



CURRY WURST CHALLENGE

Mit großem
Berlin-
Gewinnspiel

14.-18. September 2026
in deinem Betriebsrestaurant





Werte Leserin, Werter Leser,

die Currywurst kann wohl zurecht als eine der Ikonen der Fast-Food-Kultur bezeichnet werden, nicht nur in Deutschland. Und seit es diverse Interpretationen auch von Sterne-Köchen gibt, hat diese einen wahren Kultstatus erreicht. Aus diesem Grund widmen wir von Sodexo Österreich dieser allseits geliebten Wurstspezialität auch eine eigene Aktionswoche im Rahmen unseres Kulinarischen Jahreskalenders. Wir wären aber nicht Sodexo, wenn wir uns dazu nicht auch einen besonderen Rahmen überlegt hätten.

Der Legende nach wurde die Currywurst in Berlin erfunden, was natürlich nahelegt, diesem Mythos nachzugehen. Einerseits mit diesem Booklet, in dem wir zahlreiche interessante, weniger bekannte und durchaus auch kuriose Fakten rund um das Thema Currywurst im weitesten Sinn zusammengetragen haben. In Kooperation mit der Deutschen Zentrale für Tourismus, der Stadt Berlin und Austrian Airlines wird der:die Gewinner:in unseres Currywurst-Challenge-Gewinnspiels die Gelegenheit bekommen, vor Ort in Berlin selbst auf kulinarische Spurensuche zu gehen. Wobei sich das nicht auf Currywurst beschränkt, gibt es doch eine äußerst lebendige Gastro-Szene in Berlin. Mehr dazu auf den kommenden Seiten.

Was manch einen überraschen mag, gibt es durchaus zahlreiche Verbindungen zwischen Österreich und der Currywurst. Sie glauben mir nicht? Dann lesen Sie unbedingt weiter. Abgesehen von den bereits bestehenden Anknüpfungspunkten hat sich das Entwicklungsteam von Sodexo Österreich die Originalrezeptur vorgenommen und sich davon zu einigen spannenden kulinarischen Ableitungen der Currywurst inspirieren lassen, allesamt mit einem österreichischen Touch.

Hier nachzulesen und während der Aktionswoche im Betriebsrestaurant nachzuschmecken.

Apropos schmecken. Es ist natürlich nicht wurscht, welche Wurst die Basis eine gute Currywurst bildet und Curry ist auch nicht gleich Curry. Und die Sauce, die ist ein Thema für sich. Da gibt es Tipps und Hintergrundinformationen von echten Spezialist:innen.

Ich darf mich bei allen unseren Partnern für deren Mitwirkung an unserer Currywurst-Challenge und diesem Booklet ganz herzlich bedanken und wünsche Ihnen, werte Leserschaft, viel Spaß beim Lesen, Nachkochen und Genießen.

Mit kulinarischen Grüßen,


Michael Freitag
Geschäftsführer Sodexo Österreich



Kulinarisches Deutschland

Eine Reise für die Sinne

Deutschland ist ein Land voller kulinarischer Überraschungen! **Von herzhaften Klassikern bis hin zu modernen Food-Trends – hier kommt jeder Genießer auf seine Kosten.** Jedes Bundesland hat seine ganz eigenen Spezialitäten: Maultaschen aus Baden-Württemberg, die legendäre Currywurst aus Berlin, Spreewälder Gurken aus Brandenburg oder der weltberühmte Dresdner Stollen aus Sachsen – die Vielfalt ist beeindruckend.

Auch saisonale Köstlichkeiten spielen eine große Rolle: Im Frühling lockt die Frankfurter Grüne Soße mit ihren sieben Kräutern, im Sommer erfrischt die Rote Grütze an der Küste, im Herbst wärmen Rahmpilze mit Semmelknödel, und zur Weihnachtszeit darf der Christstollen nicht fehlen.

Die passenden Rezepte gibt es zum Nachkochen auf der neuen Website „Culinary Germany“ gleich dazu!

Doch das ist noch nicht alles: Deutschland ist auch ein Hotspot für kulinarische Trends. Streetfood-Stände und Markthallen verbinden Tradition und Moderne, vegane Varianten deutscher Klassiker erobern die Küchen, und alkoholfreie Weine sowie Brotsorten aus Urgetreide feiern ihr Comeback.

Deutschland hat sich in den letzten Jahren zu einer der führenden Nationen in der internationalen Spitzengastronomie entwickelt. Die deutsche Sterneküche zeichnet sich heute durch eine beeindruckende Vielfalt aus, die von klassisch-französischer Schule bis hin zu modernen, experimentellen Konzepten reicht. Die deutsche Gastronomieszene verzeichnete zuletzt ein Rekordniveau an Auszeichnungen durch den Guide Michelin, im Jahr 2026 halten insgesamt 12 Restaurants drei Sterne und damit die höchste Auszeichnung für eine „einzigartige Küche, die eine Reise wert ist“. Zu den Spitzenreitern gehören etablierte Namen wie das Restaurant Rutz in Berlin oder das Aqua in Wolfsburg. Zwei Sterne konnten 47 Restaurants für sich verbuchen und sind damit in der Kategorie „hervorragende Küche“. Über 280 Restaurants bieten eine „Küche auf hohem Niveau“ und wurden mit einem Stern ausgezeichnet.

Ob regionale Spezialitäten, saisonale Highlights oder innovative Food-Trends – Deutschland ist ein Paradies für Feinschmecker. Entdecke die kulinarische Vielfalt und lass dich inspirieren!





Appetit bekommen? Auf nach Deutschland!

Nicht nur das gute Essen ist ein Grund, bei der nächsten Urlaubsplanung mal wieder nach Deutschland zu schauen. Auch abseits der Markthallen, Gasthöfe und Restaurants kann man es sich beim Nachbarn richtig gutgehen lassen – und das ohne lange Anreise.

