



Ab sofort jeden Donnerstag im EXPRESS

Der Bonn-Check Currywurst! Hier gibt's die schärfste

Heiß, knackig, braun gebrannt, würzig-scharf: So soll sie sein, die perfekte Currywurst. An zahlreichen Ecken in der Innenstadt bekommt man den Klassiker der Imbisslandschaft. Doch wo in der Bundesstadt gibt es die leckerste? Welcher Imbiss hat die besten Soßen, wo ist es sauber und günstig? EXPRESS hat Bonner Buden

und Wagen unter die Lupe genommen auf der Suche nach der besten Currywurst der Stadt. Wie die von uns getesteten Imbisse abgeschnitten haben, lesen und sehen Sie unten. Fünf Currywurst-Schalen stehen für die Bestnote „sehr gut“, vier für „gut“, drei für „befriedigend“, zwei für „ausreichend“ und eine für „mangelhaft“.

Südstadt-Imbiss mit Kult-Charakter: Der Lenné-Snack

- **Name:** Lenné-Snack
- **Adresse:** Lennéstraße 57, Bonn-Südstadt
- **Öffnungszeiten:** Mo. bis Sa. 11–21 Uhr
- **Currywurst:** Rinds- und Schweinefleisch vom Bonner Metzger. Die Soße besteht klassisch aus kaltem Tomaten-Ketchup mit Currypulver, das Chef Addi Plonka nach eigenem Rezept mit Chili und Paprika-Pulver veredelt.
- **Preise:** Currywurst mit Brot 2,10, Pommes 1,30, Kölsch, Cola (0,2 l) 1,20 Euro
- **Fazit:** Die Wurst knackig, würzig und gut gebräunt, die Soße klassisch – die beste Currywurst in Bonn! Der Laden ist blitzsauber, Chef Addi ein Original mit Kult-Charakter.



Liebevoll angerichtet und lecker – so präsentieren Barbara, Addi und Sylvia Currywurst und Salat
Fotos: Backhaus (2), Banneyer

Gute Wahl beim Shoppen: Ben's Little Kitchen

- **Name:** Ben's Little Kitchen
- **Adresse:** Remigiusstraße, Bonn-Innenstadt
- **Öffnungszeiten:** Mo. bis Sa. 11–19 Uhr
- **Currywurst:** Klassische Rostbratwurst (Rind und Geflügel) vom Metzger. Die heiß gemachte Currysoße ist selbst hergestellt.
- **Preise:** Currywurst mit Brötchen 2,30 Euro, Cola, Limo (0,33 l), Wasser (0,5 l) 1,20 Euro
- **Fazit:** Die Wurst ist ganz gut gebraten, leider etwas lauff und ein wenig zu fettig. Die Currysoße schmeckt prima. Ein toller Snack auf die Hand, der beim Shopping-Marathon neue Kraft gibt. Aber wer Pommes zur Currywurst will, ist hier fehl am Platz.



Mitarbeiterin Maria Salgueiro



Himmlisch gut: Currywurst-Varianten von Engel & Teufel

- **Name:** Engel & Teufel
- **Adresse:** Markt, Bonn-Innenstadt
- **Öffnungszeiten:** Mo. bis Fr. 17–21 Uhr
- **Currywurst:** Rostbratwurst aus Schweinefleisch, Knoblauchwurst, vegetarische Wurst aus Tofu. Die Basis-Soße ist fertig, wird mit „Hot Curry“-Pulver bis auf 250 000 Scoville (so heißt die Einheit für Schärfe, zum Vergleich: Tabasco hat 2500) hochgepusht.
- **Preise:** klassische Currywurst mit Brot 2,30, die schärferen 2,60 Euro, Pommes 1,50, Cola, Wasser (0,5 l) 1,50 Euro
- **Fazit:** Abwechslung bei Zutaten und Schärfe – der Klassiker im leckeren neuen Geschmack.



Danilo und Heike präsentieren Wurst mit milder Soße.



Von mild bis höllisch scharf: Currywurst forever



Aushilfe Nour mag am liebsten „Good Vibration“ (Schärfegrad Zwei).



- **Name:** Currywurst forever
- **Adresse:** Sternstraße 45, Bonn-City
- **Öffnungszeiten:** Mo. bis Fr. 11–20, Sa. 11–20.30, So. 13–20 Uhr
- **Currywurst:** Schweins-, Kalbs- und Räucher-Chili-Wurst. Die Soße kocht Chefin Natalie Möller in fünf Schärfegraden selbst.
- **Preise:** Currywurst ab 2,60 Euro, Pommes 1,80 Euro, Kölsch, Cola (0,2 l), Wasser (0,25 l) 1,60 Euro, Kakao zum Löschchen (0,5 l) 1,90 Euro
- **Fazit:** Ganz neue Geschmackserlebnisse tun sich auf: nicht nur durch die unterschiedlichen Würste, sondern auch durch die teils irrsinnig scharfen Soßen. Toll!

Die schlichte Variante: die Grillstation am Markt



Chefin Ludmilla Ludwig an der Currywurst-Schneidemaschine

- **Name:** Grillstation
- **Adresse:** Markt, Bonn-Innenstadt
- **Öffnungszeiten:** Mo. bis Fr. 11–17 Uhr
- **Currywurst:** Rostbratwurst und Krakauer vom Metzger. Chef Wilhelm Ludwig ist Koch, macht die Currysoße selbst.
- **Preise:** Currywurst mit Brötchen 2,20, Pommes 1,40, Cola, Wasser (0,5 l) 1,70 €
- **Fazit:** Die Wurst schmeckt im Vergleich eher langweilig, ist zu wenig gewürzt. Die Soße ist okay, nichts Besonderes.



Gewohnt gute Qualität gibt's jetzt in Oberkassel: Der Bönnsche Imbiss



Lecker! Currywurst-Essen mit der ganzen Familie

- **Name:** Bönnsche Imbiss
- **Adresse:** Königswinterer Straße, Oberkassel
- **Öffnungszeiten:** Mo. bis Fr. 10.30–19 Uhr
- **Currywurst:** Rostbratwurst, Krakauer vom Metzger. Soße selbst gemacht.
- **Preise:** Currywurst mit Brötchen 2,30 Euro, Pommes 1,40 Euro, Cola, Wasser (0,33 l) 1,30 Euro
- **Fazit:** Der Umzug vom Bonner Markt nach Oberkassel hat nicht geschadet: gute Qualität, prima Geschmack!



Chef Thomas Frommeyer brutzelt.



Das Bonn Plus morgen: Der Fragebogen mit Birgit Schrowange