



Deutsch Aktuell

Video-Thema – Manuskript

Der Döner – eine türkisch-deutsche Erfolgsgeschichte

Döner Kebab? Klar, das ist ein türkisches Gericht! Oder doch nicht? Richtig ist, dass die Art, wie das Fleisch am Spieß gegrillt wird, aus der Türkei stammt. Trotzdem wird Döner in Deutschland anders gegessen als in der Türkei. Die Idee, ein Stück Brot mit Dönerfleisch, Salat und Soße zu füllen, ist offenbar erst in Deutschland entstanden.

Manuskript

SPRECHER:

Döner Kebab – Grillfleisch vom Spieß im Fladenbrot mit einer Salatmischung und Soße. Ein beliebter Imbiss auf der ganzen Welt, vor allem in Deutschland.

FRAU 1:

Also, es ist viel drin, sehr vielfältig und sehr saftig!

FRAU 2:

Hat alles einfach!

FRAU 3:

Also, in der Türkei gibt es das nur auf einem Teller, aber nicht in dem Döner Kebab. Das hat ein Berliner erfunden.

SPRECHER:

Fest steht: „Döner Kebab“ ist türkisch für „sich drehendes Grillfleisch“. Spurensuche in Istanbul: In der türkischen Metropole wird der Döner meist so serviert. Hier ist Döner Kebab, anders als in Deutschland, kein günstiger Imbiss. Der norwegische Foodblogger Vidar Bergum lebt seit 2015 hier und befasst sich schon länger mit der Geschichte des traditionellen Dönertellers.

VIDAR BERGUM (Foodblogger):

Döner Kebab war klassischerweise ein Gericht, das man im Sitzen isst. So, wie es gerade vor mir steht, auf Reis mit etwas gegrilltem Gemüse. Der Döner Kebab hat seinen Ursprung vor einigen Jahrhunderten als gegrilltes Fleisch am Spieß und tauchte an verschiedenen Orten in der Türkei auf.



Deutsch Aktuell

Video-Thema – Manuskript

SPRECHER:

In der Türkei ist das Fleisch der Hauptdarsteller beim Döner. Weder Soße noch Salat sollen seinen Geschmack verfälschen. Grillmeister İdris Başak betrachtet die deutsche Art der Zubereitung skeptisch.

İDRIS BAŞAK (Dönerverkäufer):

Rotkohl? Für uns ist das seltsam. Rotes Fleisch passt nicht zu Rotkohl. Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln und Paprika passen viel besser zu einem Döner Kebab im Brot. Wir haben noch nie Rotkohl verwendet.

SPRECHER:

Das hochwertige Fleisch vom Kalb und Lamm wird aber auch in der Türkei nicht nur auf dem Teller serviert.

VIDAR BERGUM:

Döner Kebab gibt es auch hier als Fast Food zum Mitnehmen – allerdings nicht genauso wie in Deutschland. Irgendjemand hat die Art von Döner erfunden, die so allgegenwärtig in der westlichen Welt geworden ist, und zwar in Brot gefüllt, mit vielen verschiedenen Salaten und Soßen. Das wurde in Deutschland erfunden.

SPRECHER:

Womöglich von Nevzat Salim: Er servierte den vielleicht ersten Döner Deutschlands 1969 bei einem Straßenfest in der süddeutschen Stadt Reutlingen.

NEVZAT SALIM (Dönerverkäufer):

Der Stand war hier. Ich weiß ... ich erinnere mich auch, da sind auch viele Leute ... sind gestanden hier. Hier haben wir auch geschnitten, ja? Ich bin sicher, dass ich der Erste bin, der Döner nach Deutschland gebracht hat. Wenn ich das gewusst hätte, hätte ich auch damals vor 50 Jahren den Döner patentiert [patentieren lassen]. Sie haben uns gefragt: Ja, was ist das? Sie haben gedacht, wir schneiden Leberkäse oder so, gell? Ich bin sehr stolz, dass ich ein Stück auch dabei bin, bei dieser Dönergeschichte!

SPRECHER:

So hat er damals den Dönerspieß geschichtet, aus Rind- und Lammfleisch. Das Fleisch schneidet er immer mit dem Messer. Fladenbrot gab es damals nicht in Reutlingen, daher füllte er einfach schwäbische Brötchen mit Joghurt, Fleisch, Petersilien-Zwiebeln, Tomate – fertig war der wohl erste Döner Deutschlands! Doch auch Berlin gilt als Geburtsort. Der bereits verstorbene Kadir Nurman soll in einer Imbissbude am Bahnhof Zoo Anfang der 70er-Jahre den Döner deutscher Art erfunden haben. Mehr als 1000



Deutsch Aktuell

Video-Thema – Manuskript

Dönerbuden gibt es heute in der deutschen Hauptstadt, von einfach bis edel. Im Zentrum Berlins entwickelt Deniz Buchholz immer neue Döner-Varianten – zum Beispiel mit Mango und anderen ungewöhnlichen Zutaten.