Wer gern draußen ist, hat in Deutschland eine besonders große Auswahl. Das Land bietet 16 Nationalparks, über 100 Naturparks und 17 Biosphärenreservate – mehr als ein Viertel der Landesfläche steht unter besonderem Schutz. Ob urige Wälder, romantische Weinberge, bizarre Felsformationen oder endlose Küsten: Hier findet jeder Outdoor-Fan sein Lieblingsrevier und wandert, radelt oder paddelt durch immer wieder überraschende Naturlandschaften.

Auch die Städte sind wie gemacht für einen entspannten Urlaub. Viele Innenstädte lassen sich gut zu Fuß oder mit dem Rad erkunden. Historische Gassen und prächtige Boulevards, moderne Architektur und historische Altbauten liegen häufig nah beieinander, dazwischen laden ausgedehnte Parkanlagen dazu ein, abseits des Trubels die Ruhe zu genießen. Dazu kommen Museen, Theater, Konzerte und kleine Veranstaltungen, die Kultur nicht nur „zum Anschauen“ präsentieren, sondern zum Miterleben einladen.

Besonders spannend für alle, die Geschichte mögen, sind die mittlerweile 55 UNESCO-Welterbestätten in Deutschland. Alle sind als einzigartige Zeugen der Erd- und Menschheitsgeschichte ausgezeichnet.

Von liebevoll restaurierten Altstadtensembles über beeindruckende Anlagen der Industriekultur bis zu gut erhaltenen Schlössern und Parks, die höfische Traditionen erleben lassen, reicht die große Auswahl der Monumente. Besonders gut erlebbar sind sie bei ausgewählten Zugreisen, die jeweils mehrere thematisch passende Sehenswürdigkeiten bequem miteinander verbinden.

Das Reiseland Deutschland punktet mit seiner hervorragenden Erreichbarkeit: Viele Reiseziele liegen nur wenige Stunden entfernt und sind bequem mit Auto oder Bus erreichbar. Dank direkter Zugverbindungen gelangen Reisende schnell und komfortabel in Städte wie München, Nürnberg, Dresden oder Frankfurt. Auch weiter entfernte Destinationen wie Münster, Hamburg, Hannover oder Berlin sind mit dem ÖBB Nightjet entspannt über Nacht zu erreichen. Für besonders schnelle Verbindungen in den Norden sorgen Direktflüge von Austrian Airlines beziehungsweise der Lufthansa Group, etwa von Wien nach Düsseldorf, Hamburg, Berlin oder auf die Ferieninsel Sylt. Vor Ort profitieren Gäste vielerorts von attraktiven Mobilitätsangeboten: Mit Gästekarten lässt sich die Umgebung häufig kostenfrei oder vergünstigt mit Bus und Bahn entdecken – nachhaltig, flexibel und ganz ohne Stress.

**Appetit bekommen auf den nächsten Deutschlandurlaub?
Mehr Reiseideen gibt es unter
www.germany.travel**



Kulinarischer Hotspot Berlin

In Deutschland gibt es keine größere Fülle an kreativen Gastronomiekonzepten als in Berlin. Was hier mit Leidenschaft und Experimentierfreude beginnt, geht nicht selten als Trend in alle Welt. In Berlin bedeutet Essen zu gehen, Neues zu entdecken. Die Hauptstadt steht wie keine andere Stadt für kulinarische Kreativität und Innovation. Hier entstehen neue Konzepte, Geschmacksrichtungen und Food-Trends in einer Branche von internationaler Strahlkraft. Das schätzen Berlinerinnen und Berliner genauso wie deren Gäste aus aller Welt.

Die wichtigsten Trends

Beim Sharing wird das Essengehen zum Gemeinschaftserlebnis, weg von „ein Gericht, ein Teller“ hin zum gemeinsamen Aussuchen und Probieren. Ein guter Ort dafür ist zum Beispiel die „Brasserie November“ mit japanischen Gerichten in Prenzlauer Berg oder das „BoiiBoii“ mit Thai-Küche in Kreuzberg. Italienische Köstlichkeiten teilt man sich im Restaurant „Zum heiligen Teufel“ oder im „Kanal 61“. Im „Barra“ in Neukölln gilt das Motto „better shared“ ebenso wie im „893 Ryotei“ in der Kantstraße, einer regelrecht asiatischen Gourmetmeile in Charlottenburg. Im „NENI“ Berlin und im „25hours“-Hotel am Zoo dominieren mediterrane, persische und österreichische Aromen; hier teilt man die abwechslungsreichen Mezze bei Panoramablick über die Stadt.

Brunch war mal etwas für den Sonntagvormittag. In vielen Locations in der ganzen Stadt bruncht man tatsächlich jeden Tag und bis in den Abend. So zum Beispiel im „Benedict“ in Prenzlauer Berg bis 23 Uhr, bei „Frühstück 3000“ in Kreuzberg und Schöneberg

täglich bis 16 Uhr oder im „Jómo“ in Prenzlauer Berg am Wochenende bis 17 Uhr. Herausragende Brunch-Locations sind auch das „Venue“ mit zwei Standorten in Neukölln und Steglitz. Im Februar eröffnet auf der Dachterrasse des Kalle Neukölln das Frühstückslokal „The Dawn“. Früher war das Kalle ein Kaufhaus, heute gibt es dort u.a. einen riesigen Foodmarket. Eine andere preisgekrönte Brunch-Location ist das „Bonvivant“ in Schöneberg, ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern.

Das „Bonvivant“ steht auch für eine weitere gastronomische Strömung in Berlin: das Casual Fine Dining. Dazu kommt ein starker Fokus auf eine ökologisch nachhaltige Küche. Auf höchstem Niveau isst man auch im „Bandol Sur Mer“ in der Torstraße. Mehrfach prämiert ist ebenfalls das „Horváth“ in Kreuzberg. Der Gault Millau fand hier „das individuellste Menü Deutschlands“. Das „Nobelhart & Schmutzig“ bezeichnet sich selbst als das „politischste Restaurant Deutschlands“ und als „brutal lokal“, was die Auswahl seiner Zutaten betrifft. 2025 gehört es zu den „World's 50 best restaurants“. Das „Rutz“ in der Chausseestraße, Berlins einziges Drei-Sterne-Restaurant, gilt als State-of-the-Art der innovativen Kochkunst. Das „BRIKZ“ nahe dem Savignyplatz steht für eine Berliner Gourmetküche, die Tradition modern interpretiert.

