



Ein Meister des Döner Kebabs: Seit 25 Jahren steht Mustafa am Spieß und weiss genau, wie man das Fleisch ganz hauchdünn abschneidet.

MATHIAS MARX

# Nur Döner macht schöner

Döner Kebab ist eine urberlinerische Erfindung und hat von dort aus die Welt erobert

Nicht nur Currywurst und Buletten gehören zu den beliebtesten Berliner Speisen, sondern auch der Döner Kebab. Schliesslich hat er hier seine Wurzeln.

VON SILVIA SCHAUB

**M**ustafa bewegt sein Messer mit der 75 Zentimeter langen Klinge wie ein Tai-Chi-Meister in ruhigen Bewegungen über den Spieß. Scheibe für Scheibe schneidet er das Fleisch hauchdünn ab und packt es anschliessend in das warme Fladenbrötchen zusammen mit Knoblauchsauce, Salat, Zwiebeln, Kohl, Tomaten und grilliertem Gemüse. Seit rund 25 Jahren steht er im Restaurant Hasir in Berlin-Kreuzberg am Spieß.

Hier an der Adalbertstrasse, wo sich heute ein türkisches Restaurant ans andere reiht, sind auch die Wiege und der Ursprungsort des Döner Kebabs. Und fest mit der Familie Aygün verbunden, die inzwischen gleich mehrere «Hasir»-Restaurants in der Stadt führt und damit die Nummer 1 ist. Auch wenn andere Döner-Hersteller wie etwa Navzat Salim behaupten, das Döner-Kebab-Sandwich ebenfalls erfunden zu haben.

Mehmet Aygün war zumindest einer der Ersten, der diese Kreation im Restaurant seines Onkels in der Nähe des Kottbusser Tors angeboten hat. Ihm war nämlich Ende der 1970er-Jahre aufgefallen, dass sich viele Deutsche wenig Zeit zum Essen nehmen und daher die Imbissbuden immer mehr Zulauf fanden. In der Türkei ist der Döner Kebab zwar seit Ende des 18. Jahrhunderts bekannt, dort allerdings als Tellergericht und nicht im Fladenbrot. Die Variante als Imbiss hingegen ist tatsächlich urberlinerisch und in dieser praktischen Togo-Variante seit 1971 in aller Munde.

**UND SO SIND ALSO** weder Eisbein, Kasserler noch Currywurst das meist verspeiste Essen in Berlin, sondern der Döner Kebab. Mittlerweile sollen in der Stadt auf eine gegessene Currywurst fast 100 Döner-Sandwiches kommen, wie der Autor Gerd Wolfgang Sievers in seinem soeben erschienenen Buch «Berlin für Genieser» (Pichler-Verlag, Fr. 35.40) schreibt. Geschätzte 800 Millionen Portionen sind es in ganz Deutschland pro Jahr.

Und wie ein Blick im Restaurant Hasir beweist, ist der Döner nicht etwa ein Arme-Leute-Gericht, sondern hat sich über alle gesellschaftlichen Schichten etabliert. Bei den Aygüns gehen Schauspieler, Fernsehstars und Politiker aller Parteien von Schröder über Wulff bis

Wowereit ein und aus. Und schon bald wird man Döner auch im Luxushotel bekommen. Im Februar 2014 eröffnet die Familie Aygün an der Französischen Strasse ein Luxushotel – samt Döner-Restaurant.

**DÖNER BEDEUT ÜBRIGENS** nichts anderes als «sich um die eigene Achse drehen» und Kebab ist die Bezeichnung für den Spieß (oder Fleischspieß). Ursprünglich wurde für Döner Hammel- oder Lammfleisch verwendet, inzwischen besteht er vor allem aus Kalbfleisch und etwas Lamm. «Das macht den Döner schmackhafter», erklärt Mustafa. Allerdings ist er auch hier aus geschächtem Fleisch. Ebenso wichtig ist bei «Hasir», dass der

## ■ DÖNER IN DER SCHWEIZ

Auch hierzulande ist Döner Kebab ein beliebtes Gericht über die Gasse. Der grösste Anbieter ist die **Firma Royal Döner von Zeynel Demir** aus Winterthur, der täglich mit über 100 Mitarbeitern mehr als **15 Tonnen Fleisch** zu Döner-Spiessen verarbeitet und einen Jahresumsatz von rund 30 Millionen Franken verzeichnet. Als **Marktführer beliefert er etwa 800 Kunden** in der ganzen Schweiz, was rund zwei Drittel aller Döner-Buden bedeutet.

