

Ernährung

Fast wie Bananen

Der Döner ist das neue Nationalgericht der Deutschen – ein Buch schildert jetzt seinen Siegeszug.

Stundenlöhne von 2,50 Mark, Kinderarbeit, keine Krankenversicherung: ein Fall für Günter Wallraff. Der Enthüllungsjournalist wäre wohl entsetzt über die Ausbeutung – doch nicht McDonald's heißt der Tatort diesmal, sondern die Döner-Stube von nebenan.

Längst wird an Deutschlands Kebab-Ständen mehr Geld umgesetzt als bei allen großen Fast-food-Ketten zusammen. Für 3,6 Milliarden Mark gehen jährlich 720 Millionen Dönerkebabs über die Theken: ein Kilo für jeden Deutschen. „Der Döner ist mittlerweile das Nationalgericht der Bundesrepublik“, sagt Eberhard Seidel-Pielen, der die Erfolgsgeschichte der türkischen Zwischenmahlzeit erforscht hat* – eine nicht immer appetitliche Bestandsaufnahme.

Denn dort, wo in der Türkei seit rund 150 Jahren das meist pure Hammelfleisch rotiert, schmurgeln in Deutschland oft billige Hackbatzen – vermischt mit Schweine- und Rindfleischfetzen. Auch zerriebene Kekse, Stärke und wabig-schwammige Pseudo-Brühwurst verbergen sich mitunter in den Tiefen des Döner-Kegels. Bei 30 bis 40 Grad drehen auch Eitererreger und Kolibakterien ihre Runden.

„Das kann gefährlich werden“, sagt Doris Kusch von der Lebensmittelüberwachung Berlin, „vor allem, wenn die äußere Kruste nicht richtig durchgebraten ist.“ Daher wurde 1989 eigens die „Berliner Verkehrsauffassung“ für Döner erlassen; seit 1991 gilt sie bundesweit. Und immer wieder stehen Imbißbesitzer vor Gericht. Die Vorwürfe: zuviel Fett, Paniermehl und Hackfleisch im Drehklops. „Oft ist der Döner nichts anderes als eine Bulette am Spieß“, sagt Doris Kusch.

Und gerade deshalb ist er wohl so beliebt – vor allem in Berlin. Auf dem Kreuzberg warfen Anfang der siebziger Jahre die ersten Türken ihre Grills an – damals noch vorwiegend für ihre Landsleute. Bald aber entdeckten auch Studenten den Orient-Burger – die Zeit war reif für „Kebab-Träume in der Mauerstadt“,

* Eberhard Seidel-Pielen: „Aufgespießt – Wie der Döner über die Deutschen kam“. Rotbuch-Verlag, Hamburg; 184 Seiten; 19,80 Mark.



W. KUNZ / BILDBERG

Döner-Verkäufer in Berlin: Buletten am Spieß

wie es in einem Pop-Klassiker der Düsseldorfer Band „Fehlfarben“ aus dem Jahr 1980 heißt.

„Für viele Türken war der Döner damals Überlebensstrategie“, meint Seidel-Pielen – viele, die als „Gastarbeiter“ geladen worden waren, fanden sich als „Fremdarbeiter“ auf der Straße wieder. Zumal für ungelernete Arbeiter gab es keine Stellen mehr. Selbstaussbeutung und Selbständigkeit waren für viele Türken der Ausweg: In Heimarbeit enteigneten sie das Hammelfleisch, marinierten es nach dem Rezept der Großmutter in Joghurt und Zwiebeln und türmten es nächtens zu mächtigen Fleischkegeln.

Aber erst der Preßfleisch-Döner aus den Niederlanden erwies sich Anfang der achtziger Jahre als zum Massenkonsum geeignet. Er sei, wie ein Berliner Drehspieß-Betreiber sagt, „bißfreundlicher und nicht so streng im Geschmack“.

Auch der Fall der Mauer beförderte das Geschäft. „Für viele Menschen aus der DDR war der Döner fast wie die Banane“, behauptet der Soziologe Seidel-Pielen. Eigens für ostdeutsche Geschmacksnerven wurde ein „Döner Hawaii“ kreiert, mit Ananas auf Hammel. Als Fast-food-Ketten in den neuen Ländern nach Immobilien suchten, waren die Marktplätze häufig schon durch mobile Drehspieße besetzt.

Allerdings wurden die türkischen Pioniere nicht immer herzlich empfangen. Für viele der 3000 neugegründeten Imbißbuden im Osten hagelte es Drohbriefe, Schutzgeldforderungen und manchmal auch Brandbomben. „In der einen Hand hatten sie einen Döner, die andere



H. FLOSS

Kebab-Konsumenten
Kekse, Stärke, Pseudo-Brühwurst

zum deutschen Gruß erhoben“, erinnert sich Ursula Bielack, die in Hoyerswerda einen Döner-Imbiß betrieb.

Der Döner wurde weiter einge-deutscht: Bald fand er sich wieder neben Currywurst und halben Hähnchen. Die Produktion allerdings ist weiterhin fest in türkischer Hand. Noch in diesem Sommer sollen die ersten Fleischkegel per Roboter nach EU-Hygienerichtlinien aufgetürmt werden – der Ketten-Döner vom Fließband. „Das spart pro Maschine zehn Arbeiter“, sagt Halil Ibrahim Taşyumruk von FinalTa, einer der größten Berliner Döner-Fabriken.

Auch Enfil Tütüncübaşı in Frankfurt rüstet um: „Jetzt können wir problemlos weltweit exportieren“, begründet er die Investition. Ob nach Uelzen, Panama oder Japan: Am deutsch-türkischen Dönerwesen soll die Welt sich laben. Längst wird auch in die Türkei exportiert. „Der Deutsche will in Antalya seinen gewohnten Döner essen“, sagt Taşyumruk, „und schließlich ist der aus Berlin viel besser als der türkische.“ □