

### Heiß und fettig

(1) Die Currywurst wurde erst richtig berühmt mit 60. Zum runden Geburtstag der Wurst mit roter Soße eröffnete am 15. August 2009 in Berlin das „Deutsche Currywurstmuseum“. Das Haus legt großen Wert darauf, dass die Currywurst eine Berliner Erfindung ist. Hamburger Ansprüche? Nur eine Legende. Ruhrgebiet? Kam später. Außerdem ist das alles Vergangenheit. Für die Gegenwart billigt das private Museum der fleischigen Jubilarin eine grandiose Erfolgsstory zu: Die Currywurst, so kann man auf der Webseite des Museums lesen, ist „ein Stück Kultur- und Gesellschaftsgeschichte sowie ein gewaltiger Wirtschaftsfaktor“.

(2) Die erste Begegnung mit einer Berliner Currywurst kann dennoch zu Verwirrungen führen. Am Kurfürstendamm machen japanische Touristen alles genau so, wie es in ihrem dicken Berlin-Führer steht. Sie reihen sich in die Schlange vor dem bekannten Imbiss „Ku195“ ein. Doch dann wird ihnen die gepriesene Spezialität in einer derben Pappschale gereicht, zugematscht mit braun-roter Soße. „Currywurst?“, fragt ein Japaner zur Sicherheit noch einmal zaghaft nach. „Was denn sonst?“, schallt es von der Theke zurück. Die Gäste aus Sushiland ziehen sich leicht verstört an einen Stehtisch zurück und beobachten, wie ihre Nachbarn Sekt zur Wurst ordern. Was für eine seltsame Stadt.

(3) 800 Millionen Currywürste essen die Deutschen im Jahr, heißt es im Museum. In Berliner Luxushotels steht sie manchmal auf der Speisekarte — mit Champagner. Bei schicken Partys gilt sie als hippestes Häppchen. In Berlin hat sich die Currywurst an Hunderten Imbissbuden gegen den Döner behauptet. Auch wenn Ernährungsexperten die Portionen als „zu fettig, zu salzig und zu süß“ brandmarken, wird auch das neue Bio-Fastfood kein ernst zu nehmender Gegner für sie werden.

(4) An diese große Karriere der Currywurst mag Herta Heuwer noch nicht gedacht haben, als sie am 4. September 1949 an ihrem Imbissstand in Berlin Tomatenmark, Worcestershire-Soße, Currypulver und andere Gewürze zusammenmischte und über eine gebratene, kleingeschnittene, Brühwurst goss. Für viele ist das die wahre Geburtsstunde der Currywurst. Sicher ist aber nur, dass Heuwer zehn Jahre später ihre Soße unter dem Namen „Chillup“, Wortmischung aus „Chilli“ und „Ketchup“, beim Patentamt in München anmeldete. Das Rezept nahm sie 1999 mit ins Grab.

*naar: „Heiß und fettig: Die Currywurst wird (mindestens) 60“, [www.n-tv.de](http://www.n-tv.de), 10.08.2009*



- 1p 16 Was will das Currywurstmuseum den Besuchern auf jeden Fall deutlich machen? (Absatz 1)  
Dass die Currywurst
- A das Lieblingsessen der Berliner ist.
  - B ein wichtiges deutsches Exportprodukt ist.
  - C früher noch viel beliebter war als heute.
  - D ursprünglich aus Berlin kommt.
- 1p 17 „ein Stück ... gewaltiger Wirtschaftsfaktor.“ (Absatz 1)  
Warum stehen diese Worte im Text in Anführungszeichen?  
Damit wird angegeben, dass die Worte
- A aus einem anderen Text stammen.
  - B beim Lesen betont werden sollen.
  - C nicht ganz ernst gemeint sind.
- 1p 18 Wie reagieren viele japanische Touristen, wenn sie zum ersten Mal eine Currywurst bekommen? (Absatz 2)
- A mit Begeisterung
  - B mit Desinteresse
  - C mit Übelkeit
  - D mit Verwunderung
- 1p 19 Was macht der 3. Absatz über die Currywurst deutlich?  
Die Currywurst
- A bekommt immer stärkere Konkurrenz, auch aus dem Ausland.
  - B gibt es mittlerweile auch als ‚Light‘-Variante.
  - C ist ein starkes Produkt, das bei vielen Menschen beliebt ist.
  - D wird immer öfter in Restaurants, immer weniger auf der Straße angeboten.
- 1p 20 Was kann man aus dem letzten Absatz schließen?
- A Currywurst war in Berlin früher ein Essen für arme Leute.
  - B Die Currywurst-Soße ist durch Zufall entstanden.
  - C Ob die Currywurst aus Berlin oder München stammt, ist immer noch ein Streitpunkt.
  - D Wie man die ursprüngliche Currywurst-Soße genau macht, ist unbekannt.

---

#### Bronvermelding

Een opsomming van de in dit examen gebruikte bronnen, zoals teksten en afbeeldingen, is te vinden in het bij dit examen behorende correctievoorschrift, dat na afloop van het examen wordt gepubliceerd.