Wenn's um die Curry-Wurst in Berlin geht, sei stellvertretend für die zahlreichen Optionen das Familienunternehmen „Curry Wolf“ genannt. Gründer Mathias Wolf samt Familie steht für beste Handwerksqualität mit der Zielsetzung, alle Kunden glücklich zu machen.



Genuss über den Wolken

Austrian 

Kulinarik an Bord von Austrian Airlines

Was wäre eine Reise ohne Genuss? Ob auf dem Weg nach Berlin, Hamburg oder München – Kulinarik ist ein wesentlicher Teil jeder Reise und verbindet Kulturen über Grenzen hinweg. Während Deutschland für Klassiker wie die Currywurst steht, beginnt das Geschmackserlebnis oft schon früher: nämlich an Bord.

Mit der „Austrian Melangerie“ bringt Austrian Airlines österreichische Genusskultur in die Luft – inspiriert von Kaffeehaus, Heurigen und Wiener Beisl. Auf Kurz- und Mittelstrecken erwartet Gäste ein flexibel gestaltbares Angebot aus **hochwertigen regionalen Speisen, Snacks und Getränken** – von der kleinen Jause bis zum Wiener Schnitzel. Das Konzept wird seit fünf Jahren kontinuierlich weiterentwickelt und regelmäßig durch neue Menükarten ergänzt.

Ein besonderer Fokus liegt auf **Qualität und Nachhaltigkeit**. Dank der Vorbestellung können Gäste ihr Wunschgericht bereits vor Abflug wählen. Das sichert die Verfügbarkeit an Bord und reduziert Lebensmittelverschwendung. Zusätzlich setzt Austrian Airlines mit „Austrian Melangerie to go“ auf eine innovative Lösung: Überschüssige Frischeprodukte werden kurz vor der Landung vergünstigt angeboten, sodass Gäste sie mitnehmen und später genießen können. So werden Lebensmittel gerettet und zusätzliche Genussmomente über den Flug hinaus geschaffen.

Auch in der Business Class wird Kulinarik großgeschrieben. **Unter dem Konzept „Tastefully Austrian“ entstehen gemeinsam mit renommierten Partnern Menüs aus regionalen und saisonalen Zutaten, die Österreich mit der Welt verbinden.** Je nach Flugdauer reicht das Angebot von kleinen Speisen bis zu mehrgängigen Menüs, ergänzt durch Klassiker wie Apfelstrudel oder Sachertorte.

Dass exzellente Kulinarik und erstklassiger Service bei Austrian Airlines Hand in Hand gehen, bestätigt auch der Falstaff Restaurantguide, der die Airline 2026 mit dem Sonderpreis **„Service des Jahres“** auszeichnete. Mehr als 2.700 Flugbegleiter:innen sorgen täglich mit Professionalität und Austrian Charme für eine einladende Atmosphäre, unterstützt von speziell geschulten Austrian Wine Experts, die die Vielfalt österreichischer Weine erlebbar machen.



So wird jede Reise zu mehr als nur einem Weg von A nach B: Sie verbindet Österreich und Deutschland, Tradition und Moderne sowie Bodenständigkeit und Genuss. **Und vielleicht beginnt die Vorfreude auf die Currywurst ja schon ein Stück früher – über den Wolken.**



DoubleTree by Hilton Berlin Ku'damm



Das DoubleTree by Hilton Berlin Ku'damm befindet sich in zentraler Lage mit Blick auf den Los-Angeles-Platz, nur wenige Gehminuten vom Kurfürstendamm mit seinen exklusiven Boutiquen, Restaurants und Showrooms entfernt. Auch die Kaiser-Wilhelm-Gedächtniskirche sowie der Zoologische Garten sind in weniger als einem Kilometer erreichbar. Das 2023 renovierte Hotel verfügt über **420 modern ausgestattete Zimmer** und bietet sowohl Geschäfts- als auch Freizeitreisenden höchsten Komfort.

Kulinarisch erwartet die Gäste ein **zeitgemäßes Restaurantkonzept**, das regionale deutsche Spezialitäten mit internationalen Klassikern verbindet – von Berliner Currywurst bis hin zum klassischen Wiener Schnitzel. Ein besonderes Highlight ist die großzügige Terrasse, die als idealer Rückzugsort vom Trubel der Stadt dient und zum Entspannen in ruhiger Atmosphäre einlädt. Die Bar ergänzt das Angebot mit stilvollem Ambiente, Signature Cocktails und einer vielfältigen Getränkeauswahl.

Für Veranstaltungen stehen flexible Meetingflächen für bis zu 260 Gäste zur Verfügung. Nachhaltigkeit spielt dabei eine wichtige Rolle – unter anderem durch den Einsatz von magnetischen Wänden statt Flipcharts, regionale und biologische Speisen sowie Wasserstationen und Recyclingmöglichkeiten.



Durch die zentrale Lage und die vielseitigen Angebote ist das Hotel eine ideale Adresse für Geschäftsreisen, Events und Aufenthalte in Berlin.



Der Gründungsmythos

Die Erfindung der Currywurst durch Herta Heuwer am 4. September 1949 in Berlin-Charlottenburg gilt als der entscheidende Moment für den Aufstieg des Gerichts zum deutschen Kulturgut. Obwohl es alternative Theorien aus Duisburg (1936) oder Hamburg gibt, ist die Berliner Geschichte am besten dokumentiert.

Historische Fakten zur Erfindung

Der Ort des Geschehens: Herta Heuwer betrieb einen kleinen Imbissstand an der Ecke Kantstraße / Kaiser-Friedrich-Straße im Berlin während der Besatzungszeit nach dem zweiten Weltkrieg. Sowohl Kundschaft als auch Zutaten waren schwer zu bekommen. Aus der Not, zusammen mit der Lust am Experimentieren, entstand die legendäre Sauce. Heuwer erhielt Currypulver und vermutlich Ketchup oder Worcestershiresauce von britischen Soldaten. Sie mischte Tomatenmark mit diesen exotischen Gewürzen und goss die Sauce über eine gebratene, in Stücke geschnittene Brühwurst.

