

COPYRIGHT

Dieses Manuskript ist urheberrechtlich geschützt. Es darf ohne Genehmigung nicht verwertet werden. Insbesondere darf es nicht ganz oder teilweise oder in Auszügen abgeschrieben oder in sonstiger Weise vervielfältigt werden. Für Rundfunkzwecke darf das Manuskript nur mit Genehmigung von Deutschlandradio Kultur benutzt werden.

Deutschlandradio Kultur

Länderreport

Die Legende lebt

- Und der Streit um den Erfinder des Döner Kebap geht weiter -

Autor	Friederike Ott
Red.	Claus Stephan Rehfeld
Sdg.	06.05.2010 - 13.07 Uhr
Länge	17.11 Minuten

Regie	Frank Merfort
Sprecherin	Eva Kryll

Moderation

Vor einem Jahr wurde er für tot erklärt, der Erfinder des Dönerkebap. Die Meldung ging durch die Presse. Und so erfuhr der Mann, der den Döner nach Berlin und von dort aus in die Republik gebracht hatte, von seinem Ableben. Denn gestorben war ein Namensvetter. Mehmet Aygün. Das ist nun schon mal geklärt. Noch nicht geklärt ist, wie lange noch der Streit um die Erfindung des Dönerkebap dauern wird. Mancher Konkurrent meldet da Bedenken an, die Wissenschaft ist sich auch etwas uneinig, aber der Döner wurde in seiner Geschichte ja auch mehrfach erfunden. Die Legende lebt. Friederike Ott war in Berlin Kreuzberg unterwegs.

-folgt Script Beitrag-

Script Beitrag

A 01 Atmo: Geräusche Kreuzberg (ca. 1 Minute)

Regie ein paar Sekunden, dann leise und unter den Text legen.

SPR Arabische Callcenter, türkische Blumengeschäfte und Imbissbuden reihen sich aneinander. Typisch Berlin, typisch Kreuzberg. Eine Frau mit Kopftuch und Kinderwagen huscht vorbei. Aus einem Auto ertönt laut Musik, viele hupen. Der Wind bläst ausländische Wortfetzen vor sich her.

M 01 Tarkan „Kiss kiss“,

Regie ein paar Sekunden laufen lassen, dann leise unter den Text legen

SPR Mitten im Kiez, am Kotti, zwischen Kottbusser Tor und Oranienstraße, die Adalbertstraße. Das Haus ist dunkelgrün gestrichen, die Markisen sind weinrot. Goldene Buchstaben zeigen den Namen des Restaurants an: Hasir. Im Inneren dreht sich ein Fleischspieß und verbreitet einen Duft, der die Speicheldrüsen herausfordert. Der Betreiber des Restaurants ist eine Legende. Vor fast vierzig Jahren soll er den Döner Kebap erfunden haben. Er sagt es, viele Quellen sehen es nicht anders.

G 01 Geräusch Dönerspieß

Regie Geräusch kurz frei & unter Sprecherin legen

SPR 1971 soll es gewesen sein. Mehmet Aygün und sein Bruder Saim aus dem Ort Giresun am Schwarzen Meer helfen ihrem Onkel in Berlin in dessen türkischem Restaurant „Kervansaray“. Eines Tages kommt Mehmet auf die Idee, Reste des traditionellen Fleischspießes in ein Stück Fladenbrot zu packen. Also anders als daheim in der Türkei, wo man Döner vorwiegend als Tellergericht kennt. Brot wurde lediglich als Beilage gereicht.

Irgendwann verkauft Mehmet die Kreation an Passanten. Der Döner Kebap im Fladenbrot für Unterwegs ward geboren.

Der Döner zog von Berlin aus seinen deutschlandweiten Siegeszug an. Und, so konstatiert Mehmet Aygün auf der Webseite des Hasir, dass sich durch seine Idee ein neuer Industriezweig – die Dönerindustrie – bildete.

Regie G 01 unter Text langsam weg, E 01 trocken

SPR Inzwischen sind Mehmet und Saim Aygün gefragte Geschäftsleute und kaum zu erreichen. Aber Aylin, die im Büro des Hasir-Restaurants arbeitet, kennt die Geschichte schon in- und auswendig.

