **Herta Heuwer** 1959 schützen ließ. Der Schutz ist abgelaufen – doch die Wort-Bild- Marke neu an die Erben Heuwers vergeben

Unstreitig ist, dass Herta Heuwer mit Tomatenmark und etwa einem Dutzend Gewürzen hantiert, die sie bei einem Großhändler ergattert hat. In den Tomatenextrakt rührt sie geriebene Paprika, Pfeffer, Curry natürlich, Chili, Salz, Zucker, ein paar aromatische Kräuter. Einen Schuss

Worcestersoße gibt sie auch hinein. Gut schmeckt die rötlich-braune Mixtur, kräftig, ein bisschen süß und scharf zugleich. Außerdem gibt es so etwas in ganz Berlin noch nicht. Die Kunden jedenfalls sind begeistert und bestellen immer wieder die neue Kreation. So gut läuft das Geschäft binnen kurzer Zeit, dass Heuwer aus dem Stand eine Imbisshalle macht. 19 Verkäuferinnen arbeiten zu Spitzenzeiten für die Mutter der Currywurst. Nach Jahren kann sie sich vom Erlös ein kleines Haus in der Siedlung Eichkamp dicht an der Avus leisten.

Hätte Heuwer mehr Geld aus ihrem Rezept schlagen können? Bis zu ihrem Tod mochte sie das übrigens niemandem verraten, 1978 soll sie gar sämtliche Unterlagen vernichtet haben. »Erfinder sind manchmal so«, hat eine Nichte der Imbissbesitzerin einmal gesagt. Und immer wieder findet sich die Mär, Heuwer habe, um den Erfolg der Currywurst nur mit ja niemandem teilen zu müssen, das Rezept beim Deutschen Patentamt schützen lassen. Tatsächlich führt die Spurensuche zu einem Warenzeichen mit der behördlichen Nummer 721 319. Doch ein Rezept fand sich – mittlerweile ist die Marke längst gelöscht – mitnichten in den Münchner Unterlagen. Vielmehr hat sich Heuwer am 21. Januar 1959 »das Wort ›Chillup‹ mit einer bestimmten Schriftzuggestaltung als Warenzeichen für eine Spezialsoße eintragen lassen«, teilt eine Patentamtssprecherin mit, »geschützt wurde dadurch nicht das Rezept der Soße«. Um ein Patent also handelt es sich nicht – und selbst ein solches hätte Nachahmer, die sich ab Anfang 1950 immer häufiger in Berlin finden, wohl kaum davon abgehalten, das Soßenrezept abzuwandeln und so an der wachsenden Nachfrage teilzuhaben.

Und so war es denn eher ein Marketing-Gag, dass die Firma Knorr die resolute Ostpreußin dazu überreden will, die Vermarktung der Currywurst gemeinsam anzugehen. Später trauert Heuwer dem Geschäft gelegentlich nach,