Um ihr Rezept zu schützen, meldete sie am 21. Januar 1958 den Namen „Chillup“ (eine Wortschöpfung aus Chili und Ketchup) als Warenzeichen beim Deutschen Patent- und Markenamt an. Das Rezept selbst hielt sie zeitlebens geheim und nahm es 1999 mit ins Grab.

Gründe für die Popularität

Die Currywurst traf den Nerv der Zeit und entwickelte sich aus mehreren Gründen zum Massenphänomen. Das Gericht war billig, nahrhaft und schnell zubereitet – perfekt für die Bauarbeiter, die das zerstörte

Berlin wieder aufbauten. In der entbehrungsreichen Nachkriegszeit brachte das Currypulver einen Hauch von weiter Welt und „exotischem“ Geschmack in die deutsche Küche. Herta Heuwer's Imbiss florierte so sehr, dass sie in größere Räumlichkeiten umzog und in Hochzeiten bis zu 19 Verkäuferinnen beschäftigte und wöchentlich rund 10.000 Portionen verkaufte.



Vom Imbiss zum Kult

Tatsächlich erreichte die Currywurst schon bald einen echten Kultstatus, der sich bis heute gehalten hat. Prominente Fans (wie etwa der ehemalige Bundeskanzler Gerhard Schröder) und die berühmte Hymne von Herbert Grönemeyer zementierten den Status als „Steak des kleinen Mannes“ und deutsches, nationales Symbol. An die Erfindung erinnert heute eine Gedenktafel an der Kantstraße 101 in Berlin.

10 Fun Facts zur Currywurst mit Österreich Bezug



- 1. Österreichs „Eitrige“ vs. Currywurst:** Während in Deutschland die Currywurst der unangefochtene König am Imbiss ist, hat sie in Österreich (besonders in Wien) mit der Käsekrainer (der „Eitrigen“) eine mächtige Konkurrenz. Dennoch hat die Currywurst auch hier einen festen Platz am Würstelstand gefunden.
- 2. Die Saucen-Diplomatie:** In Österreich wird die Currywurst oft mit einer Basis aus Hesperiden-Essig oder speziellem Estragon-Senf verfeinert, was der Sauce eine andere Säurenote verleiht als dem klassischen deutschen Ketchup-Mix.
- 3. VW-Wurst ist Export-Schlager:** Die berühmte Volkswagen-Currywurst wird nicht nur in Wolfsburg gegessen, sondern auch in vielen österreichischen Kantinen von VW-Tochterbetrieben serviert. Dazu wurde eine eigene Teilenummer im Bestellsystem des Konzerns angelegt: Nummer 199 398 500 A
- 4. Luxus-Variante in Wien:** In Nobel-Imbissen in der Wiener Innenstadt wird die Currywurst gelegentlich mit Blattgold oder Trüffel-Sauce gepimpt – ein krasser Gegensatz zum ursprünglichen „Essen für den kleinen Mann“.
- 5. Der „Currywurst-Index“:** Ähnlich wie der Big-Mac-Index wird die Currywurst oft als informeller Indikator für die Lebenshaltungskosten in verschiedenen Städten herangezogen. Wien liegt hier preislich meist im oberen Mittelfeld.
- 6. Rekord-Wurst:** Die längste Currywurst der Welt wurde 2010 in Wolfsburg gefertigt: Sie war 175,5 Meter lang. Zum Vergleich: Das ist fast so lang wie zwei Fußballfelder hintereinander.
- 7. Scharf, schärfer, Schmerz:** Sowohl in Deutschland als auch in Österreich gibt es „Schärfe-Wettbewerbe“. Manche Saucen erreichen über 1 Million Scoville – zum Vergleich: Eine normale Peperoni hat etwa 5.000. Wer sich traut, schaut beim nächsten Besuch in der Wiener Innenstadt beim Würstelstand „Zum scharfen René“ vorbei!
- 8. Wurst ohne Haut im Vormarsch:** Auch in Österreich setzt sich die Berliner Variante „ohne Darm“ immer mehr durch, da sie die Sauce besser aufnimmt und beim Essen weniger „spritzt“.
- 9. Promi-Faktor:** Altkanzler Gerhard Schröder outete sich als Riesen-Fan, aber auch österreichische Politiker und Promis werden regelmäßig beim schnellen Snack am Würstelstand gesichtet – die Currywurst ist absolut klassenlos.
- 10. Currywurst-Eis:** Es gibt tatsächlich Experimente von Eismachern (auch in Wien), die Currywurst-Geschmack als Speiseeis anbieten. Ein kulinarisches Wagnis, das definitiv nur für hartgesottene Fans geeignet ist.

Currywurst Challenge Mitmachen & Berlin gewinnen!

Beantworte drei Fragen rund um die Currywurst und sichere dir die Chance auf ein Wochenende für 2 Personen in Berlin mit:

- Flug mit der Austrian Airlines Wien-Berlin-Wien
- 2 Übernachtungen im DoubleTree by Hilton Berlin Ku'damm
- Berlin WelcomeCard
- Currywurst-Menü bei Curry Wolf



Teilnahmekarte
gibt's im
Betriebsrestaurant

Soulfood für die Mittagspause

Die Currywurst hat in Österreich – und speziell in der Gemeinschaftsgastronomie wie Betriebskantinen, Mensen oder bei großen Events – einen festen Platz erobert. Obwohl sie oft als „deutscher Import“ belächelt wird, ist sie heute ein unverzichtbarer Bestseller auf dem Speiseplan. Das hat gute Gründe.

In der Betriebsgastronomie treffen unterschiedlichste Hierarchien aufeinander. Die Currywurst ist hier der große Gleichmacher: Vom Lehrling bis zum Management schätzen alle die unkomplizierte, ehrliche Mahlzeit. Sie vermittelt ein Gefühl von Bodenständigkeit und schneller Belohnung im oft stressigen Arbeitsalltag.