E 01 (Aylin) *„Mehmet Aygün hatte halt die Idee den Döner in ein Brot zu stecken, weil er halt Fastfood, türkischen Fastfood machen wollte. Und das geht schnell, ja. So hat er die Idee bekommen. In der Türkei hat er das immer auf dem Teller gesehen, bisschen Salat, Reis und Döner. Und dann hat er einfach die Idee gehabt, das in den Brot zu stecken. So hat er halt angefangen damit, 1971 in Berlin.“*

SPR Anfangs führte der Döner Kebab in Berlin ein Nischendasein, auch wenn die Nachfrage nach dem türkischen Snack wuchs. Denn Voraussetzung für eine Gewerbetätigkeit war eine unbefristete Aufenthaltsgenehmigung und die gab es nach frühestens fünf Jahren. Und selbst dann musste eine Gewerbeanmeldung durch die Ausländerbehörde und den Wirtschaftssenat genehmigt werden. Viele Anträge wurden abgelehnt.

Erst in den Achtziger Jahren wurde die wirtschaftliche Bedeutung der Dönerindustrie erkannt. Das Gewerbe begann zu boomen. Heute liegt die Zahl der Dönerläden bundesweit zwischen 10.000 und 15.000.

M 02 Quantensprung, Döner-Song

Regie leise anfangen, unter dem O-Ton weiter

SPR Die Industrie ist zu einem wichtigen Wirtschaftszweig geworden. Jeden Tag werden etwa 300 Tonnen Döner produziert. Jedes Jahr verdrücken die Deutschen 400 Millionen Döner, das sind fünf pro Kopf. Döner ist zum Nationalgericht der

Deutschen geworden. Und wurde als Snack sogar in die Türkei reimportiert wurde. Als deutsche Spezialität.

M 02 Quantensprung, Döner-Song, laut, beginnend mit Text *„30 Jahre sind längst vergangen, kam ich ins deutsche Land, bin hier meinen Weg gegangen, heute bin ich weit bekannt, manche mögen mich richtig scharf, manche mit Salat und Soß, Fladenbrot ist mein Gewand, Merhaba ist mein Gruß, Döner, Döner macht das Leben schöner, komm beiß mal rein, Döner ist die Lust am Leben, die du brauchst in diesem Land, Döner ... „*

Regie Musik jetzt langsam runter und leise weiter

SPR Die meisten Döner-Imbisse gibt es wohl in Berlin. In Kreuzberg hat es die Branche sogar lange Zeit geschafft, sich amerikanische Fastfood-Riesen wie McDonalds vom Leib zu halten. Erst im Jahre 2007 wagte der US-Konzern den Schritt ins Viertel. Es gab Proteste, doch letztlich verschwand auch in Kreuzberg eine der wenigen McDonalds-freien Zonen auf Erden.

M 02 Quantensprung, Döner-Song,

Regie laut für ein paar Sekunden, dann wieder leise unter den Text legen.

SPR „... Döner ist die Lust am Leben ...“ Und die Lust der Deutschen auf den Döner machte die Brüder Aygün wohlhabend. Gemeinsam mit vier weiteren Brüdern wuchs der kleine Hasir-Imbiss zu einem größeren Familienunternehmen. In Berlin betreiben sie inzwischen sechs Hasir-Restaurants und einen Italiener. In der Türkei haben sie acht Hotels. Zurzeit bauen sie ihr erstes Hotel in Deutschland, in Berlin Mitte. Mehmet Aygün ist so gut wie gar nicht mehr in der Stadt. Und Saim kommt ab und zu zwischen den wichtigen Geschäftsterminen herein, um nach dem Rechten zu sehen. Für Aylin ein normaler Zustand.