DENIZ BUCHHOLZ (möchte den Döner neu erfinden):

Ich glaub eher, es ist ein deutsch-türkisches Gericht. Es ist auch ein Zeichen der multikulturellen Freundschaft. Also, wir fangen halt beim anatolischen İskender-Kebab an, bis hin zum gentrifizierten Berlin-Mitte-Döner mit Trüffel und Spargel dazu – bisschen fancy, bisschen versaut, aber trotzdem halt auch was Gutes für die Seele!

SPRECHER:

Döner Kebab – eine türkisch-deutsche Erfolgsgeschichte!

*Autor/Autorin: Max Modler, Anja Mathes
Redaktion: Raphaela Häuser*



Deutsch Aktuell

Video-Thema – Manuskript

Glossar

Döner, - (m.) – im Deutschen Abkürzung für Döner Kebab, ein aus der Türkei stammendes Gericht mit gegrilltem Fleisch

Spieß, -e (m.) – ein dünner, spitzer Stab aus Holz oder Metall, auf den man Gemüse oder Fleisch stecken kann

Fladenbrot, -e (n.) – ein flaches, rundes Brot, das zum Beispiel in der Türkei oder in arabischen Ländern gegessen wird

Imbiss, -e (m.) – hier: eine Mahlzeit, die man unterwegs oder im Stehen isst

vielfältig – sehr unterschiedlich; verschieden (Substantiv: die Vielfalt)

saftig – hier: so, dass ein Nahrungsmittel Flüssigkeit enthält; nicht trocken

fest|stehen; etwas steht fest – sicher sein; etwas ist sicher; es gibt keine Zweifel

Spurensuche (f., nur Singular) – hier: die Suche nach Zeichen von etwas oder der Herkunft von etwas

Metropole, -n (f.) – eine große Stadt

Foodblogger, -/**Foodbloggerin**, -nen (aus dem Englischen) – die Person, die ein Blog über das Essen schreibt

sich mit etwas befassen – sich mit etwas beschäftigen

Dönerteller, - (m.) – ein Gericht, das vor allem aus gegrilltem Fleisch besteht

Ursprung, **Ursprünge** (m.) – hier: der Beginn von etwas; der Ausgangspunkt von etwas

auf|tauchen – hier: erscheinen; plötzlich da sein

der Hauptdarsteller sein – hier: am wichtigsten sein; die Hauptrolle spielen

etwas verfälschen – etwas so verändern, dass es nicht mehr dem Original entspricht

Grillmeister, -/**Grillmeisterin**, -nen – jemand, der genau weiß, wie man Lebensmittel auf dem Grill am besten zubereitet



Deutsch Aktuell

Video-Thema – Manuskript

Zubereitung, -en (f.) – das Fertigmachen von Essen

skeptisch – kritisch; unsicher; mit Zweifel

Rotkohl (m., nur Singular) – eine Sorte Kohl, die eine intensive rot-violette Farbe hat

hochwertig – so, dass etwas eine sehr gute Qualität hat

Kalb, Kälber (n.) – das junge Rind

Lamm, Lämmer (n.) – ein junges Schaf

Fast Food (n., nur Singular, aus dem Englischen) – ein Gericht, das schnell zubereitet und oft unterwegs/im Stehen gegessen wird

allgegenwärtig – so, dass etwas immer und überall vorkommt

womöglich – vielleicht

etwas patentieren – eine Erfindung mit dem Namen des Erfinders registrieren, damit keine andere Person sie ohne Erlaubnis nachmachen oder verwenden darf

Leberkäse, - (m.) – ein Fleischprodukt aus stark zerkleinertem magerem Schweinefleisch (manchmal mit Rindfleisch gemischt), das in eine Form gefüllt und im Ofen gebacken wird

gell? (süddeutsch) – umgangssprachlich für: nicht wahr?; oder?

etwas schichten – mehrere Stücke aufeinanderlegen

schwäbisch – aus der Region Schwaben

Imbissbude, -n (f.) – ein kleines Geschäft in einem Wagen oder einem kleinen Haus, in dem Essen (auch zum Mitnehmen) verkauft wird

edel – sehr fein und teuer

Variante, -n (f.) – eine von mehreren Möglichkeiten, wie etwas sein kann

Mango, -s (f.) – eine große rote oder gelbe Frucht

multikulturell – so, dass Menschen aus verschiedenen Kulturen miteinander leben



Deutsch Aktuell

Video-Thema – Manuskript

anatolisch – aus Anatolien, einer ländlichen Region im Osten der Türkei

İskender-Kebab, -s (m.) – ein klassisch türkisches Dönergericht mit Brot, Joghurt und Gemüse

gentrifiziert – hier: für Menschen, die in der Stadt leben und viel Geld haben

Trüffel, - (m.) – ein relativ teurer essbarer Pilz, der unter der Erde wächst

Spargel, - (m.) – ein weißes oder grünes längliches Gemüse

fancy (aus dem Englischen) – ungewöhnlich und oft teuer

versaut – hier: unanständig; nicht den Regeln/der Norm entsprechend

Seele, -n (f.) – die Psyche; die Art, wie eine Person fühlt und denkt