Döner aus Fleischklappen geschichtet wird. «Jeden Tag frisch.»

Freilich gibt es diesen «Streetfood» inzwischen in allen erdenklichen Varianten. Schliesslich ist Berlin Öko-, Bio- und Vegetarier-Hochburg und neuerdings auch die Vegan-Hauptstadt Deutschlands. Und so erstaunt es nicht, dass es auch vegetarische und vegane Döner gibt. In der veganen Form werden statt Fleisch einfach Falafeln (frittierte Kichererbsenbällchen) ins Sandwich gefüllt.

**MIT DÖNER HAT DAS** aber nur noch wenig zu tun. Etwas näher kommt da der Gemüse-Kebab. Empfehlenswert sind die Kreationen bei Mustafa's Bude am Mehringdamm mit Fetakäse und gegrilltem oder frischem Gemüse. Selbstverständlich bekommt man auch Döner aus Fisch, meist Pangasius oder Seelachs. Experimente werden sogar mit Tintenfischfleisch und mit Curry gemacht.

Für wahre Freunde des urtypischen türkisch-deutschen Klassikers ist das natürlich ein Graus. Für sie kommt nur das Original infrage. Ganz nach dem Werbespruch: Nur ein echter Döner macht auch schöner! Nur eine Frage bleibt: Wie isst man einen Döner stülgerecht, ohne dass der ganze Inhalt herausfällt? Döner-Kenner Peter Wiese rät: «Man muss einen Döner so essen, wie wenn man auf einer Mundharmonika spielen würde.»

## ■ ENTKORKT

### GROSSES GEWÄCHS

Die Aufgabe, die mir die Redaktion diesmal stellte, war keine einfache: Deutschlands «besten» Wein sollte ich entkorken, keinen anderen. Nur, was heisst das schon? Einen besten Wein gibt es nicht, so wie es auch keine schönste Dichtung, Malerei oder Musik gibt. Ästhetische Kriterien sind immer überaus subjektiv und können zudem von den verschiedensten Faktoren positiv oder negativ beeinflusst werden. Trotzdem liess ich mich auf die Herausforderung ein und rief Gregor Schönau von Riesling & Co an, einen der hierzulande wohl profundesten Kenner deutscher Weine. Dieser zögerte nicht lange und riet mir zu einem Grossen Gewächs aus der Pfalz. Der Begriff «Grosses Gewächs» (von frz. Grand Cru) bezeichnet die höchste Klassifikationsstufe für trockene Weine aus Weingütern, die Mitglied des Verbands Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter (VDP) sind. Oder, um die poetischen Worte des Spitzenweinguts Reichsrat von Buhl zu brauchen: «Grosse Gewächse sind Wein gewordene Bekenntnisse. Bekenntnisse zur Region, zur Selektion und zur Tradition. Gleichzeitig sind sie ein Versprechen an den Weinliebhaber, sich auf einen exzellenten Tropfen mit ausgesprochenem Eigenprofil freuen zu dürfen.»

Der **Forster Kirchenstück Riesling Grosses Gewächs 2011** strahlt in hellem Gelb mit Grünreflexen, duftet nach Orangenblüten, weissem Pfirsich, Zitrus, Ingwer mit dezenten Honignoten und besitzt einen mittleren Körper mit leicht süssem Auftakt, saftiger Säure und mineralischem Abgang: ein echt grosses Gewächs mit Potenzial. Jetzt sollte man ihn noch nicht öffnen, obwohl er bereits hervorragend schmeckt. Doch erst in einigen Jahren wird er sein ganzes Raffinement voll ausspielen können. Dann wird er so atemberaubend schön sein, dass man keine Ruhe mehr findet und mit Heinrich Heine nur noch seufzen kann: «Denk' ich an Deutschland in der Nacht, dann bin ich um den Schlaf gebracht ...»

