

Currywurst-Geheimtipps: Berlins verborgene Imbiss-Schätze entdecken!

Erleben Sie die Berliner Currywurst-Kultur und nachhaltige Ernährungstrends anlässlich der Grünen Woche 2025 in Berlin.



Nachrichten AG

In Berlin bleibt die Currywurst eine unangefochtene Delikatesse, die Touristen und Einheimische gleichermaßen begeistert. Der beliebte Snack, der seit der Kreation durch Herta Heuwer vor 75 Jahren einen unverwechselbaren Platz in der Esskultur der Hauptstadt einnimmt, wird an zahlreichen Ständen verkauft – oft an Touristenhotspots wie dem Checkpoint Charlie oder dem Fernsehturm. Doch Insider verraten nun, dass es abseits der üblichen Wege wahre Geheimtipps gibt, die weniger Bekanntheit genießen. So hat der Food-Influencer Bennis Buffet in seinem neuesten YouTube-Video unter anderem die Imbisse Kemmet in Neukölln, Jörg's Curry Container und Schmidt's Imbiss in Steglitz besucht, wo die Currywurst nicht nur mit scharfen Zwiebeln, sondern auch in besonderen Variationen serviert wird.

Diese wenig frequentierten Läden bieten köstliche und authentische Optionen, die für jeden Currywurst-Liebhaber ein Erlebnis darstellen, wie auch [taz berichtete](#).

Während die Currywurst also floriert, läuft in Berlin eine lebhaft Diskussio n um die Ernährungswende. Vor 14 Jahren fand die erste große Demo gegen den agrar-industriellen Komplex statt, und am kommenden Samstag mobilisieren zahlreiche Organisationen erneut, um für eine nachhaltige Landwirtschaft zu demonstrieren. Mit dem Projekt Kantine Zukunft hat der Berliner Senat Maßnahmen ergriffen, um die Gemeinschaftsküchen der Stadt umweltbewusster zu gestalten, indem gezielt auf biologische Lebensmittel gesetzt wird. Dies geschieht insbesondere in Kitas und Schulen, wo Bio-Anteile deutlich steigen sollen. Dennoch bleibt die Frage offen, ob die Initiativen der letzten Jahre tatsächlich zu einer wahrnehmbaren Veränderung geführt haben oder ob die Umsetzung ins Stocken geraten ist, wie die Situation im Verkehrswesen zeigt. Der Druck wächst, und die bevorstehende weltweit größte Messe für Landwirtschaft und Ernährung, die Grüne Woche , bietet einen passenden Rahmen, um Bilanz zu ziehen.

Die Herausforderungen der Ernährungswende

Die aktuelle Situation in der Biosparte ist durchwachsen: Während die Berliner Verbraucher bereit sind, anteilig mehr in Bio-Lebensmittel zu investieren als der Bundesdurchschnitt, gibt es Herausforderungen hinsichtlich der regionalen Verfügbarkeit dieser Produkte. Ein Konzept, das darauf abzielt, regionale Wertschöpfungsketten zu etablieren, ist bereits in Planung, jedoch stehen die konkreten Ergebnisse noch aus. Kritiker wie der ernährungsrat fordern eine vollständigere Strategie und beklagen ein Ungleichgewicht, das die nachhaltige Ernährung in Berlin gefährden könnte. Wie die taz berichtete, ist dieser Weg jedoch sehr bewusst gewählt, wobei die Hauptaugenmerke nach wie vor auf der Förderung der nachhaltigen Lebensmittelproduktion liegen.

Details	
Quellen	• www.berlin-live.de • taz.de

Besuchen Sie uns auf: mein-berlin.net