

# Döner deluxe

18  
19

Während Klassiker wie der Burger oder die Pizza in den vergangenen Jahren mit vielen innovativen gastronomischen Konzepten kreativ neu interpretiert wurden, dreht sich der Döner Kebab weiterhin meist in schlichten Imbissen am Spieß. Das ändert sich jetzt: Neue Restaurants in Berlin und München setzen ihn in Szene.

Text: Jan-Peter Wulf

**D**öner Next Level: Im 2019 eröffneten „K.W.A.“ in Berlin-Mitte erinnert wenig an einen Döner-Imbiss typischer Berliner Bauart, derer es je nach Schätzung zwischen 1.200 und 1.800 geben soll (deutschlandweit sollen es rund 16.000 sein). Was daran liegt, dass es ein richtiges, modernes Restaurant mit rund 60 Sitzplätzen ist: Holzfußboden und stilvolle Ausleuchtung, bunte Lüftungsrohre, an den Wänden Kunst (Standort ist das Galerie-Viertel). Man könnte hier auch Burger, Poké oder ein anderes Trendfood auf der Karte vermuten. Doch vor den grünlichen Kacheln in der offenen Küche, eine Hommage an die U-Bahn-Station Alexanderplatz, drehen sich die Fleischspieße. „K.W.A.“ steht für „Kebab with attitude“, der Name ist abgeleitet von der legendären HipHop-Crew N.W.A um Dr. Dre und Ice Cube. Die Mission der Gründer Deniz Buchholz, Daniel Herbert und Jannis Nowinski: Den Döner in ihrer Stadt Berlin, in der er einst zum Snack-Kult wurde, dorthin zurückbringen, wo er ursprünglich kultiviert wurde – ins Restaurant. „In der Türkei ist Döner Kebab ein Wochenend- und Familienerlebnis. Man geht gemeinsam ins Restaurant, setzt sich hin und genießt“, erklärt Deniz Buchholz. Und genau das passiert auch im „K.W.A.“. Verschiedene Kreationen stehen zur Auswahl: Der „O.G.“ mit

Rind, Spitzpaprika, Tomate, Joghurt, Petersilienbutter und saurer Gurke ist eine Interpretation des Klassikers Iskender Kebab. „Tschick“ nennt sich die hauseigene Chicken-Variante. Es gibt aber auch einen „Funky Mango“ mit Mango-Cranberry-Chutney, eine Kreation, die man sich für ein Pop-up vor dem Start des Restaurants ausgedacht hat. Beim „Trüffel Delüks“ kommen grüner Spargel und frisch geriebener Trüffel ins Brot (Pide oder Wrap) bzw. aufs Tray. „Wenn du Spiegelei und Trüffel auf einen Burger legst, hinterfragt das keiner. Diesen Gedanken haben wir weitergespielt: Wir packen Spargel und Trüffel aufs Rindfleisch vom Spieß – es ist am Ende auch ein Döner“, so Buchholz.

## Die **Attitude** macht den Unterschied

Das Fleisch ist auch keine Standardware wie in vielen Imbissen. Die Spieße produziert ihr Lieferant nach Restaurant-Rezept, ohne Verdickungsmittel, mit Fleisch von Tieren aus Brandenburger Freilandhaltung. Was den Preis auch auf ein anderes Level hebt. Buchholz: „Wir möchten den Leuten bewusst machen: Bei einem Drei-Euro-Döner kann irgendwas nicht korrekt sein. Wir könnten unsere Marge nach oben schießen lassen, indem wir an der Qualitätsschraube drehen. Werden wir aber nicht.“





FOTO: KEBAB WITH ATTITUDE



Zudem ist K.W.A als Bedienkonzept personalintensiv, und die Küche setzt auf Hausgemachtes, was die Prime Cost ebenfalls anders darstellt: Die Saucen werden nicht angeliefert, sondern selbst angerührt, Marke Eigenbau gilt auch für die zahlreichen Vorspeisen („Mezze“) von der Linsensuppe bis zu den „Adana Chicken Balls“, türkischen Mokka, Ayran pur oder als Blaubeer-Vanille-Mix, Berliner Craftbier und einige Longdrinks. Fast schon selbstverständlich (sind sie aber nicht) erscheinen da die fleischfreien Döner-Varianten, sie werden mit Falafel und Halloumi zubereitet.

