ULRICH BAATZ

Schnellrestaurant „Deniz Kebap Haus“ in Viersen-Dülken: *Teststreifen vom Vertikalbraten*

GASTRONOMIE

Gewolft, nicht gekuttert

Was macht einen Drehspieß zum Döner? Eine niederrheinische Kreisbehörde hat sich mit der Frage befasst – und einen deutsch-türkischen Kebap-Krach ausgelöst.

Im Kreis Viersen, am beschaulichen Niederrhein, ist die Welt in Ordnung. Die Landschaft ist mit mildem Klima gesegnet, die Hektik der Metropolen fern, und sollte es die 302 910 Kreisbewohner dennoch nach den kulinarischen Annehmlichkeiten einer Großstadt gelüsten, stehen für sie nicht weniger als 42 Döner-Buden bereit.

Doch ausgerechnet hier, im schnellgastronomischen Idyll zwischen Krefeld und Mönchengladbach, droht plötzlich Ärger. Der allseits beliebte türkische Rundspieß ist ins Zentrum einer Auseinandersetzung geraten, die sich um die komplizierte juristische Frage dreht, was den Döner überhaupt zum Döner macht. Ausgelöst wurden die Turbulenzen vom örtlichen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, das den Vertikalbraten aus Fleischscheiben und Hackmasse unlängst in drei Kategorien einteilte und neuerdings peinlich genau auf die Unterscheidung in „Döner“, „Hackfleischzubereitung am Spieß“ oder aber „Spieß nach Döner Art“ achtet.

Zur Affäre wurde der Viersener Vorstoß, nachdem ein erzürnter Kebap-Wirt, der vom Amt gerügt worden war, vor kurzem die türkische Zeitung „Hürriyet“ einschaltete. Das Boulevard-Blatt erklärte den Grillstreit sogleich zur Frage der nationalen Imbiss-Ehre und verbriet die Story genüsslich in groben Schlagzeilen („Döner-Verbot weitet sich aus“).

Dabei geht es in der Debatte hauptsächlich um semantische und lebensmittelrechtliche Feinheiten. Aus Sicht der beanstandeten Imbissbetriebe ist die Bezeichnung „Döner“ (wörtlich: „Dreher“) eine Art Generalbegriff, der für so ziemlich alles verwendet werden könne, was aufrecht um einen Grillspieß kreist.

Das Viersener Veterinäramt dagegen pocht auf die „Berliner Verkehrsauffassung für das Fleischerzeugnis Dönerkebap“, eine Art Magna Charta des deutschen Drehbrat-Gewerbes. Dort wird das türkische Schnellgericht mit deutscher Gründlichkeit in seine Bestandteile zerlegt. Der wahre Döner besteht demnach nur aus Kalb-, Rind- oder Schaffleisch, diversen Gewürzen und Zutaten wie Eiern, Zwiebeln, Öl und Milch. Auch die einzig zulässige Zerkleinerungsmethode für das zwischen den aufgetürmten Fleischscheiben befindliche Hack haben die Väter der Kebap-Verfassung streng reglementiert. Es sei lediglich im Fleischwolf „zu wolfen und zu mengen“ und dürfe keinesfalls „gekuttert“, also mit Hilfe einer Kuttermaschine zu einer wurstartigen Masse zerfasert werden.

Mit derartigem Fachwissen munitioniert, schickt die gestrenge Viersener Veterinärbehörde seit Frühjahr vergangenen Jahres Prüfer auf Patrouille, die in der Imbissszene für Angst und Schrecken sorgen. Bisweilen schnipseln die Kontrolleure Teststreifen vom Drehbraten und lassen sie „präparativ-gravimetrisch“ untersuchen. Wird dabei gekutterte Masse, ein Hackfleischanteil von mehr als 60 Prozent oder gar Geflügelfleisch gefunden, verwirkt der Döner sogleich sein Namensrecht.

Bislang gerieten 15 Kebap-Buden ins Visier der staatlichen Döner-Detektive, 7 wurden beanstandet, 3 davon gar mit Bußgeldandrohungen belegt.

In Viersen-Süchteln etwa erwischte es das „Ali Kebap Haus“. Dort bemängelte man vor allem den Verkaufsschlager der Lokalität, den „Döner nach Art des Hauses“. Nach Analyse einer Probe teilte das Viersener Veterinäramt dem entsetzten Wirt mit, sein Döner sei in Wahrheit eine „Hackfleischzubereitung am Spieß“. Im Gegensatz zum „Döner“ habe der „Hackfleischspieß“ die „sensorischen Merkmale einer Frikadelle oder einer Brühwurst auf einem Spieß“. Deshalb entspreche die auf der Speisekarte ausgewiesene Bezeichnung „nicht der Verbrauchererwartung“ und sei „geeignet, den Verbraucher irrezuführen“.

Im benachbarten Schwalmtal-Waldniel sorgte die amtliche Wortgewalt bereits für eilige Menükorrekturen. In vorsorglicher Ordnungstreue verkauft der „Jasmin Döner“ seit kurzem nur noch unverfängliche Gerichte wie „Brottasche, Fleisch u. Soßen“ beziehungsweise „Mini-Brottasche, Fleisch u. Soßen“.

Latent renitent zeigen sich dagegen die Fast-Food-Konsumenten im sechs Kilometer entfernten Viersen-Dülken. Obwohl im „Deniz Kebap Haus“ offiziell nur noch „Drehspieß“, „Doppel-Hackfleischdrehspieß“ oder „Kinder-Drehspieß“ feilgeboten werden, ist der Großteil der Kundschaft unbeirrt der alten Semantik verhaftet und verlangt weiterhin lautstark nach „Döner komplett, bisschen scharf“.

Indes droht der ausgelöste Wirbel die Viersener Kreisgrenzen zu überschreiten, sollte das Vorgehen der peniblen Kreisbehörde Schule machen. An die 10 000 Döner-Restaurants gibt es nach Angaben des Offenbacher „Vereins der Dönerbetriebe und Dönerproduzenten“ bundesweit; der türkische Fast-Food-Spieß zähle zur „Nr. 1 der deutschen Imbissküche“.

Laut Vereinspräsident Ebubekir Kaynar gehen jährlich rund 73 000 Tonnen gegrillte Fleischschnipsel, verpackt in 720 Millionen Teigtaschen, über die Ladentheken und sorgen für einen Umsatz von mehr als 2,5 Milliarden Euro. Umgerechnet würde das einem Gesamtverbrauch von neun Dönern pro Kopf und Jahr entsprechen.

Kebap-Lobbyist Kaynar begrüßt die harte Vorgehensweise der Viersener Kreisverwaltung. Unsaubere Imitationen des Fast-Food-Produkts lösten in der Vergangenheit schließlich schon so manchen Lebensmittelskandal aus. Deshalb würde Kaynar zur Aufrechterhaltung und Verbesserung der Qualität gern ein eigenes Gütesiegel für türkische Fleischspieße einführen: den „Döner made in Germany“. SVEN RÖBEL