

gesehen, aber nicht gegessen. Dies tat ich 1974 in London. Dieses erste Mal hat mich entflammt. Und in den 48 Jahren seitdem folgten nach vorsichtigen Hochrechnungen 2326 weitere Döner/Gyros/Schawarma in der Türkei, Polen, Österreich, Griechenland, Frankreich, der DDR, in Tunesien, Israel, der Bundesrepublik, in Schweden und in den USA.

Ich habe es mir und der geneigten Leserin, dem geneigten Leser erspart, für dieses Büchlein Lokalprominenz nach ihrem Verhältnis zum Döner Kebap zu befragen, um möglicherweise von einem Bürgermeister oder einer Schauspielerin zu hören: »Ich esse immer wieder gerne einen Döner. Am liebsten bei Ahmet XY – und, die Türken gehören zu unserer Stadt.« Auch wer sich Tipps erwartet, wo er in Deutschland die besten Döner für sein Geld bekommt, wird schlecht bedient werden. Mehr als zwanzig Jahre lang habe ich trotz vieler Interviewanfragen der Versuchung widerstanden, Tipps zu geben, wo es den besten Döner gibt. Im Frühjahr 2018 bin ich von dieser Praxis abgewichen und ich habe es bitter bereut. Via Facebook offenbarte ich, welchen Döner Kebap ich in Berlin als den Besten empfehle. Nachdem das renommierte und international bekannte Restaurant nahe dem Nollendorfplatz in Berlin über viele Jahre außergewöhnliche Qualität geboten hatte, wähnte ich mich auf der sicheren Seite. Bei einem Besuch musste ich kurz darauf feststellen, dass die Qualität des Fleisches rapide abgenommen hatte, es war wässrig und geschmacklos, das Brot labbriger. Und drei Jahre später ist es schon wieder anders: Nun stimmt es erneut mit der Qualität. Darum bleibe ich dabei: Keine weiteren Tipps! Angesichts von 18 500 Döner-Verkaufsstellen in Deutschland ließe sich keine auch nur halbwegs gerechte Auswahl treffen. Zudem ändert sich die Szene und Qualität ständig. Und ich möchte niemanden von einem Ende der Stadt in das andere des Landes jagen, damit er dann enttäuscht und wütend feststellt, dass es dort anstatt des hochgepriesenen Döners nur noch einen müden Abklatsch gibt. Ein paar Hinweise, woran man einen genießbaren von einem weniger empfehlenswerten Döner unterscheiden kann, sollen genügen. Alles andere ist Geschmackssache. Wer will, der kann sich heute ohnehin auch über die Bewertungsportale einen schnellen Überblick verschaffen – natürlich nur, wenn er an die Intelligenz des Schwarms glaubt.

