

## Currywurst: Berlins Geheimtipp für Feinschmecker und Veganer!

Entdecke die besten Imbisse für Berliner Currywurst: Tipps für jeden Geschmack, inklusive veganer Optionen und kulinarische Geschichte.

Herta Heuwer, die als Erfinderin der Currywurst gilt, prägte 1949 die Berliner Imbisskultur mit ihrer köstlichen Würstchenkreation. Heuwer, die in Berlin-Wilmersdorf einen kleinen Imbiss betrieb, experimentierte an ihrer eigenen Soße und schuf eine Delikatesse, die heute nicht nur Einheimische, sondern auch Touristen in Scharen anzieht. Von der klassischen Currywurst mit speziellen Soßen bis hin zu veganen Alternativen haben sich zahlreiche Imbisse wie „Curry 36“, „Konnopke“ und „Witty's“ etabliert und bieten verschiedene Varianten dieses Berliner Klassikers an, der weiterhin täglich Millionen von Würsten über die Theken bringt.

In Berlin ist es fast ein Muss, an einer der vielen Buden eine Currywurst zu probieren. Mit fast rund um die Uhr geöffneten Imbissständen ist die süß-scharfe Würstchenfavoritin stets verfügbar. Besonders beliebt sind die Traditionsstände wie „Bier's“ am Kurfürstendamm, wo auch Prominente gerne nach einem langen Abend mit einer Currywurst und einem Glas Champagner einkehren. Die Geschmackspalette reicht von mild bis extrem scharf, während die Soße oft das Geheimnis des Erfolges ist. Ob mit oder ohne Darm, Pommes oder Brötchen – die Currywurst bleibt ein unverzichtbarer Bestandteil der Berliner Esskultur, die für jeden Geschmack etwas bietet, selbst für Veganer. Weitere Informationen zu den besten Adressen und ihren Angeboten finden sich **auf [www.welt.de](http://www.welt.de)**.

Details

**Besuchen Sie uns auf: [n-ag.de](https://n-ag.de)**