Ein entscheidender Grund für die Beliebtheit in der heimischen Gemeinschaftsgastronomie ist die Adaption: Statt billiger Massenware setzen viele Kantinen auf österreichische Fleischqualität. Oft wird die klassische Currywurst durch regionale Spezialitäten wie die Käsekrainer oder die Burenwurst ersetzt. Diese „Verösterreicherung“ sorgt für eine hohe Akzeptanz bei den Gästen, die Wert auf vertraute Texturen und Geschmäcker legen.

Für Großküchen ist die Currywurst ideal. Sie lässt sich in großen Mengen effizient regenerieren und schnell ausgeben, was in kurzen Mittagspausen entscheidend ist. Über die Sauce lässt sich das Gericht wunderbar variieren. Ob die klassische milde Sauce für die Mehrheit der Currywurst-Fans oder inspiriert von Vorbildern wie dem „Scharfen René“ eine Version mit ordentlich „Wumms“ für die Chili-Fans. Es lässt sich für

jeden Geschmackstypen eine Individualisierung über den Schärfegrad erzielen.

Soulfood-Faktor

In einer Zeit, in der Kantinen vermehrt auf gesunde „Bowls“ und vegetarische Alternativen setzen, bleibt die Currywurst das ultimative Soulfood. Sie ist das Gericht, auf das man sich freut („Heute ist Currywurst-Tag!“), und sorgt für eine hohe Gästezufriedenheit, da sie ein Gefühl von Sättigung und Genuss garantiert.



Urbaner Lifestyle trifft Tradition

Die Currywurst verbindet das Flair des urbanen Würstelstands mit der kontrollierten Qualität der Betriebsküche. Sie ist modern geblieben, ohne ihre Wurzeln zu verlieren, und passt perfekt in ein Verpflegungskonzept, das sowohl Tradition als auch schnelle, moderne Küche bieten will. Sie verbindet Vertrautheit mit einem Hauch von Exotik.



Weil die Wurst bei der Currywurst nicht wurscht ist

Wurst gehört zu den ältesten Formen der Lebensmittelverarbeitung und ist bis heute ein wichtiger Bestandteil der österreichischen Esskultur. Was einst vor allem der Haltbarmachung von Fleisch diente, entwickelte sich über Generationen zu einer beeindruckenden Vielfalt an Spezialitäten, die für regionales Handwerk, Tradition und Genuss stehen. Ob als Jause, beim Grillen, in Suppen oder als schnelle Mahlzeit – Wurst begleitet den Alltag vieler Menschen und ist aus den heimischen Küchen genauso wenig wegzudenken wie aus der Sodexo Küche.

Wurstgenuss mit Herkunft, Handwerk und Tradition

Für KARNERTA beginnt Qualität bei der Herkunft. Regionales Fleisch aus Kärnten, kurze Transportwege und die enge Zusammenarbeit mit der heimischen Landwirtschaft schaffen Vertrauen und sichern Wertschöpfung in der Region. Gleichzeitig lebt in jedem Produkt das Wissen erfahrener Fleischermeister:innen weiter – von der sorgfältigen Auswahl der Rohstoffe über die perfekte Würzung bis hin zur schonenden Verarbeitung.

Wurst steht aber nicht nur für Tradition, sondern auch für verantwortungsvollen Genuss. Seit jeher verfolgt die Wurstherstellung den Grundgedanken, möglichst viele Teile des Tieres sinnvoll zu verwerten. Dieser bewusste Umgang mit Lebensmitteln entspricht modernen Nachhaltigkeitsgedanken und zeigt Wertschätzung gegenüber Ressourcen und regionaler Produktion.

Wie vielseitig Wurst heute sein kann, zeigt die Currywurst. Der beliebte Klassiker verbindet traditionelles Fleischerhandwerk mit zeitgemäßem Genuss. Mit hochwertigen regionalen Zutaten und kreativen Rezeptideen wird sie bei KARNERTA zur modernen Interpretation eines bekannten Lieblingsgerichts – bodenständig, authentisch und voller Geschmack.

Wurst ist mehr als ein Lebensmittel. Sie ist ein Stück regionaler Esskultur – gemacht mit Erfahrung, Verantwortung und bestem Fleisch aus der Region.



Nachhaltigkeit mit KARNERTA

Nachhaltigkeit bedeutet für KARNERTA mehr als kurze Wege. Sie beginnt bei der regionalen Herkunft des Fleisches, setzt sich in sorgfältigem Handwerk fort und zeigt sich im respektvollen Umgang mit wertvollen Lebensmitteln. Seit jeher steht die handwerkliche Wurstherstellung für einen respektvollen Umgang, bei dem möglichst viele Teile des Tieres genutzt werden. So entstehen hochwertige Produkte, die regionale Wertschöpfung sichern, Lebensmittelverschwendung reduzieren und für bewussten Genuss mit Verantwortung stehen.

Das Geheimnis liegt in der Sauce!

Das wahre Geheimnis einer überragenden Currywurst-Sauce – egal ob am legendären Stand vom Scharfen René oder in der gehobenen Gastronomie – liegt niemals in einer einzelnen Zutat, sondern in der perfekten Balance aus fünf Geschmacksdimensionen.

Die fruchtige Basis (Das Wiener Geheimnis)

Profis nutzen selten nur Tomatenmark. Das Geheimnis für Tiefe und Körper ist die Zugabe von Fruchtcomponenten. Apfelmus oder geriebener Apfel sorgt für eine natürliche Bindung und milde Säure. Es kann aber auch Powidl oder Marillenmarmelade sein, ein typisch österreichischer Twist, der eine dunkle, samtige Süße und eine wunderbare Viskosität bringt. Ananas- oder Orangensaft verleiht der Sauce eine exotische Spritzigkeit, die das Fett der Wurst (besonders bei der Käsekrainer) perfekt schneidet.

