

Currywurst – favoriten i Berlin

Få saker ligger tyskarna så varmt om hjärtat som korv. Speciellt currywurst. Brickan med wurst, tomatsås och currykrydda har genom åren blivit omåttligt populär. Den har även fått främlingar att mötas, och ett museum har uppförts till dess ära.

Bomberna faller inte längre över Berlin. Andra världskriget är slut och Tyskland står som den stora förloraren. Landets städer ligger i ruiner och framtiden är oviss för folket. Dessutom har kriget kört landets ekonomi i botten.

Valutan är rekordsvag, maten hårt ransonerad och svarta marknaden växer för var dag som går. Det har gått så långt att cigaretter är det enda hållbara betalningsmedlet i det förstörda Berlin.

Bland Berlins rasmassor letar hela familjer efter något användbart, eller ännu hellre, något säljbart. I hemmen används gamla stålhjälmars från kriget som kokkärl.

I den brittiska sektorn av det delade Berlin har Herta Heuwer en liten korvkiosk. Precis som alla andra får hon kämpa för brödfödan. Och precis som alla andra måste hon vara uppfinningsrik.

Av de brittiska soldater som kommer förbi hennes kiosk kan hon köpa kryddor som annars inte finns i Tyskland. Speciellt curryn fångar hennes uppmärksamhet, kryddblandningen som briter tagit med sig från det kolonialiserade Indien.

Hon vet inte själv att curryn är det hon senare blir ihågkommen för. Ännu mindre att hennes skapelse kommer skapa förbrödning och gemenskap efter såväl andra världskriget som Berlinmurens fall.

UPPSKATTAD. En currywurst är billig, snabblagad och kan fås med en mängd tillbehör.



KORVSPEL. I dataspelet Curry up! kan du servera din egen currywurst på samma vis som det görs runt om Berlin.

Den fjärde september 1949 regnar det i Berlin. Det är inte många som besöker Herta Heuwers lilla korvkiosk denna dag. Herta har gott om tid att experimentera lite bakom kioskdisken. Den nyinköpta curryn blir basen i hennes kreation. Efter provsmakning och utförliga anteckningar, där varje smak-

förändring noteras, blandar hon i ytterligare tio-tolv kryddor i tomatsåsen som hon blandar till. Ett leende sprider sig över Hertas ansikte när hon smakar av såsen.

Nästa dag tar hon fram sina anteckningar och gör om proceduren. När alla ingredienser är i värmer hon upp såsen och håller den över en välstekt korv.

Världens första currywurst är redo att serveras.

Rykten om hur god såsen är sprider sig i området. På bara ett par år kan Herta gå från att själv stå i korvkiosken till att öppna restaurang med 17 anställda som serverar currykorv.

1951 får hon ett brev från Tyska patentverket i München. Till Hertas stora glädje har de godkänt hennes patentansökan för såsen. Eller som hon själv döper den till, sin Chillup.

Herta Heuwers sås är än i dag en hemlighet. Hon avslöjade aldrig vilka ingredienser hon använde. När hennes man Kurt dog 1987 brände hon upp alla anteckningar om såsen. Herta själv gick bort för elva år sedan.

Birgit Breloh, som är manager för Deutsches Currywurst Museum, berättar att Herta skyddade sitt recept så länge hon levde.

– Hon stod emot stora bud från internationella bolag, hon vek sig aldrig. I dag vet vi bara att det var upp emot tolv ingredienser i såsen, men inte vilka, säger Breloh medan vi promenerar genom currywurstens egna museum.

Breloh har just visat museets olika avdelningar. Den intresserade får lära sig om allt från kryddblandningen curry till att spela currywurstspelet. Ett dataspel där besökaren på digital väg kan göra en komplett currywurstbricka.

– Museet har funnits i snart två år nu. Det är väldigt populärt, vi har till och med fått bygga ut, säger Breloh och ler när hon får frågan om varför hon gillar currywurst så mycket att hon styr ett korvmuseum.

– Vi tyskar växer upp med currywurst, även jag. Men det var väl inte självklart att jag skulle syssla med det här när jag som liten drömde om framtiden.

Inne i museets egen currywurstkiosk, komplett med fritös och gasolspis, berättar



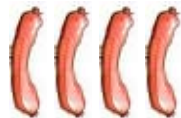
FATTIGMANSKOST. Medan amerikanska soldater efter andra världskriget åt stek höll berlinarna till godo med korv. Bild från currywurstmuseet i Berlin.

hon om hur det kom sig att korven fick så stor plats i tyskarnas hjärtan.

– Efter kriget var det många amerikanska soldater kvar här. De åt stek med ketchup. Berlinarna hade inte råd, så det fick bli korv med en tjock hemmagjord tomat-sås. Vi fick improvisera helt enkelt.

► Currywurstprovning i Berlin

Curry 36 Kreuzberg



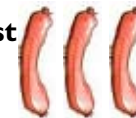
Korven är väl tillagad. Den har en ärlig och rak framtoning. Bra samspel mellan korv, curry och den söta tomatsåsen. Currywursten är som en tavla av Dalí, det är svårt att veta var den börjar och slutar. Väldigt mycket folk på uteserveringen som ligger ut mot gatan. Trevlig stämning i de nästan orientaliska lukterna.