E 02 (Aylin) „Mehmet Aygün und Saim Aygün sind halt sehr sehr beschäftigt. Also, es handelt sich ja auch nicht nur um die beiden Brüder. Es sind ja sechs Brüder und sie sind halt sehr beschäftigt, da das Titanic-Hotel in Berlin bald eröffnet, sind sie sehr sehr beschäftigt.“

SPR Trotz der Bild-Zeitung, die vor einem Jahr den Tod der Legende meldete. Unzählige besorgte Döner-Fans riefen im Büro des Hasir an. Doch Mehmet Aygün war quicklebendig – ein Namensvetter in einem Kreuzberger Altenheim war gestorben.

A 02 Atmo Restaurant/Mustafa (ca. 46 Sekunden)

Regie unter den Text legen

SPR Und so dreht sich auch noch im Jahre 2010 der knusprige Spieß im Hasir in der Adalbertstraße. Früher wurde das Fleisch noch mit Holzkohle geröstet, heute sorgt ein moderner Dönergrill für gleichmäßige Bräune. Mustafa ist einer derjenigen, die hier am längsten arbeiten.

A 02 (Atmo Restaurant/Mustafa) „Zweite mit Soße, mit Fleisch, mit Soße, welche Soße? Knoblauchsoße. Zusammen? Schöne Soße, frische, Welche Salat? Everything, a little bit of everything. Eisberg, Weißkohl Rotkohl, Zwiebel und Tomaten . Alles ja. So. Zum einpacken oder hier?“

E 03 (Mustafa) „Ich bin Mustafa. Aus der Türkei. Ich bin ungefähr 20 Jahre hier, immer Döner schneiden, jeden Tag Döner schneiden, hier in Kreuzberg wohnen, das ist alles. Das ist normalerweise nicht meine Beruf, Döner verkaufen. Von Türkei normalerweise Maler aber hier keine Malerausweis, nicht arbeiten.“

SPR Mustafa weiß, was einen guten Döner ausmacht.

E 04 (Mustafa) „Frische Salat, frische Brot und warm Brot. Die Leute nicht alles Soße essen, manchmal Leute Soße essen, manchmal ohne Soße, aber normalerweise frische Fleisch, nur Fleisch aber, nur Fleisch von Döner, frische Salat warm und frische Brot, alles frisch, besser.“

SPR Das Schneidemesser für den Döner muss scharf sein. Mustafa schleift es vor jedem Einsatz.

A 03 Atmo Messerwetzen (ca. 10 Sekunden)

E 05 (Mustafa) „So, schöne Fleisch, warmes Brot, frischer Salat, frische Soße, so ganz einfach. Ganz einfach.“

SPR Die Kunden kommen aus aller Welt ins Hasir. Es hat sich inzwischen herumgesprochen, dass der Restaurantbetreiber den Döner erfunden habe. In Reiseführern steht die Anekdote und die Presse liebt die Geschichte. Selma ist Deutschlehrerin in Frankreich und mit ihrer gesamten Schulklasse ins Hasir gekommen.

E 06 (Selma) „Wir essen alle Döner. Wir haben auch Döner in Frankreich, aber das ist anders. Das schmeckt anders, das ist immer mit Pommes serviert. Und hier gibt es kein Pommes und das Fleisch schmeckt völlig anders. Und das war eine schöne Idee von uns, mal Döner in Deutschland zu entdecken. In diesem Reiseführer steht, dass dieses Restaurant der Entdecker der Döner ist und deswegen wollten wir hier essen. Ganz einfach.“

SPR Nicht nur Touristen kommen zur Legende, auch Prominente finden regelmäßig den Weg ins Hasir, wo es nicht nur Döner gibt, sondern auch traditionelles, türkisches Essen. Eine Wand ist komplett behängt mit eingerahmten Fotos. Türkische Boxmeister waren hier, Sänger und Hip-Hop Stars und Unternehmer wie der Landsmann und Öger-Tours-Gründer Vural Öger. Meist lächeln sie mit Saim Aygün in die Kamera.

Und Politik-Prominenz? Auch sie kehrte schon ein. Wolfgang Schäuble, Cem Özdemir und Claudia Roth, die auf einem Bild mit einem Glas türkischer Buttermilch dem Fotografen zuprostet. Darüber hängen Joschka Fischer und Frau Minu Barati. Auf einem anderen lächeln Ex-Bundeskanzler Gerhard Schröder, Saim Aygün und fünf Köche.

