

Langsam tasten sich die Geschmacksknospen an die ausgewogene Komposition heran, wägen die feinen Nuancen sorgfältig ab, bis sich Kardamom und Hibiskusblüte in einer Orgie von gaumenfreudigen Eindrücken und sanften Sensationen auf der Zunge wälzen, miteinander verschmelzen und in einem Feuerwerk von Wohlgenuss in den Feinschmeckerhimmel schießen ...

Oops. Da bin ich tatsächlich in meiner Datei verrutscht – das war die Restaurantkritik. Aber Kardamom und Hibiskusblüte finden sich tatsächlich in einem Gericht, in dem man sie nicht vermuten würde: der gemeinen Currywurst.

Wobei: So gemein ist sie gar nicht, immerhin ist sie, wie manche Spötter meinen, der deutsche Beitrag zur europäischen Gourmetkultur. Ein Grundnahrungsmittel. In KIT-Nähe seit 1969 durch den berühmt-berüchtigten Ballermann präsent.

Seit Oktober vergangenen Jahres gibt es sie auch regelmäßig in der KIT-Mensa, in der "Curry Queen". In einer Art Franchising ist die Firma aus Hamburg nach Karlsruhe gekommen. Sie legt großen Wert auf Qualität und wurde sogar schon mal vom Gault Millau lobend erwähnt (zum Beispiel ist der Fleischanteil sehr hoch,

und das ist leider nicht ganz selbstverständlich bei Wurstbrätern). Ganz hübsch ist sie ja auch wirklich anzusehen, zum Beispiel "Purple Curry" mit lilafarbenem Gewürz, das auf Wurst und Tomatensauce gestreut wird. Noch recht mild, obwohl sie mir schon ein leichtes Prickeln am Gaumen verschaffte. Kräftiger ist "Anapurna" gewürzt, der Klassiker. Die "Curry Queen" (sehr scharf, wie es heißt) oder den "Curry Dragon" (der Name sagt alles) habe ich mich nicht mehr zu probieren getraut – ich will ja kein Feuerspucker werden.

Info: Curry Queen in der Mensa Adenauerring



