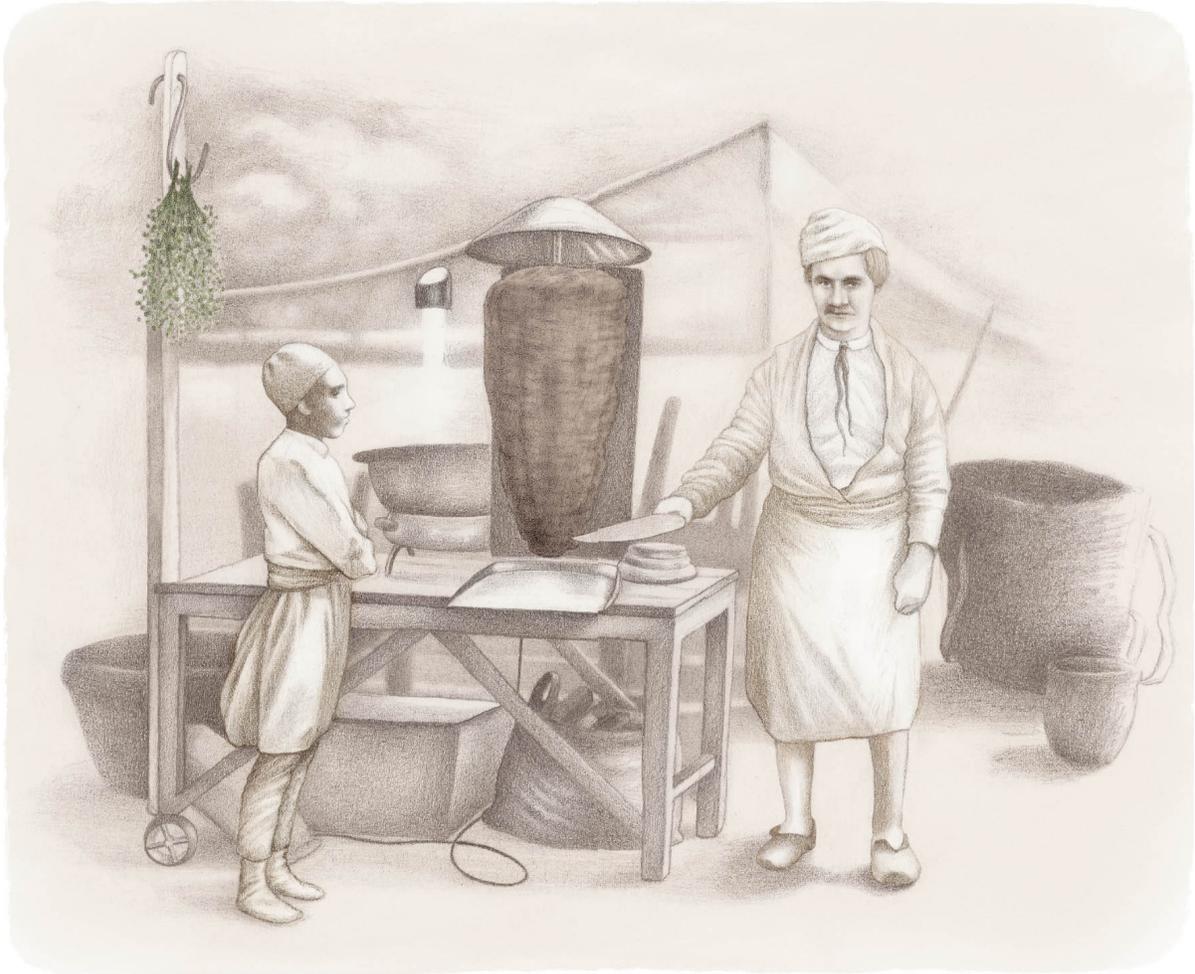
Noch ein paar Dinge sind zu klären, bevor wir uns an die Spur des Döner Kebaps heften. Wie wird *das Ding*, das ins Deutsche übersetzt so viel wie »drehender Braten« heißt, denn nun genannt und geschrieben? Oder ist die bessere Übersetzung »Drehbraten«? Schließlich nennen wir den »Spießbraten« auch nicht »spießiger Braten«. Die Imbissbuden werben meist mit der türkischen Schreibweise »Döner Kebap«, also dem »drehenden Braten«, für ihr Produkt. In Zeitungsberichten findet sich häufig der Bindestrichkompromiss: »Döner-Kebab« oder »Döner-Kebap«. Diese Schreibweise gibt es im Türkischen nicht und macht übrigens auch in der deutschen Übersetzung wenig Sinn. *Das Ding* würde dann folgendermaßen geschrieben: »drehender-Braten« – was zugegebenermaßen rechter Unsinn ist. Auch die zweite Möglichkeit – »Dreh-Braten« – sieht ungewöhnlich aus und hat wenig mit deutscher Rechtschreibung gemein. Der Duden hat Mitte der Neunzigerjahre das Fast Food aufgenommen und erklärt 1995 »Dönerkebab« (»Drehbraten«) für verbindlich. Heute, 2022, empfiehlt er die getrennte Schreibweise »Döner Kebab«, lässt aber auch die

alternativen Schreibungen »Dönerkebab«, »Döner Kebap« sowie »Dönerkebab« zu. 1995 wie 2022 bleibt noch die Streitfrage Kebap oder Kebab zu klären. Hier tendiert der Duden klar gegen die türkische und für die aus dem Arabischen entlehnte Schreibweise. Mein Vorschlag zur Güte bei der Frage: p oder b? Als Reverenz an die Verdienste rund um den Döner entscheiden wir uns beim »Braten« für die türkische Schreibweise, also für das *p*. Bei der Streitfrage, ist *das Ding* nun in einem oder in zwei Worten zu schreiben, beugen wir uns 2022 wie bereits 1995 der Autorität des Duden. Das Ergebnis ist nun der Döner Kebap und nicht mehr der Dönerkebab. Lassen Sie uns *das Ding*, wie es der Volksmund ohnehin längst tut, ruhig salopp einen »Döner« (einen »Dreher«) nennen, aber niemals Kebap. Schließlich gehen Sie auch nicht an einen Imbissstand und sagen: »Ich will eine Wurst.« Wer eine Bockwurst, Fleischwurst, eine Pferdewurst, eine Wiener, eine Currywurst, eine Thüringer oder ein Frankfurter Würstchen möchte und nicht automatisch eine Dampfwurst, der muss schon differenziert sein Begehrt vortragen. So ist das auch mit dem Kebap. Auch da gibt es eine Vielzahl von Varianten: den Adana Kebap, den Patlıcan Kebap (Kebap mit Auberginen), den Şiş Kebap, den Yoğurtlu Kebap (Kebap mit Joghurt) und den Avcı Kebap (Jägerkebab), um nur ein paar Exemplare der großen Familie zu nennen. All diese Kebap-Speisen haben in Geschmack und Aussehen nichts, aber auch gar nichts mit dem Döner zu tun.