Mit Röstaromen Umami erzeugen

Eine gute Sauce wird nicht nur zusammengerrührt, sie wird aufgebaut. Zwiebeln und Knoblauch müssen, wenn verwendet, extrem fein gewürfelt und in Öl glasig gedünstet werden, bis sie fast schmelzen. Das „Tomatisieren“ (anrösten des Tomatenmarks) nimmt die bittere Säure und setzt den Zucker im Mark frei. Dies schafft die rötlich-braune Farbe und das tiefe Aroma.

Das Curry-Layering

Für ein besonders intensives Aroma streut man das Currypulver nicht einfach am Ende nur drüber. Das Geheimnis ist das Mitrösten: Das Currypulver wird kurz vor dem Ablöschen mit dem Tomatenmark in den

Topf gegeben. Die Hitze schließt die ätherischen Öle der Gewürze auf und intensiviert so das Aroma. Curry ist nicht gleich Curry, für eine geschmackliche Tiefe empfiehlt sich die Verwendung von zwei Sorten. Ein mildes, gelbes Curry für das Volumen und ein scharfes Madras-Curry für den Kick.

Die Säure-Struktur

Süße braucht einen Gegenspieler. Ein Schuss Balsamico-Essig oder der Saft einer Limette sorgt dafür, dass die Sauce nicht „pickig“ schmeckt, sondern ausgeglichen. Auch ein Spritzer Worcestershire-Sauce bringt das nötige Salz und die nötige Fermentationswürze ins Spiel.

Das Spiel mit der Schärfe

Schärfe richtig zu dosieren, um einem Gericht noch mehr pepp, zu geben ist kein Zufall, sondern durchdachte Präzision. Optimalerweise sollte die Currywurst-Sauce nicht nur scharf, sondern aromatisch sein. Statt reinem Pfeffer sollten Chilisorten wie Habanero (für Pfirsicharomen) oder Jolokia genutzt werden. Dabei ist auch zu beachten, in welchem Aggregatzustand dies erfolgt. Während Extrakte für den reinen Schmerz sorgen, geben getrocknete Chilis, die in der Sauce mitkochen, eine langanhaltende, wohlige Wärme ab.

Das ultimative Finish

Der wichtigste Trick der Profis: Die Sauce muss ziehen. Erst nach 24 Stunden im Kühlschrank verbinden sich die Gewürze mit der Fruchtbasis zu jener harmonischen Einheit, die süchtig macht.



AI MODIFIED

Currywurst mit fruchtiger Orangennote

Knusprig gebratene Bratwurst, umhüllt von einer würzig-fruchtigen Currysauce mit Tomate, Orange und aromatischen Gewürzen. Dieses Currywurst-Rezept verbindet traditionelle Imbissküche mit einer feinen, hausgemachten Note. Perfekt für ein entspanntes Abendessen, ein BBQ oder den nächsten Genussmoment mit Freunden.

Zutaten

Für die Currysauce

500 g passierte Tomaten
1 gelbe Zwiebel
40 g Tomatenmark (doppelt konzentriert)
20 g Rohrohrzucker
80 ml frisch gepresster Orangensaft
2 TL Paprikapulver, edelsüß
2 TL Currypulver (z. B. Madras Curry)
1 TL Garam Masala
2 EL Rapsöl
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Currypulver zum Bestreuen

Für die Wurst

6 Bratwürste à ca. 150 g
2 EL Rapsöl

Zubereitung

1. Die Currysauce zubereiten

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Rapsöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen.

Tomatenmark, Rohrohrzucker, Paprikapulver, Currypulver und Garam Masala zugeben und kurz mitrösten, damit die Gewürze ihr volles Aroma

entfalten.

Mit dem frisch gepressten Orangensaft ablöschen und gut verrühren. Anschließend die passierten Tomaten einrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 15 Minuten bei niedriger Hitze sanft köcheln lassen. Zum Schluss nochmals abschmecken.

2. Die Bratwürste braten

Die Bratwürste auf beiden Seiten leicht einschneiden. Das Rapsöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Würste bei mittlerer bis hoher Hitze rundum knusprig und goldbraun braten. Dabei mehrmals wenden.

Die fertigen Würste in mundgerechte Stücke schneiden.

3. Anrichten

Die Wurststücke auf Tellern oder in einer Servierschale anrichten, großzügig mit der warmen Currysauce überziehen und mit etwas Currypulver bestreuen.

Serviertipp

Besonders gut schmeckt die Currywurst mit knusprigen Pommes frites, Kartoffelwedges oder frischem Bauernbrot. Für eine moderne Interpretation passen auch Süßkartoffelpommes oder ein knackiger Krautsalat dazu.

Portionen: 6 Personen



AI MODIFIED

Currywurst
Austrian Style



AI MODIFIED

Eine österreichische Interpretation des Imbiss-Klassikers

Gebackener Currywurstsalat mit Erdäpfelsalat & Curry-Joghurt

Knusprig gebackene Bratwurst trifft auf sämigen Erdäpfelsalat und cremigen Curry-Joghurt. Diese außergewöhnliche Kombination verbindet die beliebten Aromen der Currywurst mit einem echten österreichischen Wirtshausklassiker. Das Ergebnis ist ein herzhaftes Gericht mit überraschendem Twist.

Zutaten für 6 Personen

Für die gebackene Currywurst

6 Bratwürste à ca. 150 g
2 Eier
100 g griffiges Mehl
100 g Pankobrösel
Öl zum Ausbacken
Salz, Pfeffer
600 ml Currysauce

Für den Erdäpfelsalat

1 kg festkochende Erdäpfel
1 rote Zwiebel (ca. 100 g)
30 g Butter
100 ml Apfelessig
200 ml Rindsuppe oder Gemüsesuppe
1 EL Estragonsenf
80 ml Sonnenblumenöl
frische Petersilie
Salz

Für den Curry-Joghurt

500 g griechisches Joghurt
2 EL Olivenöl
Saft von ½ Zitrone
2 TL Currypulver (z. B. Madras Curry)
Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Erdäpfelsalat vorbereiten

Die Erdäpfel in reichlich Salzwasser gar kochen. Kurz auskühlen lassen, schälen und in feine Scheiben

schneiden. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in zerlassener Butter glasig anschwitzen. Mit Apfelessig ablöschen, die Suppe angießen, salzen und die Marinade einige Minuten leicht einkochen lassen.

