

Chicago: Heiße Debatten um Hot Dogs

Von Würstchen, die Geschichte schrieben, und warum Hot Dogs Chicago style ohne Ketchup gegessen werden – über 1000 Verkaufsstellen im Großraum der Stadt

Bei Chicagos Tourismusexperten geht es derzeit um die Wurst. Um die heiße Brühwurst nach Wiener Art, eingebettet in lässliche Brötchen, geschmacksverstärkt mit Zutaten wie Senf, Zwiebeln, Tomaten. Um den kultigen Schnellimbiss, der sich als „Hot Dog“ anschickte, zuerst Chicago und dann die Welt zu erobern. Wo gab es die erste Verkaufsstelle? Wie viel Stände gibt es heute?

Chicagos Recherchen zufolge wurden die ersten Hot Dogs kurz nach der Weltausstellung 1893 kreiert. Sie galten als „Depressions-Sandwich“ (Depression im Sinne von Konjunkturtief), weil sie inklusive Fritten für 5 US-Cent zu haben waren. Straßenverkäufer und Hungrige profitierten gleichermaßen. Als einer der ersten registrierten Läden Chicagos, der die ummantelten Würstchen feilbot, gilt Fluky's in der Maxwell Street, 1929 gegründet und mit einigen Unterbrechungen heute noch ein Ort der unverfälschten Hot Dogs Chicago style, die sich von gleichnamigen Produkten anderorts durch ihre Garnierung unterscheiden. Fluky's - so wird berichtet – trug wesentlich dazu bei, dass aus dem Rezessions-Imbiss mit Arme-Leute-Image durch Qualität und rasch expandierende Zweigstellen ein Produkt wurde, das aus der Fast Food Szene nicht wegzudenken ist – nicht nur in Chicago, wo heute über 1000 Läden im Großraum der Metropole schwerpunktmäßig die „Heißen Hunde“ verkaufen.

Wer jemals in Chicago einen echten Chicago Hot Dog gegessen hat und den Geschmack zurückholen will, hier ist das Rezept: Hot Dog Brötchen (gibt es im Supermarkt) aufschneiden, Würstchen in 170 Grad Fahrenheit (77 Grad Celsius) heißem Wasser erhitzen, ins Brötchen einlegen und – in dieser Reihenfolge! – gelben Senf, grünen milden Relish, Zwiebelringe, Dill-Pickles, Tomatenscheiben, Pfeffer und einem Hauch Selleriesalz hinzufügen. Ketchup ist bei der Chicago-Variante ausdrücklich verpönt, damit die anderen Aromen nicht überlagert werden. Und wer beim Essen an Chicago denkt, hat die eleganten Hochhäuser preisgekrönter Architekten vor Augen, die einladenden Ufer des Michigan-Sees, die wunderbaren Blues-Clubs, die Museen, Galerien, die Stadtrundfahrt per Schiff, die ratternde Hochbahn, die eleganten Geschäfte ... und die Imbissbuden.

Weitere Informationen zu Chicago gibt es beim Fremdenverkehrsbüro Chicago & Illinois, Frankfurt am Main, Telefon 069 – 255 38 280, Fax 255 38 100, www.gochicago.de.