Übrigens: Im Türkischen hat der Döner Kebap wie alle Substantive kein grammatisches Geschlecht. Er ist weder ein Er, noch eine Sie, noch ein Es, sondern genderneutral.

* * *

Ich weiß, dass ich auf diese Reise durch die Geschichte des Döner Kebaps viele meiner vegetarischen und veganen Freundinnen und Freunde nicht mitnehmen kann. Dafür habe ich Verständnis. Aber vielleicht kann die eine oder der andere für einen Moment davon abstrahieren, dass hier immer auch von Tieren und Fleisch die Rede ist und zumindest den soziokulturellen und migrationsgeschichtlichen Aspekten etwas abgewinnen.



2.

DIE WIEGE DES DÖNER KEBAPS

Als der britische Textilprofessor Robert Chenciner den berühmten, angeblich 900 Jahre alten Wandteppich von Bayeux in Augenschein nahm, kamen ihm Zweifel. Auf dem Teppich ist ein Koch abgebildet, der gerade eine Art Döner Kebap zubereitet. Nach längeren Recherchen fand Mr. Chencier seinen Verdacht bestätigt: Dem Mittelalter war diese Zubereitungsart noch gar nicht bekannt.¹⁷ Tatsächlich würde der Wandteppich die Entstehungsgeschichte des Döner Kebaps auf den Kopf stellen. Der Döner Kebap ist eine vergleichsweise junge Erfindung der osmanischen Küche. In Zeitungsartikeln wird einmal von dem etwa »300 Jahre alten Gericht aus der Türkei« berichtet, andere nennen 200 Jahre. Die dünne Quellenlage zur Geschichte des Döner Kebaps überrascht. Weder in den vielen schriftlich fixierten Rezepten der mittelalterlichen arabischen Küche finden sich Hinweise auf den Döner Kebap noch in dem ältesten erhaltenen Kochbuch in türkischer Sprache aus dem 15. Jahrhundert.¹⁸ Wie die türkische Küche in früheren Jahrhunderten aussah, was in Istanbul und den Siedlungen Anatoliens auf den Tisch kam, darüber geben vor allem europäische Reisebeschreibungen Auskunft. »Für das 16. Jahrhundert ist dabei unsere wichtigste Quelle das Tagebuch des Fugger-Faktors Hans Derschwam, welches eine außerordentlich detaillierte Beschreibung türkischer Speisen (auch abseits des Hofes) enthält. Derschwams Aufzeichnungen vermitteln den Eindruck, die gehobene türkische Durchschnittsküche sei bereits damals in ihren Grundzügen der heutigen sehr ähnlich gewesen. Allerdings fehlten ihr (wie allen Küchen Europas und Asiens) gewisse Geschmackselemente, die wir uns heute nur schwer wegdenken können: die Produkte der Neuen Welt – Tomaten und Paprika.«¹⁹

Weder in Derschwams Niederschrift noch im ersten *gedruckten* türkischen Kochbuch aus dem Jahr 1844 finden sich Hinweise auf die Existenz des Döner Kebaps. Also können wir daraus schließen, dass er bis in diese Jahre zumindest keine überregionale Rolle spielte. Auch Helmut von Moltke, der als Militärberater des Osmanischen Reiches die entlegensten Winkel des Imperiums besuchte, scheint keinen Döner Kebap gesichtet zu haben. 1835 wurde Moltke vom preußischen König Friedrich Wilhelm III. als Instrukteur der osmanischen Truppen nach Konstantinopel abkommandiert. In jene Stadt, die im deutschen Sprachgebrauch seit den Dreißigerjahren des 20. Jahrhunderts Istanbul heißt. Von 1835 bis 1839 hielt sich Moltke am Bosphorus, in Anatolien, Mesopotamien, dem heutigen Nordirak und Syrien auf. Er war beauftragt, ein Heer nach europäischem Muster zu schaffen, das den Bestand des Osmanischen Reiches sichern sollte. Bei seinen Reisen kreuz und quer durch die Provinzen ist er zwar auf allerlei abenteuerliche Verhältnisse gestoßen, aber

