

Geheimtipp für die beste Currywurst: Berlins kulinarische Schätze!

Entdecken Sie die besten Currywurst-Imbisse in Berlin! Ein Foodie teilt geheime Tipps und Infos zur Ernährungswende.



Buckower Damm 217-221, 12349 Berlin, Deutschland -

Die Currywurst ist nach wie vor eine der beliebtesten delikaten Imbiss-Spezialitäten in Berlin. Wie **Berlin Live** berichtet, feierte dieses kulinarische Highlight kürzlich sein 75-jähriges Jubiläum, seit Herta Heuwer der Wurst mit ihrer speziellen Soße zum Kultstatus verholfen hat. Besonders Touristen sehen die Currywurst als ein Muss während ihres Berlin-Besuchs, während Einheimische oft ihre persönlichen Geheimtipps im Kiez bevorzugen.

Der bekannte Foodie „Bennis Buffet“ hat in einem seiner Youtube-Videos außergewöhnliche Imbisse in den Randbezirken Berlins vorgestellt, die es wert sind, besucht zu werden. Sein

erster Stopp war der „Imbiss Kemmet“ am Buckower Damm, der seit 1961 existiert und mit scharfen Zwiebeln und traditioneller Zubereitung beeindruckt. Auch die Currywurst von „Jörg’s Curry Container“ in Marienfelde, die seit 1968 geöffnet ist, wurde hervorgehoben. Dort kostet die Wurst gerade einmal 2,90 Euro und wird von einem engagierten Betreiberteam serviert.

Berliner Imbisse im Fokus

Bei „Schmidt’s Imbiss“ in Steglitz, einem weiteren Geheimtipp, wird die Currywurst mit gedünsteten Zwiebeln serviert und vom Publikum für die würzige Sauce gelobt. Bennis Buffet beschreibt die Kombination als perfekt gelungen und hebt die Textur der Wurst hervor. Unterm Strich zeigt sich, dass die kleinen Imbisse der Randbezirke eine echte Alternative zu den überfüllten Touristen-Lokalen darstellen.

Doch die Berliner Gastronomie hat sich nicht nur in der Wurstküche weiterentwickelt. Wie **taz** berichtet, ist die Hauptstadt auch Vorreiter im Bereich der Ernährungswende. Vor 14 Jahren begann hier der erste Protest gegen die agrarindustrielle Produktion mit der Initiative „Wir haben es satt“. Die Gründung von Ernährungsräten fördert eine umweltbewusste Lebensmittelpraxis und eine engagierte Auseinandersetzung mit der Verschwendung von Nahrungsmitteln.

Die Zukunft der Ernährung in Berlin

Die Politik in Berlin hat auf die Anliegen der Bürger reagiert. Der Senat hat eine langfristige Ernährungsstrategie entwickelt, mit dem Ziel, die Nachhaltigkeit im Lebensmittelproduktionsprozess zu steigern. Mit Projekten wie „Kantine Zukunft“, das in der Markthalle Neun angesiedelt ist, wird der Einsatz von Bio-Lebensmitteln in Gemeinschaftsverpflegungen forciert. Hier liegt die Zielmarke bei einem Bio-Anteil von 60 Prozent.

Die Senatsverwaltung selbst hebt hervor, dass im Schulesen

mittlerweile bestimmte Lebensmittelgruppen zu 100 Prozent aus biologischer Landwirtschaft stammen müssen. Gleichzeitig stellen Experten fest, dass Berliner Verbraucher mehr Geld für frische Bio-Lebensmittel ausgeben als der bundesdeutsche Durchschnitt und die Nachfrage stetig zunimmt. Diese Entwicklungen zeigen, dass die Rückkehr zu regionalen Wertschöpfungsketten mehr an Bedeutung gewinnt.

Dennoch gibt es Herausforderungen. Die Frage bleibt, ob die Initiativen zur Ernährungswende nachhaltig sind. Der Ernährungsrat Berlin gibt zu bedenken, dass eine konsistente Ernährungsstrategie noch immer fehlte. Projektziele geraten häufig in den Hintergrund, besonders bei haushaltspolitischen Einschnitten. Laut der Senatsverwaltung wird jedoch versucht, die Strategie trotz der Budgetkürzungen aufrechtzuerhalten.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass Berlin sowohl für seine traditionelle Currywurst als auch für innovative Ansätze in der Ernährungspolitik bekannt ist. Die Stadt bleibt ein schillerndes Beispiel dafür, wie kulinarische Tradition und zeitgemäße Ernährungshandlung Hand in Hand gehen können, auch wenn einige Herausforderungen gemeistert werden müssen.

Details	
Ort	Buckower Damm 217-221, 12349 Berlin, Deutschland
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.berlin-live.de• taz.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de