

Familienkrieg bei Konnopkes

Wie schmeckt die Rebellen-Wurst?

Familienzoff: Sohn rächt sich an der Mutter mit eigenem Laden



Wurst-Krieg bei Konnopkes

Es geht heiß her in der Curry-Dynastie Konnopke. So berichtete der KURIER am Sonnabend auf der Titelseite über den Familien-Streit.

TV-Koch Holger Zurbrüggen machte für den KURIER den Curry-Check und war überrascht



Mario Ziervogel rührt die Soße nach Familienrezept. Würzig!



Daumen hoch an der Eberswalder. Nicht umsonst 'ne Kult-Curry, findet TV-Koch Holger Zurbrüggen.

Prenzlauer Berg – Eine Familie, zwei Läden. Seit Mario Ziervogel sein eigenes Würstchen brät, gibt's auf der Schönhauser zwei Wurstprofis. Unterm U-Bahn-Viadukt stehen Konnopke-Jünger Schlange. Bei Mario Ziervogel am Senefelder ist alles klar für die Eröffnung. Einmal Curry ohne Darm, bitte! Für den KURIER machte Spitzenkoch Holger Zurbrüggen den Wurst-check.

Erstes Kriterium: Ist der Ketchup warm? Logisch. Die Konnopkes sind Profis, in beiden Läden kommt die Soße warm auf die Wurst. Bei Ziervogel am Senefelder ist die Tunke würziger, findet der Profi, der in der Kocharena Promis fit für Herd und Pfanne macht. „Aueh der Curry ist schön mild.“ Zweites Kriterium: die Konsistenz der Wurst. „Beide sind spitze, da ist wenig Wasser drin, das spricht für sehr gute Qualität“, urteilt Holger Zurbrüggen. An der Eberswalder Straße kam die Wurst zwar heißer aus der Fritteuse, doch Mario Ziervogel brät noch im Probetrieb. „Ab Mittwoch wird's krosser“, verspricht er.

Dass Holger Zurbrüggen beiden Würsten ein „sehr gut“ bescheinigt, ist kein Wunder. Beide Läden beziehen die Curry ohne Darm vom selben Fleischer in der Prenzlauer Allee. Drittes Kriterium: der Preis. Beim Junior kostet die Wurst mit 1,80 Euro 10 Cent mehr als an der Eberswalder. Dafür ist aber abends bis 22 Uhr offen. Was denn nun: Curry von Konnopke oder Ziervogel? Eigentlich wurscht. **SHI**

Lesen Sie auch: Seite 10