Auf manchen Bildern ist auch Hakan zu sehen, seit zehn Jahren Kellner im Hasir. Er kann zu fast jedem der Gäste eine Geschichte erzählen.

E 07 (Hakan) „Er ist Herr Schröder, er ist meine gute Kumpel, er kommt immer bei mir. Wir gehen zusammen türkischen Kaffee, Steinspiele und dann gehen wir türkische Mokka trinken und dann spazieren und dann ist Schluss. Cem Özdemir.

Er kommt ab und zu her Kreuzberg, glaub ich, er hat viel zu tun für Ausländer. Ich hab nicht schon lange gesehen. Joschka Fischer ungefähr ein Jahr ist her, er ist auch gute Mensch, mein gute Kumpel. Claudia Roth. Sie ist auch gute Mensch, sie kommt immer her. Kreuzberg. Sie liebt türkische Leute, sie liebt Ausländer, aber bisschen mehr türkische Leute, sie kommt immer essen hier, türkische Getränke und dann bisschen setzen und reden erst."

SPR Die Brüder Aygün haben es geschafft. Diverse Presseartikel, die ebenfalls an der Wand hängen, erzählen die Geschichte so oder so. Die „Rheinische Post“ hat über das Restaurant berichtet, amerikanische und französische Medien ebenfalls. Ein japanisches Fernsighteam war wohl auch hier. Und die türkische Zeitung Hürriyet titelte „Dönerin Babasi“, zu deutsch „Vater des Döners“, und zeigt Mehmet's Foto.

G 03 Straßengeräusch

Regie Geräusch kurz frei & unter Sprecher langsam weg

SPR Die Brüder sind bekannt und wohlhabend. Das ruft Neider auf den Plan, die das Hasir abfällig „Edeltürke“ nennen. Sie zweifeln daran, dass die Brüder Aygün den Döner erfunden haben.

Zum Beispiel im Antalya 36, einem Döner-Imbiss unweit vom Hasir. Dort regiert Murat, der den Imbiss nach seiner Heimat benannt hat. Der 42jährige lebt seit 31 Jahren in Berlin und mag die Geschichte nicht glauben.

E 08 (Murat) „Kann nicht sein, ich habe es erfunden, ja. Vor dem Hasir war auch Dönerladen. Bevor die da ringegangen sind. Das kann ja gar nicht funktionieren, wenn die Vorgänger auch Döner verkauft haben, dass er es erfunden hat. Das ist meine Meinung.“

SPR Und zur Meinung hat Murat auch eine Vermutung.

E 09 (Tufan) „Es geht nur ums Geschäft, nur ums Geld. Es ist natürlich gute Werbung, wenn er sagt, ich habe Döner erfunden, hört sich natürlich gut an geschäftlich gesehen.“

SPR Der 37jährige Hakan, Stammgast im Antalya 36, pflichtet ihm bei. Nein, sagt der Taxifahrer, er glaube an was anderes.

E 11 (Hakan) „Also definitiv nein, der Hasir hat das Döner nicht gefunden. Davor vor Hasir war so eine andere Restaurant, der hieß Ösamsun. Und der hatte auch Döner verkauft. Ich glaub nicht, dass der Hasir gefunden hat. Also definitiv nein.“

SPR Und gegenüber im Lezzet Grill ist man überrascht, dass es die Mehmet-Brüder gewesen seien, die den Dönerkebab erfanden.

E 14 (Fatih) „Das ist sehr komisch. Ich denke, Döner ist sehr sehr alt, über 100 Jahre kann man sagen. Hahaha, einfach. (lacht) Ich kann nur lachen. Ja, sonst nichts.“

SPR Nun, der Döner ist noch viel älter und wurde mehrfach erfunden. Aber hier geht es um den Döner im Brot. Und der ist tatsächlich erst Anfang der 70er Jahre in Berlin aufgetaucht.

