

# Döner Kebab ist eine Berliner Erfindung

Es geschah in Berlin: Kadir Nurman steckte 1972 als Erster das Fleisch in einen Fladen - und hatte den Döner erfunden. Heute ist er so beliebt wie Currywurst und Burger.

5 Saftig gegrilltes Fleisch vom Spieß (= broche), serviert mit etwas Salat, Zwiebeln, ein paar Scheiben Tomate und Soße im Fladenbrot (Fladen = galette) - mit und ohne scharf, so kennen die Deutschen den Döner. Erfunden haben soll ihn ein türkischer Gastarbeiter in Berlin. Kadir Nurman heißt er laut dem Verein türkischer Dönerhersteller in Europa ATDiD.



## Döner: Fleisch ins Brot und später kam Salat dazu

10 Nurman kam mit den zahlreichen Gastarbeitern aus der Türkei nach Deutschland. Schnell sei ihm aufgefallen, dass Deutschland ein Arbeiterland sei und die Menschen im Laufen aus den Händen essen- in kürzester Zeit. 1972 kam ihm dann die Idee: «Erst hat er nur Fleisch ins Brot gelegt. Später kam dann der Salat hinzu», schwärmt (= s'extasie) Tarkan Tasyumruk, der Vorsitzende von ATDiD. «Und die Soße.» In den Anfangsjahren hätten nur Gastarbeiter Döner Kebab in Nurmans Imbissbude beim Zoo am Kurfürstendamm gegessen- bis die Deutschen den Snack auf die Hand für sich entdeckt haben.



20 Seither ist der Döner zu einem der beliebtesten Fast-Food-Gerichte der Deutschen geworden. Und lange hielt sich die Legende, er sei typisch türkisch. «Der Döner ist deutsch», widerspricht Tasyumruk. In der Türkei habe es das Kebab-Fleisch vom Spieß früher nur einmal die Woche gegeben - im Palast und bei den feinen Leuten als Delikatesse auf dem Teller. «Aber erst mit einem Update, der deutschen Version, sag ich mal, hat sich der Döner mit der Zeit durchgesetzt», sagt Tasyumruk. So sei das Kebab schließlich auch in der Türkei im Fladenbrot als Döner gelandet.

## 25 Berlin gilt als "Hauptstadt des Döners"

Mittlerweile gibt es allein in Deutschland 16.000 Dönerbuden (= Kiosk). Berlin sei mit über 1000 Läden aber «die Hauptstadt des Döners». 250 Betriebe der deutschen Döner-Industrie beliefern nach Angaben des Vereins ATDiD sogar 80 Prozent des EU-Markts. 600 Tonnen Fleisch stecken sie dafür pro Tag auf die Spieße. Die deutschen Hersteller und Imbisse erwirtschafteten laut Tasyumruk zuletzt einen Jahresumsatz von 3,5 Milliarden Euro.



## Für den Döner gibt es ein Qualitätssiegel

35 Um nach den Lebensmittelskandalen weiterhin so erfolgreich zu bleiben, hat die Branche ein Gütesiegel (= label de qualité) entwickelt. Nur wer ein Seminar zur Hygiene bei der Lagerung, Zubereitung und Ausgabe des fertigen Döners besteht, bekommt das Qualitätssiegel von ATDiD, das am Imbiss angebracht werden kann.

Kadir Nurman, der "Vater des Döners", starb im Oktober 2013 im Alter von 80 Jahren in Berlin.