Currywurst Berlin Friedrichshain



Korven har ett livlöst och äckligt utseende. Den smakar nästan ingenting. Såsen är okej, men räddar inte upp situationen. Extra minus för mannen som serverar. Hans surhet påminner om sägnen om Hindenburg. Mannen som bara log två gånger i sitt liv. En gång när hans svärmor dog och en gång när han besegrade Preussen militärt.

Maximilian Currywurst Tempelhof



Väl lagad och lite krispig korv. Lätt tomat-sås som inte tar över. Lite tråkig utsikt men den glada stämningen runt korvkiosken ger en fin inramning. Extra plus för priset, 90 cent, och den trevliga personalens snygga västar. – Vi har billigaste korven i Berlin, hävdar Alec som jobbar i kiosken.

Berliner Currywurst Zoologischer Garten



Mycket kryddig korv, här får tomatsåsen spela andra fiol. Tyvärr är serveringen osmaklig och personalen långt ifrån trevlig. Minus för det skandalösa priset, 2.20 Euro. De använder sig av en mekanisk korvskärare, vilket känns aningen opersonligt. Utsikten mot en bombad kyrka räddar ändå upp situationen så pass att det inte blir underkänt.



SNABBMAT. För korvgubben Alec tar det inte många sekunder att servera en currywurst med sås och currykrydda.

I området **Kreuzberg**, som ligger tre tunnelbanestationer från museet, står människor tätt tillsammans över uppställda metallbord. Framför sig har de dagens lunch, ett mellanmål eller bara ett litet snack. Gemensamt för de olika maträtterna är att grunden utgörs av currywurst. Berlinarnas, och kanske hela Tysklands, favoritkorv.

Utanför kioskens lucka står unga tjejer bredvid äldre farbröder och nyfikna turister bredvid mustaschprydda tyskar. Folk möts, samtalar och äter. Currywurstkioskernas bord är en självklar och otvungen mötesplats för alla typer av människor.

Enligt Alex, som är en av sju medarbetare som denna dag arbetar på matstället Curry 36, är de små samtalen mellan matgästerna minst lika viktigt som maten.

– Det bästa är att alla möts här. Det spelar ingen roll om du är direktör eller gatuarbetare, säger han medan två män som just delat på en tallrik beger sig därifrån.

Bara i Berlin säljs det varje år 70 miljoner currywurstar. I hela Tyskland är antalet 850 miljoner. Varje år.

Förra rikskanslern Gerhard Schröder har berättat att det är hans favoriträtt. Även

Fakta | Snabbmatens historia

800 f. kr. Korven dyker upp i Homers Odysée. Vinnaren i en tvekamp mellan Irus och Odysseus får korv som belöning.

1134 e. kr. Korvkiosken lanseras i den tyska staden Degensburg. Arbetare som byggde stadens katedral åt sin lunch där.

1816 Första bistron dyker upp. Ryssarna behövde ett ställe att äta snabbmat under ockupationen av Paris.

1892 Europas första snabbmatrestaurang byggs i Berlin. Restaurangen blev snabbt mycket populär.

1940 Dick och Mac McDonalds öppnar sin första snabbmatrestaurang i San Bernardino, USA.

1949 Herta Heuwer serverar världens första currywurst i hörnet av Kantstrasse och Ecke-Kaiser Friedrichstrasse, Berlin.

1971 Enligt sägnen ska 16-åriga berlinaren Mehmet Aygun gjort världens första Döner Kebab.

2001 Den första frysta currywursten lanseras. Nu kan berlinarna äta microwurst i hemmet.

hans kollegor Bill Clinton och George W Bush har setts med en currywurst i handen. Dessutom är det tradition att alla kandidater till att bli Berlins borgmästare fotograferas bredvid en wurstkiosk.

Men det är inte bara i politiken curryfenomenet är stort. Den kända tyska musikern Herbert Grönemeyer, ibland kallad ”Tysklands Bruce Springsteen”, har gjort en hyllningslåt till currykorven. Modellen Claudia Schiffer hyllar korven och har sagt att currywurst är det första hon äter varje gång hon kommer hem till Tyskland.

Currywurst förekommer dessutom i många tyska filmer, radioprogram och tv-serier. Främst i polisserier. Scener där en kommissarie stannar till vid en kiosk och får lite perspektiv till brottet han är på väg att lösa är inte ovanliga.

Currykorven har helt enkelt blivit en naturlig del i tyskarnas kultur.

Bara i Tyskland kan en korv uppnå den status som krävs för ett eget museum. Idag kan du köpa speciella currywurstbestick,

leksakswurstar för hundar och till och med curryjuice. En juice gjord på safterna av en pressad wurst.

På currywurstmuseet kommer det in ännu en skock skolbarn när Birgit Breloh ska förklara varför korven har en så viktig historisk betydelse.

– Korven är en del av Berlin och Tyskland. Det är en naturlig och viktig mötesplats för alla, lika mycket idag som efter kriget och murens fall, säger hon innan vi skiljs åt.



Robin Alvarsson är 25 år. För några år sedan löste han världsgåtan. Nu har han börjat tänka över den och snart kommer han finna den olöslig. Tills dess, låt oss vara vänner och dela erfarenheternas fördomar.