Die heiße Marinade gemeinsam mit dem Senf über die Erdäpfelscheiben gießen und vorsichtig vermengen. Das Sonnenblumenöl einarbeiten und den Salat mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

2. Curry-Joghurt anrühren

Griechisches Joghurt mit Olivenöl, Zitronensaft und Currypulver glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für eine besonders schöne Präsentation den Curry-Joghurt in eine Quetschflasche oder einen Spritzbeutel füllen.

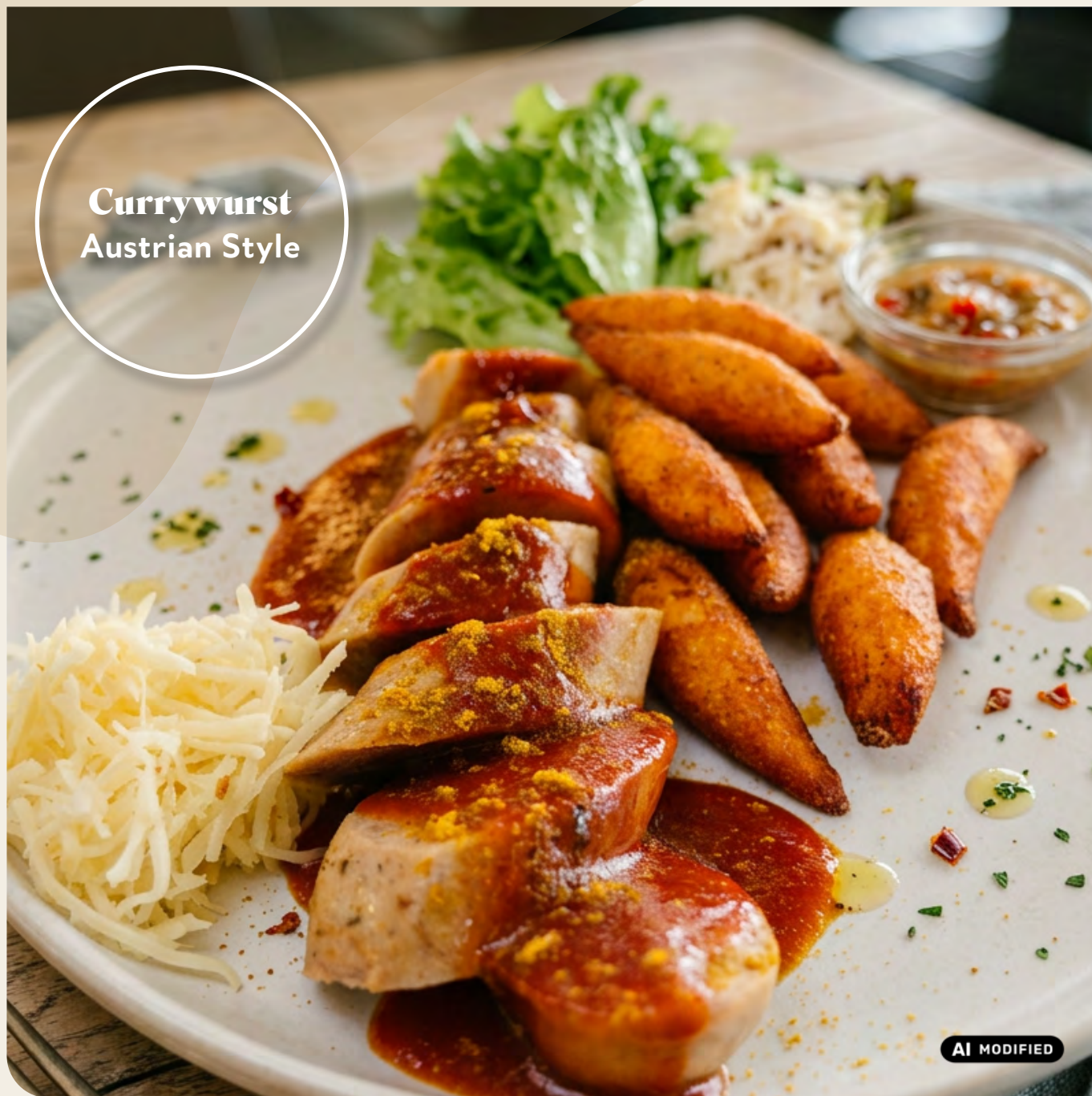
3. Die Currywurst knusprig ausbacken

Die Bratwürste diagonal in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Eier in einem tiefen Teller verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl und Pankobrösel auf zwei weitere Teller verteilen. Die Wurstscheiben zuerst im Mehl wenden, anschließend durch das Ei ziehen und zum Schluss mit den Pankobröseln panieren. In einer Pfanne reichlich Öl erhitzen und die panierten Wurststücke bei mittlerer Hitze goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4. Anrichten

Den Erdäpfelsalat auf Tellern verteilen. Die knusprig gebackenen Currywurststücke darauf oder daneben anrichten. Mit der warmen Currysauce beträufeln und den Curry-Joghurt dekorativ aufspritzen. Nach Belieben mit frischer Petersilie, Kresse oder einem Hauch Currypulver garnieren.

Currywurst
Austrian Style



AI MODIFIED

Österreichische Wirtshausküche trifft auf Currywurst-Kult:

Currywurst mit knusprigen Schupfnudeln, Zwiebelsenf & frischem Kren

Diese kreative Interpretation der Currywurst verbindet herzhaftes Bratwurst mit knusprigen Schupfnudeln, mild-süßem Zwiebelsenf und frisch geriebenem Kren. Die würzige Currysauce sorgt für die vertrauten Aromen des Klassikers, während regionale Zutaten dem Gericht einen unverkennbar österreichischen Charakter verleihen.

