



Unschlagbar günstig: In diesem Imbiss gibt's die Currywurst für 1 Cent!

31.01.2025



Hasan Satar präsentiert das gute Stück: Heute gibt es dieses Gericht bei ihm zum absoluten Tiefpreis.

Ein neuer Currywurst-Imbiss eröffnet am 31. Januar im Bahnhofsviertel. Und am ersten Tag gibt's das gute Stück zum unschlagbaren Sonderpreis: von einem Cent!

Hasan Satar (23) macht keine halben Sachen, sagt er – und auch keine halben Portionen. Am 31. Januar legt er los mit seinem neuen Imbiss an der Paul-Heyse-Straße. Und zum Start gibt's die ganze Currywurst samt Pommes für, Achtung: einen Cent! „Ich dachte mir: Wenn schon billig, dann richtig – verschenken geht ja leider nicht“, sagt er. So will er mit dem Curry-Kampfpfeis ein Zeichen im Bahnhofsviertel setzen, wo's jede Menge Imbiss-Möglichkeiten gibt. Sein herzhafter Einsatz gegen die Inflation!

Ich kann sie ja nicht verschenken

Zumindest für einen Tag – denn die Schnäppchen-Wurst gibt's nur am ersten Tag so billig. Grund: Satar eröffnet seinen neuen Laden „Curry Brothers“ in der Paul-Heyse-Straße 23 (geöffnet bis 20 Uhr). Pro Person gibt es aber nur eine Portion. Veganer werden jedoch nicht benachteiligt: Ob mit Fleisch oder veganer Wurst, beide Varianten gibt's für nur einen Cent.



So sieht die Currywurst aus.

Satar rechnet am ersten Tag mit einem riesigen Andrang, man solle besser früh kommen. Bis zu 1500 Kunden erwartet er. Und wenn es mehr werden? „Dann haben wir ein kleines Problem“, sagt er schmunzelnd. Aber ein lösbares. Denn müsse er einfach bei seinem Metzger nachbestellen.

Currywurst für einen Cent in München: Das steckt drin

Seine Ware beziehe er direkt vom Schlachthof-Urgestein und Münchner Meister-Metzger Magnus Bauch – bekannt für seine hochwertigen Wurstwaren weit über die Stadtgrenzen hinaus: „Die Leute sollen bei mir ja was Gescheites zum Essen bekommen“, sagt Satar.

Deshalb mache er seine Curry-Soße auch selbst: Mit dem [Rezept](#) vom Schwiegervater, das er oft mit seiner Mutter zubereite. So eine Currywurst-Bude, ein kleines Familien-Business. Die Soße gibt es in drei Würz-Graden: „Mittelscharf, scharf und brutal scharf.“ Es kann also eine feurige Eröffnung werden. Unseren Vorab-Geschmackstest besteht die Wurst: schön scharf, mit einer leicht süßen Note.

Dabei ist Satar eigentlich gar kein gelernter Koch, sondern Dachdecker. Wieso dann ein Imbiss? „Mir ist aufgefallen: In [München](#) gibt es einfach verdammt wenig Currywurst-Buden.“ Zumindest im Vergleich zu anderen deutschen Metropolen – klar, wird hier der Markt immer noch eher Weißwurst und Brezen dominiert. In diese deftige Lücke will er nun vordringen. Übrigens: Nach dem ersten Tag kostet die Currywurst dann 6,50 Euro, die Bratwurst 5 Euro und die vegane Bratwurst 5,50 Euro.