G 04 Straßengeräusch

Regie Geräusch kurz frei & darauf M 03 legen

M 03 Orientalische Musik,

Regie Collage kurz frei & unter Sprecher legen

SPR Schon vor über 3.000 Jahren grillten die Türken Lamm am Spieß über einem Holzkohlefeuer. Oder aber sie hängten ein Lamm in ein Erdloch, in dem Holzkohle glühte, und garten es drei Stunden lang. Dabei verschlossen sie die Grube mit einem Deckel.

Erst vor zirka 160 Jahren soll Meisterkoch Hamdi in Kastamonu, einer Stadt im Norden der Türkei, das Hammelfleisch in eine konische Form gebracht haben und erstmals auf einem senkrecht stehenden Spieß gegrillt haben. Der Döner war geboren, auch wenn er noch lange kein Fastfood war. Das Wort „Döner“ bedeutet „sich drehendes Grillfleisch“.

Hamdi nahm Hammelfleisch und schnitt es in dünne Scheiben. Er schichtete sie abwechselnd mit gewürzten Zwiebeln aufeinander. Dabei fing er mit er mit der Keule an, dann kam das Kammfleisch und an oberster Stelle das Filet. Den Kegel ließ er daraufhin vier bis fünf Stunden ruhen.

Anschließend soll er den Döner auf dem Marktplatz von Kastamonu gegrillt haben und ab 14 Uhr verkauft haben. Etwa zeitgleich soll noch ein anderer Koch in der westanatolischen Stadt Bursa angefangen haben, den Spieß senkrecht zu grillen. Anderen Quellen zufolge ist nicht sicher, ob der Döner zuerst in der Türkei oder in den arabischen Ländern entwickelt wurde.

Bis in die jüngste Vergangenheit war der Döner kein schnelles Gericht. Den riesigen Fleischspieß zu brutzeln, lohnte sich nur bei großen Festen. Außerdem aßen die Bauern auf dem Land nur wenig Fleisch. Erst in den 70er Jahren erlebte der Döner als Fastfood einen gigantischen Boom, vor allem in Deutschland. Doch wer kam als erstes auf die Idee, den Döner ins Fladenbrot zu stecken?

Regie Collage kurz frei

SPR Es gibt unterschiedliche Berichte darüber, wer als erstes auf die Idee gekommen sein soll, das Dönerfleisch ins Fladenbrot zu packen, um das Traditionsgericht in einen mobilen Snack zu verwandeln. Diese trägt Soziologe Seidel-Pielen in seinem Buch zusammen. Er nennt drei Türken, die als Erfinder des Fastfood-Döners gelten.

So soll im Jahre 1971 ein blinder Mann namens Kör-Bilal den ersten Döner-Imbiss der Stadt in der Adalbertstraße / Ecke Oranienstraße betrieben haben. So berichtet es eine der ersten türkischen Gastarbeiterinnen in Seidel-Pielens Buch.

Den ersten türkischen Imbiss in Berlin will allerdings auch Ahmet Yeter im Jahre 1971 eröffnet haben. Allerdings verkaufte er nach eigenen Angaben erst ab 1973 den Döner Kebap.

Und dann gibt es noch Ibrahim Keyif, der schon im Jahre 1969 einen Döner-Imbiss in der Potsdamer Straße eröffnet und den ersten türkischen Import-Export-Laden Berlins betrieben haben soll.

Aber wie schon gesagt, auch die Wissenschaft ist da sich nicht einig.

SPR Es gibt auch Quellen, wonach der Döner im Fladenbrot auch nicht in Deutschland erfunden worden sei. Bereits in den 70er Jahren soll er in türkischen Großstädten wie Ankara, Istanbul oder Izmir verkauft worden sein, wenn auch mit weniger Fleisch als in Deutschland.

Irgendwie erinnert der Streit auch ein wenig an den Streit um die Erfindung der Currywurst. Der Berliner ist sich da ganz sicher, es war eine Berlinerin. Die Hamburger halten dagegen und pochen auf ihre Urheberschaft.

Sicher aber ist, von Berlin trat der Dönerkebab seinen Siegeszug an und eroberte Deutschland.

M 02 Quantensprung, Dönerlied

-ENDE Beitrag-