### Den **Spieß** umdrehen

Das bunte Konzept geht bzw. ging, solange man drinnen Gäste empfangen durfte, auf, erklärt Buchholz, der zuvor u.a. bei „Vapiano“ und im „Spreegold“ Gastronomie- und Systemerfahrung gesammelt hat: Rund 85 Prozent In-house-Gäste habe man sonst. Zurzeit sind es natürlich zu 100 Prozent Außer-Haus-Kunden – auch Lieferung bietet man an und das recht erfolgreich: „Es war für uns kein Problem, die komplette Karte to go anzubieten, in diesem Bereich sind wir in der Stadt zurzeit führend.“ Langfristig hält das Trio an seinen Plänen fest, den Spieß im wahrsten Sinne des Wortes umzudrehen und Döner Kebab als Restaurant- und sogar als Cateringkonzept zu etablieren. Anfragen, ob man einen Spieß auf einer Hochzeit braten könne, kamen bereits – mit einer eigenen Produktionsküche will man die Marke „K.W.A“ in Form externer Events und vielleicht auch einer weiteren Filiale vorantreiben.

### Döner essen mit **Club-Charakter**

Ihr modernes Döner-Kebab-Konzept ordentlich vorangetrieben haben die Berliner Gastronomen Behnam Mashoufi und Babak Tajbakhsh bereits – und zwar im Iran. Das Duo, das aus der Clubszene kommt („808 Berlin“, Ex-„Tube Station“), hat dort unter dem Namen „Döner Garden“ zusammen mit einem Geschäftspartner acht Filialen mit „Berlin's street food“, so der Untertitel ihrer Kette, eröffnet. Mit großem Erfolg – die im Iran bislang wenig bekannte türkische Kebab-Version kommt sehr gut an. „Wir wollten aber auch unbedingt einen Laden in unserer Stadt aufmachen“, erklärt Behnam Mashoufi. Einen Laden, der ähnlich wie das „K.W.A“ zugleich den Döner-Kult Berlins aufgreift und das Produkt raus aus seiner etwas schmutzigen Ecke holt. Auch sie wählten einen für Döner eher ungewöhnlichen Standort: Die Charlottenburger Kantstraße ist vor allem für ihre asiatischen Restaurants bekannt, seit Juli 2020 gibt es dort mit dem „Ø27“ ein trendiges Konzept rund um den Fleischspieß. Das minimalistische Interieur des Restaurants mit dem markanten Marmor-Tresen gestaltete die Berliner Architektin Laura Rave, die auch das „Crackers“ und die „Data Kitchen“ sowie den Club von Mashoufi und Tajbakhsh, das „808“ im „Bikini Berlin“, designt hat. Als Küchenchef verpflichtete man Philipp Kossack, der zuvor die kulinarische Leitung in der „Torbar“ sowie der „Kantine Kohlmann“ innehatte. Das Schichtfleisch wird beim Lieferanten mit eigener Gewürzcreation verfeinert, die Beilagen und Zutaten sind hausgemacht. Mit Kreationen wie frittiertem Grünkohl oder Serviettenknödeln aus Fladenbrotteig lässt man sich für die Gäste immer wieder etwas Neues einfallen, neben Kalb und Hähnchen gibt es auch hier vegetarische/vegane Alternativen. An der kleinen Bar werden (wenn nicht gerade Lockdown ist) Drinks gemixt wie sonst im Club; HipHop und elektronische Musik werden am Abend und am Wochenende etwas lauter aufgedreht.

### **Topseller** Döner-Bowls

„Not your ordinary kebab“ lautet demzufolge der Untertitel des Konzepts, das man wie die iranische Marke ebenfalls in die Multiplikation bringen will. Die Nonkonformität vergegenständlichen insbesondere die Bowls, diese Döner-Darreichungsform bietet man neben Pide und Dürüm an – mit Erfolg: Die Schalenvarianten (z.B. die koreanische „Dömbimbap“-Variante mit Spiegelsei, Reis und scharfer Sauce) sind gar die Topseller. Und helfen dem „Ø27“ zurzeit wegen ihrer guten Lieferfähigkeit in der Schale ganz besonders, Umsätze zu machen: Mit eigenem, achtköpfigen Fahrerteam liefert man die hippen, besonders Instagram-tauglichen Döner-Bowls in einem Sechs-Kilometer-Radius aus. Für den klassischen Döner Kebab im Brot, den man außer Haus ja nicht auf einem hübschen Tray servieren kann, feilt man derzeit noch an einer eigenen To-go-Verpackungslösung jenseits der Alufolie.

