

„Einen Schülerdöner ohne scharf, bitte!“



Wie erklärt man sich den Hype um das gefüllte Brot? Yenz-Autorin Hanna Lang hat dazu bei „Alpi's Döner“ in Vaihinger vorbeigesehen und mit den Inhabern gesprochen.

Er macht gut satt und ist schnell gemacht: der Döner. Kein Wunder, dass ihn nicht nur viele Berufstätige mögen. Auch bei den Vaihinger Schülern und Schülerinnen ist er richtig beliebt. Kaum ist die Schule aus, strömen die jungen Leute in die Innenstadt, um sich das gefüllte Fladenbrot zu holen. Yenz-Autorin Hanna Lang ist der Sache nachgegangen und hat mit den Betreibern eines neuen Dönerladens in Vaihingen gesprochen.

Es ist 12.45 Uhr: Endlich Mittagspause. Schon seit der vierten Stunde grummelt der Magen und statt komplizierter Matheformeln schwirrt im Kopf nur ein Gedanke herum: Essen! Da kommt ein Döner von nebenan wie gerufen.

Der Döner Kebab, wie man ihn eigentlich nennt, lässt sich in „Drehendes Grillfleisch“ übersetzen. Und obwohl der Begriff aus dem Türkischen stammt, findet der Döner seinen Ursprung tatsächlich in Deutschlands Hauptstadt Berlin. Damals hatte in den 1960ern ein türkischer Gastarbeiter die zündende Idee: Er füllte ein Fladenbrot mit Fleisch und Zwiebeln. Heutzutage kommen in einem Döner noch verschiedene Gemüse wie Tomaten und Salat dazu, außerdem reichlich Joghurt- oder Knoblauchsauce und andere Gewürze.

Große Auswahl: In der Vaihinger Kernstadt gibt es aktuell sieben Dönerläden.

In Vaihingen bekommt man das beliebte Mittagessen an vielen Stellen. Schließlich gibt es insgesamt sieben verschiedene Dönerläden in der Kernstadt. Eines der vielen Kebabrestaurants gehört Alpi und Asena. Das junge Paar eröffnete in der Grabenstraße Ende August seinen ersten eigenen Gastronomiebetrieb unter dem Namen „Alpi's Döner“. „Alpi wollte schon immer irgendwas mit Essen machen“, berichtet seine Verlobte Asena. Zuvor arbeitete der 27-Jährige Alpi bei Daimler in Stuttgart. Doch mit Autos ist jetzt erstmal Schluss, fortan verwirklicht er in Vaihingen seinen langjährigen Traum vom eigenen Restaurant. „Zuerst sollte es ein Burgerladen werden, aber dann haben wir uns für Döner entschieden.“



Auch in der Vaihinger Innenstadt kann man zwischen mehreren Dönerläden wählen. Man findet sie unter anderem in der Fußgängerzone und am Marktplatz.



Dönerobergrenze in Städten?

Ja, richtig gelesen. Auch darüber wird in politischen Kreisen diskutiert. Manchen Lokalpolitikern ist die Menge an Döner-Lokalpolitikern in ihren Städten zu viel, schnellrestaurants in ihren Städten zu viel, weshalb sie diese begrenzen möchten. Zuletzt wurde das in Heilbronn diskutiert und auch in Pforzheim kam die Frage auf.

Dabei wollen die beiden eine möglichst große Fleischauswahl anbieten: An den drei Spießen dreht sich neben Hack- und Scheibenfleisch aus Lamm oder Rind auch Hähnchenfleisch. Eine vegetarische Alternative findet sich, als wir die beiden besuchen, noch nicht auf der Karte. „Wir haben ehrlicherweise überhaupt nicht daran gedacht“, gesteht Asena.

Laut YouGov zählt der Döner unter den 18- bis 24-Jährigen zum absoluten Lieblings-Fastfood.

Dennoch, die Nachfrage nach Veggi-Dönern besteht: Einer Forsa-Umfrage zufolge ist mehr als jeder zehnte Deutsche Vegetarier oder Veganer (Stand: 2023). Das merkt „Alpi's Döner“ auch, schon bald werde der fleischlose Döner entsprechend im Kassensystem festgehalten.

Ob mit oder ohne Fleisch, der Döner ist für viele Schülerinnen und Schüler zur absoluten Mittagstradition geworden. Laut YouGov zählt der Döner unter den 18- bis 24-Jährigen zum absoluten Lieblings-Fastfood. Doch was macht dieses Gericht gerade unter jungen Leuten so beliebt? Die Restaurantinhaberin Asena erklärt sich den Dönerhype vor allem durch seine Praktikabilität: „Er ist schnell gemacht und liegt direkt in der Hand.“ Im Nährwertvergleich zu anderen Fast-Food-Gerichten schneidet der Döner außerdem besser ab. Er ist gefüllt mit Ballaststoffen durch verschiedenes Gemüse und, abhängig von der Fleischqualität, eine regelrechte Proteinbombe. Abgesehen von der kalorienreichen Sauce also gar nicht so ungesund, wie wohl viele vermuten würden.

Döner als Politikum: Die Linke macht Wahlkampf mit der Dönerpreisbremse.

Viele Dönerstände werben mit Schülerangeboten zur Mittagszeit. Aber auch wenn die Schülerpreise günstiger sind als normale Dönerpreise, spürt man hier die Inflation. In den vergangenen Monaten kursierte deswegen im Netz die Idee einer „Dönerpreisbremse“. Parteien wie die Linke machten damit sogar Wahlkampf. Unter dem Motto „Stoppt die Dönerflation“, forderte die Partei einen Dönerpreis von maximal 4,90 Euro. Kaum umsetzbar für Kebabläden, die ohnehin schon mit steigenden Materialkosten zu kämpfen haben. Schließlich müssen neben Fleisch, Gemüse und Brot auch Strom, Gas und Verpackungen finanziert werden. Laut Asena sei es schwierig, die Preise niedrig zu halten, ohne dass die Frische darunter leidet. Dennoch würden sie versuchen, ihre Gerichte möglichst günstig zu vertreiben. Mit dem Zuwachs an Dönerrestaurants in Vaihingen und zugleich dem Mangel an Alternativen, heißt es so für die Vaihinger Schüler vermutlich weiterhin: „Einen Schülerdöner ohne scharf, bitte.“



Schnell gemacht: Kaum ist der Döner bestellt, wird er einem gereicht.