

während einem die Soße aus den Mundwinkeln läuft und Zwiebel- und Salatstücke herausfallen – Döner essen will eben gelernt sein.

Meistens fuhren wir mit dem Auto fast 35 Kilometer weit, um einen sehr leckeren Döner zu bekommen. Dieser Laden war mein Lieblingsladen und lag in der Gegend von Ulm. Ich freute mich jedes Mal wie Bolle, wenn es dorthin ging. Ich wusste immer ganz genau, wie ich meinen Döner haben wollte. Und erstaunlicherweise weiß fast jeder Dönerverkäufer nach ein paar Besuchen, wie jemand seinen Döner am liebsten mag. Nein, kein Currywurstverkäufer sagt einem das und auch kein Pizzaverkäufer ahnt im Voraus, welche Pizza man wählt, der Dönerverkäufer aber kennt die Vorlieben. Als ich nach

etlichen Besuchen in der Türkei in den Schulferien nach langer Zeit wieder einmal dort einen Döner gegessen habe, kam der mir total anders vor – er war anders gewürzt, das Brot war anders, die Zutaten und Beilagen. Natürlich wollte ich wissen, woher das kam. Doch keiner konnte mir diese Frage beantworten. Hier in der Türkei schmeckt eben alles authentischer – nein, das konnte es nicht sein, das musste »historische« Gründe haben, dachte ich mir schon damals und ich hatte, wie ich heute weiß, nicht unrecht.

Denn Döner in der Türkei ist nicht gleich Döner in Deutschland

Als Abendessen, in der Pause während der Schulzeit, zu Mittag oder einfach mal zwischendurch – der Döner war eines der günstigsten Essen in meiner Kindheit, die ich für die wenigen Mark Taschengeld bekommen konnte. Meistens gab es noch einen halben dazu und als Abendessen verputzte ich oft sogar zwei Stück davon.

Auch damals gab es schon verschiedene Arten von Döner. Ich entschied mich immer für den Scheibenfleischdöner und mochte Hackfleisch und vor allem Hähnchen- und Putendöner gar nicht. Mit der Zeit habe ich mich allerdings daran gewöhnt. Da ich einige Zeit auf rotes Fleisch verzichten wollte, habe ich die Geflügelvariante ausprobiert und festgestellt, dass sie mir bei guter Verarbeitung auch schmeckt.

Dann gibt es natürlich noch die Verwandten des Döners, den Dürüm, die Ursprungsform, und den Dönerteller – der meistens mit Reis und Salat oder Pommes frites serviert wird. In diesem Buch widmen wir uns ausschließlich den Spezialitäten im Fladenbrot, dem Dönerbrot und dem Dürüm. Ob man bei diesem Thema auch die Bereiche vegan und vegetarisch abhandeln kann, habe ich mir ebenfalls durch den Kopf gehen lassen. Schlussendlich bin ich zu der Entscheidung gekommen, dass wir uns, obwohl der Döner im Ursprung nichts mit vegetarischer Küche zu tun hat, zu Zeiten von leckeren vegetarischen Dönergerichten auch dieses Themas annehmen sollten. Vegan bleibt leider außen vor – da die Herstellung eines veganen, wirklich guten Döners zu

kompliziert wäre. In der Zeit, als man noch zum Dönerladen seines Vertrauens gehen konnte, waren Themen wie Fleischskandal etc. undenkbar. Der Spieß wurde immer selbst bestückt und die Industrialisierung hielt da erst viele Jahre später Einzug, als der Döner auch weit über die Grenzen der Türkei und Deutschlands bekannt wurde und in jedem kleinen Örtchen ein Laden zu finden war. Und genau darin lag und liegt das Problem. Denn Döner gut zu schneiden und zuzubereiten ist nicht jedermanns Ding. Es gehört eine Menge Erfahrung in Sachen Fleisch dazu, außerdem sind Kenntnisse im Lebensmittelhygienebereich und auch gastronomisches Wissen vonnöten. Einfach Tische und Stühle aufzustellen und einen Spieß aufzuhängen, damit ist