### Vom **Kochbuch** zum Restaurant

An solch einer Packaging-Lösung für den Döner Kebab arbeitet zurzeit auch die Münchener Bar-Ikone Cihan Anadolglu. Ende 2019 verkaufte er seine Bar „Circle by Cihan Anadolglu“ und widmete sich verstärkt seiner zweiten



Trotz Alufolie alles andere als Standardware



Heißes Ding: die Döner-Bowl



Bedienkonzept und cooler Look im „Kebab with Attitude“





„Ø27“, Berlin: minimalistisches Design aus der Feder von Star-Architektin Laura Rave

FOTO: Ø27



„K.W.A.“: Hier gilt das Motto „Not your ordinary kebab“

FOTO: FLORIAN KOTLEWSKI

## DÖNER MIT UPGRADE

**K.W.A**  
Gipsstraße 2  
10119 Berlin  
[www.eatkwa.de](http://www.eatkwa.de)

**Ø27**  
Kantstraße 143  
10623 Berlin  
[www.instagram.com/027\\_berlin](https://www.instagram.com/027_berlin)

**Hans Kebab**  
Leopoldstraße 182  
80804 München  
[www.hanskebab.de](http://www.hanskebab.de)



K.W.A-Gründer Deniz Buchholz, Daniel Herbert und Jannis Nowinski

FOTO: KEBAB WITH ATTITUDE

großen Leidenschaft, der türkischen Küche. Und stellte fest: Es gibt kein einziges deutschsprachiges Kochbuch, das sich dem Thema Döner Kebab, seiner Kultur und seiner Vielfältigkeit widmet. Also schrieb er, bereits erfahrener Cocktailbuch-Autor, eben selbst eines, reiste dafür mehrfach in die Türkei, aß und recherchierte und brachte 2020 „Einmal mit Alles“ heraus, ein Buch mit 50 Rezepten, einer Einführung in die Geschichte der Speise sowie Tipps für die Zubereitung zu Hause (es gibt kleine „Heim-Spieße“ zu kaufen). Dafür erhielt er die Goldmedaille beim Deutschen Kochbuchpreis in der Kategorie Fleisch. Jetzt wird das Buch zum Restaurant: Noch im Frühjahr wird Anadologlu sein Restaurant „Hans Kebab“ (abgeleitet von „Cihan’s Kebab“) in der Leopoldstraße am Schwabinger Tor an den Start bringen. „Ich werde den Döner nicht neu erfinden, aber richtig gut machen“, kündigt er an. Sous-vide-Knoblauchsauce, für den Spieß ausgewählte Fleischstücke wie Filet und Roastbeef vom Metzger, handwerklich gebackenes Brot, Gemüse in bester Qualität – alles, was einen Döner Kebab ausmacht, will er auf seine Einzelteile herunterbrechen und mit hochwertigen Bausteinen wieder neu errichten. Auf seiner Karte wird neben einem klassischen Döner auch eine „Original“-Variante stehen, die dem vermutlich ersten Döner Kebab Deutschlands gewidmet ist, den Kadir Nurman 1972 in seinem Imbiss am Bahnhof Zoo in Berlin ins Brot steckte.

## Luxusversion für 35 Euro

Nichtsdestoweniger will Anadologlu „weg vom Bahnhof“, wie er sagt – der schnelle Snack unterwegs, Kleckern auf die Jacke inklusive, schwebt ihm ebenso wenig vor wie den Kollegen im „K.W.A.“ und im „Ø27“. So wird es im monatlichen Wechsel einen Döner Kebab nach Rezept aus dem eigenen Buch geben, und weil er keinen Holzkohlengrill betreiben darf, bestreicht der Mixologe das Fleisch mit Butter, die er mit der edlen japanischen Bintochan-Kohle geräuchert hat. Zudem plant er einen „Tribute-Döner“ mit besonders ausgefallenen Zutaten wie in der Sternegastronomie, in der Luxus-Döner-Varianten als Augenzwinker-Produkte immer mal wieder auf die Karte kommen. Wird der Klassiker bei „Hans Kebab“ um sieben Euro liegen, kostet diese Super-Premium-Variante mal eben das Fünffache. Allerspätestens dann, wenn sich ein Profifußballer einen solchen 35-Euro-Edeldöner genehmigt, dürfte die lokale Boulevardpresse darüber mit großen Bildern berichten.



**Buchtipp:**  
**„Einmal mit Alles – Der Döner und seine Verwandten“**  
von Cihan Anadologlu,  
Callwey Verlag  
2020, 192 Seiten, 39,95 Euro.

FOTO: PR