Zutaten

Für den Zwiebelsenf

150 g gelbe Zwiebeln

1 EL Rapsöl

80 g Estragonsenf

1 TL Honig

1 TL Apfelessig

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

500 g Schupfnudeln

Rapsöl zum Frittieren oder Braten

Für die Currywurst

4 Bratwürste à ca. 150 g

2 EL Rapsöl

600 ml Currysauce

Currypulver zum Bestreuen

frischer Kren, fein gerieben

Zubereitung

1. Zwiebelsenf zubereiten

Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln bei niedriger Hitze langsam anschwitzen. Sie sollen weich werden, dabei aber keine Farbe annehmen. Mit Apfelessig ablöschen, den Honig hinzufügen und kurz aufkochen lassen. Die Mischung vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen. Anschließend den

Estragonsenf einrühren und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

2. Schupfnudeln knusprig ausbacken

Die Schupfnudeln in einer Heißluftfritteuse oder in heißem Öl goldbraun und knusprig ausbacken. Anschließend kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen.

3. Bratwürste braten

Die Bratwürste auf beiden Seiten leicht einschneiden. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Würste bei mittlerer Hitze rundum knusprig und goldbraun braten. Dabei mehrmals wenden. Die fertigen Würste in mundgerechte Stücke schneiden.

4. Anrichten

Die Wurststücke auf Tellern anrichten und großzügig mit der warmen Currysauce überziehen. Mit etwas Currypulver bestäuben. Die knusprigen Schupfnudeln daneben platzieren, einen Klecks Zwiebelsenf dazugeben und das Gericht mit frisch geriebenem Kren vollenden.

Serviertipp

Der cremig-würzige Zwiebelsenf und der frische Kren setzen spannende Akzente zur fruchtigen Currysauce. Für eine besonders rustikale Präsentation kann das Gericht auf einem Holzbrett oder in einer gusseisernen Pfanne serviert werden.

Currywurst vegan – ja geht denn das?

Die Currywurst geht mit der Zeit: Längst hat sie ihr Image als reine „Fleischbombe“ abgelegt und ist in der veganen Szene fest verankert. Ob am Berliner Imbiss oder in der heimischen Küche – die pflanzliche Variante steht dem Original in Sachen Würze und Konsistenz oft in nichts nach.

Die Basis: Woraus besteht die „Wurst“?

Es gibt heute drei gängige Wege, die klassische Brühwurst zu ersetzen. Seitan (Weizeneiweiß) gehört zu den beliebtesten Alternativen, hat einen festen, fleischähnlichen Biss („Bissfestigkeit“) und lässt sich hervorragend anbraten, bis er außen knusprig ist. Tofu und Räuchertofu sind etwas weichere Alternativen. Räuchertofu bringt bereits eine feine Rauchnote mit, die perfekt mit der Curry-Tomaten-Sauce harmoniert. Erbsen- oder Sojaprotein stellen eine weitere Variante da, die auch in vielen modernen Fertigprodukten zum Einsatz kommt, um die Textur einer feinen Bratwurst täuschend echt nachzuahmen. Noch ein Hinweis zur richtigen Bräunung und den damit verbundenen Röstaromen: Veganer Ersatz klebt oft schneller in der Pfanne. Hier hilft ausreichend Öl und langsames Braten bei eher mittlerer Hitze, bis die gewünschte krosse Konsistenz erreicht wird.

Der Clou: Das Herzstück, die Sauce!

Das Gute an der Currywurst: Die Sauce ist meistens ohnehin fast vegan. Hochwertiges Tomatenketchup, passierte Tomaten oder Tomatenmark bilden das

Fundament. Um den typischen Geschmack zu treffen, helfen Apfelmus, Agavendicksaft oder ein Schuss Cola (für die Karamellnote) sowie ein kräftiger Essig. Neben reichlich Currypulver (mild oder scharf) sorgen Paprika edelsüß, eine Prise Cayennepfeffer und ein Spritzer vegane Worcester-Sauce (ohne Sardellen) für Tiefe. Wird mehr Raucharoma gewünscht, kann ein Teelöffel Liquid Smoke (Flüssigrauch) oder geräuchertes Paprikapulver der veganen Wurst den typischen Grill-Charakter verleihen. Für eine besonders fruchtige Sauce fein gewürfelte Zwiebeln oder sogar etwas geriebener Apfel mit einkochen und anschließend fein pürieren.

Veganer Kult am Imbiss

Ob in Berlin oder Wien, viele bekannte Würstelstände bieten mittlerweile standardmäßig eine vegane Option an. Oft wird hier eine Wurst auf Seitan-Basis verwendet, die im heißen Fettbad genauso schön aufplatzt wie das Original. Das Gleiche gilt schon länger auch für die Betriebsgastronomie, wo immer öfter zu veganen Angeboten tendiert wird. Die vegane Currywurst beweist, dass der Kultfaktor nicht am Darm hängt, sondern an der perfekten Kombination aus Zubereitung, Sauce und Gewürzen



AI MODIFIED

Sodexo Service Solutions Austria GmbH
Modecenterstraße 22 | 1030 Wien
market.at@sodexo.com

sodexo.at | +43 1 328 60 57-0



IMPRESSUM

HERAUSGEBER: Sodexo Service Solutions Austria GmbH

REDAKTION: Boris Brabatsch, Sodexo / Tanja Albrechtsberger,
Sodexo / Melanie Roth, Germany.Travel / Alisha Treusch, Germany.
Travel

AUTOR:INNEN: Boris Brabatsch / Tanja Albrechtsberger /

Günther Altersberger / Austrian Airlines / Karnerta / VisitBerlin /
Germany.Travel (Deutsche Zentrale für Tourismus e.V.)

ART DIRECTION: Tanja Albrechtsberger, Sodexo

BILDER: Sodexo / Austrian Airlines - Philipp Horak / DoubleTree
by Hilton / shutterstock

KONTAKT: boris.brabatsch@sodexo.com

AI MODIFIED

Um Zeit zu sparen, haben wir für die Nachbearbeitung der Fotos punktuell KI-gestützte Tools anstelle klassischer
Bildbearbeitungsprogramme eingesetzt. Diese Fotos sind aus Transparenzgründen entsprechend gekennzeichnet.