offensichtlich auf keinen Döner Kebap. Auf einer Reise nach Bursa im Sommer 1836 kehrte Moltke in einen Kebap-Imbiss ein. Seit dem 16. Jahrhundert, so zeigen es Darstellungen auf Miniaturen, gab es diese Grillstuben im Land. Moltke: »Unser Mittagsmahl nahmen wir ganz türkisch beim Kiebabtschi ein; nachdem wir die Hände gewaschen, setzten wir uns nicht an, sondern auf den Tisch, wobei mir meine Beine schrecklich im Wege waren. Dann erschien auf einer hölzernen Scheibe der Kiebab oder kleine Stückchen Hammelfleisch, am Spieß gebraten und in Brotteig eingewickelt, ein sehr gutes, schmackhaftes Gericht; darauf eine Schüssel mit gesalzenen Oliven, die ganz vortrefflich sind, der Halwa oder die beliebte süße Schüssel und eine Schale mit Scherbet, ein Aufguss von Wasser auf Trauben, mit einem Stückchen Eis darin.«²⁰

Bei dem von Moltke verzehrten Şişkebab (Spießbraten) handelt es sich nach Auffassung des Frankfurter Dönerproduzenten Enfil Tütüncübaşı um das wohl bekannteste Gericht, das die Türken bei ihrer Wanderung gen Westen seinerzeit aus Mittelasien mitgebracht hatten. »Das in unterschiedlichen Größen würfelartig geschnittene Fleisch wird auf einen Spieß gesteckt«, so Tütüncübaşı weiter, den wir in [Kapitel 5](#) noch näher kennenlernen werden. Diesem mit verschiedenen Oreganoarten gewürztem Gericht, das als arabisches Kebap bezeichnet wurde, haben die Türken das Wort »Şiş«, also Spieß, vorangestellt. Er ist eine der vielfältigen Kebap-Arten.

Zurück zu Moltkes Aufenthalt in Anatolien. Bei aller Begeisterung für türkisch-arabische Kebap-Gerichte vermisste der spätere Generalfeldmarschall vor allem eines. Als sich seine Beratertätigkeit für die Taurus-Armee dem Ende zuneigte, und er sich im August von Samsun aus via Konstantinopel Richtung Berlin auf den Rückweg machte, hatte der Militärberater eine Offenbarung und ließ seinem kolonialistischen Blick auf das Osmanische Reich ungezügelt Lauf: »Der eine Schritt von Samsun auf das österreichische Dampfboot führte uns aus der asiatischen Barbarei in die europäische Verfeinerung – wir forderten zuallererst Kartoffeln, die wir anderthalb Jahre am schmerzlichsten entbehrt hatten. In unserer zerlumpten türkischen Kleidung, mager und abgezehrt, mit langen Bärten und türkischem Gefolge, wollte man uns erst gar nicht in die erste Kabine lassen. Es ist nicht zu beschreiben, wie behaglich uns alles vorkam; da gab es Stühle, Tische und Spiegel, Bücher, Messer und Gabeln, kurz, lauter Bequemlichkeiten und Genüsse, deren Gebrauch wir fast verlernt hatten.«²¹

Zivilisierter ging es zu jener Zeit, als Helmut von Moltke endlich wieder seine geliebten Kartoffeln essen durfte, in Anatolien durchaus zu. Während seines Aufenthaltes in der Region kam es in der 250 Kilometer westlich von Samsun gelegenen nordanatolischen Stadt Kastamonu zu revolutionären Umwälzungen in der Grilltechnik. 130 Jahre später eroberten sie schließlich Moltkes Heimatstadt Berlin. Der Chefkoch »Hamdi Usta« kam in der zweiten Hälfte der Dreißigerjahre des 19. Jahrhunderts auf die geniale Idee, den traditionellen türkischen Festschmaus, den Lambraten, auf die Beine zu stellen, sprich, den aufgespießten Hammel anstatt in der Horizontalen in der Vertikalen am Holzkohlenfeuer zu grillen.

Der Spieß kommt auf die Beine