ANDREAS KELLER



### FORSTER KIRCHENSTÜCK RIESLING GROSSES GEWÄCHS 2011

**Produzent:** Reichsrat von Buhl, Deidesheim (D)  
**Herkunft:** Pfalz  
**Rebsorte:** Riesling  
**Beste Trinkereife:** jetzt bis Ende 2030  
**Passende Gerichte:** Fisch, Geflügel, Käse  
**Bewertung:** 18,5 Punkte  
**Bezugsquelle:** Riesling & Co, Hauptstr. 24e, 4944 Auswil, Tel. 062 965 43 65, www.rieslingco.ch, Fr. 65.–

## ■ AUFGETISCHT

### Geschichten zum Essen

#### RESTAURANT GLASS, BERLIN

Es sind nicht nur die Berliner Trendbezirke Kreuzberg, Neukölln und Friedrichshain, wo sich in der Gastroszene Spannendes abspielt. Neuer Hotspot ist City West mit Neueröffnungen im Waldorf Astoria, Bikini-Berlin oder Haus Cumberland. In diesem Quartier hat kürzlich der Israeli Gal Ben Moshe sein erstes Restaurant eröffnet. Das Interieur ist zurückhaltend und schlicht, es dominieren die Farben Schwarz, Weiss und Silber. «Ich will die äusseren Reize auf das reine Geschmackserlebnis reduzieren.» Schliesslich ist für den 27-jährigen ein gutes Essen mehr als die Summe seiner Inhaltsstoffe, sondern ein Kunstwerk – auch auf dem Teller. Zum Beispiel der Gang mit Roter Bete, den er mit Aprikose, Perlzwiebeln und Pinienkernen im Goldenen Schnitt drapiert. Fantastisch! Auch die Stadt Berlin ist Quelle für seine Kreationen. Etwa beim Gang «Stadtgarten», wo er fein gedünstetes Gemüse mit Blumen, Beeren – und Erde (aus Pumpernickel- und Malzbrösel) kombiniert und dazu die Geschichte vom Tempelhofer Feld erzählt. Und erst das Schlussbouquet! Mit Stickstoff und einer wunderbaren Geschichte aus seiner Kindheit zaubert er ein unvergessliches Dessert auf den Tisch.

SILVIA SCHAUB



Küchenchef Gal Ben Moshe vom Restaurant Glass, Uhländstrasse 195, 10623 Berlin. Tel. 0049 30 547 10 861, www.glassberlin.de. Geöffnet: Di–Sa 19–23 Uhr.

**KÜCHE** Kosmopolitische Gourmet-Gerichte  
**SERVICE** Unkompliziert und charmant  
**AMBIENTE** Kühl und reduziert  
**PREISE** Täglich zwei Mehrgang-Menüs ab 45 Euro für 6 Gänge

## ■ SO STIMMTS



Corinne Staub ist Image-Beraterin in Zürich und Autorin der Bücher «Dressguide», «Imagefaktor» und «So stimmt's».

«Tschüss» oder doch lieber «Auf Wiedersehen». Wie grüsse ich in Deutschland korrekt zurück?

**DER ABSCHIEDSGRUSS «TSCHÜSS»**, welcher in Deutschland zur Standardverabschiedung gehört, wird bei uns in der Schweiz oft als zu informell empfunden. Wir grüssen so ausschliesslich Leute, mit denen wir per Du sind. Für uns ist das «Tschüss» eher fremd, speziell im formelleren Umgang mit unbekanntem Personen. Doch dieser Gruss ist keineswegs respektlos oder umgangssprachlich, sondern in allen Gesellschaftsschichten und Altersgruppen gebräuchlich. Das wird klar, wenn wir uns die Wort-Herkunft anschauen. Französisch Adieu bedeutet «mit Gott», wallonisch adjuus. Daraus wurde atschüs, welches später zum Tschüss wurde. In Ihrem Fall rate ich, Ihre gewohnte Verabschiedung zu verwenden, damit Sie authentisch bleiben.

Stellen Sie ihre Fragen unter [sostimmt@schweizamsonntag.ch](mailto:sostimmt@schweizamsonntag.ch)