



Presseinformation

Die EsS-Bahn: Berlins „abgefahrenste“ Currywurst am Flughafen Tegel wird 15 Jahre alt

Hier geht's um die Wurst

Für unzählige Reisende ist die EsS-Bahn am Flughafen Berlin Tegel die letzte Anlaufstelle, wenn es darum geht, vor dem Flug noch schnell einen kleinen Imbiss zu sich zu nehmen. Und für viele ankommende Gäste ist sie auch häufig der erste Kontakt mit dem touristischen Muss eines jeden Berlinbesuchers, *der Berliner Spezialität schlechthin* – der Currywurst. In dem zum Imbiss-Restaurant umgebauten historischen S-Bahn-Triebwagen der legendären Baureihe "Stadtbahn" aus den 1920-er Jahren genießen die Gäste seit 15 Jahren die gebratene und in Stücke geschnittene Brühwurst in der berühmten Tomaten-Gewürz-Sauce mit einer Prise Curry-Pulver. Currywurst wird geliebt, ist Kult und längst gesellschaftsfähig geworden. Seit dem Jahr 2011 ist die EsS-Bahn auch am Flughafen Stuttgart und seit Herbst 2013 auch in Shanghai zu finden.

„Vor dem Eingangsbereich des Berliner Flughafens Tegel befand sich ein alter Eisenbahnwaggon, umgerüstet zu einer Imbissbude. Currywurst mit Pommes, dazu die verschiedensten scharfen Saucen. Bruno Tietz mochte diesen Laden. Wann immer er irgendwohin flog, versuchte er es zeitlich zu organisieren, dass er noch kurz hier einkehren konnte.“ Mit diesen Worten beschreibt der Autor Max Landorff in seinem Thriller „Die schweigenden Frauen“ die EsS-Bahn, die in Berlin im Außenbereich des Terminal A steht. Und so wie es dem Protagonisten geht, so geht es auch unzähligen Besuchern und Reisenden. Wann immer es geht, wird die EsS-Bahn besucht und eine Currywurst genossen. Die Gäste sind sich seit 15 Jahren einig: diese Currywurst macht süchtig und lohnt einen Abstecher zum Flughafen, auch wenn man nicht verreist.

Als der Triebwagen aus den 1920-er Jahren, der weitestgehend originalgetreu wiederhergestellt und zu einem außergewöhnlichen Imbiss-

Restaurant mit Gastraum und dazugehörigem Außenbereich des Terminal A
umgebaut und im Jahr 2000 eröffnet wurde, war er in Berlin eine Sensation.
Das extravagante Ambiente, das auch die gute alte Berliner Zeit heraufbe-
30 schwört, unterschied sich bedeutend von den herkömmlichen Imbissen in Ber-
lin. Schnell sprach sich, auch über die Grenzen Berlins hinweg, herum, dass
hier keine 08/15-Ware angeboten wird, sondern eine ganz besondere Curry-
wurst. Damit begann die Erfolgsstory der EsS-Bahn, die bis heute andauert.
Im Jahr 2011 wurde ein restaurierter S-Bahn-Wagen mit der Nummer 475 608
35 am Flughafen Stuttgart als Imbiss-Restaurant aufgestellt. Auch hier wurde die
Currywurst der Renner. Wagen Nummer 875 608, die dritte EsS-Bahn, mach-
te eine wesentlich längere Reise, nämlich bis nach Shanghai und wurde dort
wieder originalgetreu hergestellt und im Jahr 2012 eröffnet.

Berlin, Stuttgart und Shanghai – das außergewöhnliche Ambiente und
40 die Qualität der Currywürste, die mit Sorgfalt zubereitet werden, bescheren
der EsS-Bahn Millionen von (Stamm)Gästen. Mit ihren fast 400kcl ist die
Brühwurst eher eine Hauptmahlzeit, denn ein Snack für Zwischendurch, doch
das stört die Gäste der EsS-Bahn nicht. Tatsache ist, dass des Deutschen
liebste Fastfood bis heute in Berlin zum Stadtbild gehört und auch im Aus-
45 land als „typisch berlinerisch“ angesehen ist. Die Currywurst der EsS-Bahn
schmeckt vorzüglich, vermittelt ein Lebensgefühl und ist in allen Bevölke-
rungsschichten beliebt. Und so standen von Anfang an Rucksacktouristen
einträchtig neben Schlips- und Seidenanzugträgern Schlange, um Currywurst
& Co. zu genießen. Hier treffen sich leidenschaftliche Currywurstesser und
50 die, die sich nur schnell eine Wurst in der Pause kaufen wollen. Für viele ist
die EsS-Bahn ein beliebter Treffpunkt und erfüllt eine soziale Funktion. Hier
sieht man sich, wird gesehen und findet häufig neue Freunde. Die Currywurst
in der EsS-Bahn ist eben Kult.

Gerne stellen wir Ihnen Fotos für Ihre Berichterstattung zur Verfügung.

Melden Sie sich bitte unter 0170-2383229 oder per Mail:

madeja.presse@woellhaf-airport.de

Über die C. Wöllhaf GastroService GmbH:

Das von Claus Wöllhaf im Jahr 1983 in Stuttgart gegründete Unternehmen betreibt Restaurants, Imbissrestaurants, Coffee-Shops, Bistros, Snackbars, Konferenz- und Bankettcenter sowie Handelsgeschäfte auf den bedeutenden nationalen Airports in Frankfurt, Berlin, Köln Bonn und Stuttgart und gehört damit zu den beständigsten Unternehmen der Branche. Circa 300 Mitarbeiter kümmern sich in 33 Betrieben um Millionen von Gästen.

Kontakt:

C. Wöllhaf GastroService GmbH
Richard Wagner Straße 18/1
70184 Stuttgart
Tel. 0711-248977-10, Fax: 0711-248977-14
E-Mail: info@woellhaf-airport.de, www.woellhaf-airport.de

Pressekontakt, Redaktion:

Pressebüro Sonja Madeja
Brahmsweg 7/1
72766 Reutlingen
Mobil: 0170-2383229, Tel. 07121-704607
E-Mail: madeja.presse@woellhaf-airport.de