Neues Dönerland in Pelkum: Selbstgemacht und vielfältig!

Noory Safiullah eröffnet in Pelkum das Dönerland und bietet selbstgemachte Fladenbrote, vegetarische Spezialitäten und Afghanische Köstlichkeiten.

In Pelkum öffnete eine neue gastronomische Anlaufstelle, die nicht nur für Liebhaber des Döner Kebabs interessant ist. Noory Safiullah, ein gelernter Bäcker und Konditor, hat an der Großen Werlstraße 58 sein erstes eigenes Geschäft, das ȝDönerlandȝ, eröffnet. Dabei setzt er auf frische, selbstgemachte Zutaten und eine vielfältige Speisekarte, die sowohl traditionelle als auch internationale Gerichte umfasst.

Eine neue Perspektive für die Gastronomie in Pelkum

Die Eröffnung von Safiullahs Döner-Imbiss stößt in der Nachbarschaft auf großes Interesse. In einer Stadt, in der über 30 Kebab-Imbisse um die Gunst der Gäste buhlen, hebt sich das ȝDönerlandȝ durch seine besonderen Angebote ab. ȝDie ersten drei Wochen waren richtig gutȝ, berichtet Safiullah stolz. Diese positive Resonanz zeigt, dass die Kunden auf Qualität und Vielfalt Wert legen. Safiullah erhielt bereits Bestätigung von zufriedenen Gästen, die seine Speisen probieren.

Von der Idee zur Selbstständigkeit

Noory Safiullah, ursprünglich aus Bockum-Hövel, hat seine Leidenschaft für die Gastronomie in eine solide Geschäftsidee umgesetzt. Nach vielen Jahren in der Branche ج wo er selbst am

Grill arbeitete ج erfüllte er sich nun den Traum, selbstständig zu sein. Dabei übernahm er das ehemalige Pizzarestaurant Napoli und verwandelt es in einen Ort, wo schnelle, gute Küche im Vordergrund steht.

Ein Angebot für jeden Geschmack

Eines der besonderen Merkmale des ȝDönerlandȝ ist die Vielfalt der Speisen. Nicht nur Döner sind auf der Karte zu finden, sondern auch selbstgemachtes Pita- und Dürüm-Fladenbrot, das zusammen mit verschiedenen Fleisch- und vegetarischen Optionen angeboten wird. Zudem erfreuen sich die Kunden an internationalen Spezialitäten wie dem afghanischen Pakaura oder dem Adana-Teller. ȝIch habe auch einige Spezialitäten auf der Karteȝ, erklärt er weiter.

Frische und Qualität im Mittelpunkt

Ein entscheidender Faktor für den Erfolg des neuen Imbisses ist die Verwendung von selbstgemachten Zutaten. Der Ofen, der die Sanierung überstanden hat, ermöglicht es Safiullah, die Qualität seines Fladenbrots und der Pizzen selbst zu kontrollieren. ȝNicht jeder Dönerladen ist auch gutȝ, sagt ein zufriedener Kunde, was die Wichtigkeit guter Qualität unterstreicht.

Ein weiterer Beitrag zur kulinarischen Vielfalt der Stadt

Die Neueröffnung kommt in einer Zeit, in der fast täglich neue gastronomische Konzepte in Hamm entstehen. Erst vor Kurzem öffnete ein weiterer Döner-Imbiss in der Innenstadt. In einem überfüllten Markt wie dem der Dönerläden hat das ȝDönerlandȝ jedoch das Potenzial, sich durch seine Einzigartigkeit und sein Engagement für frische, hausgemachte Gerichte einen festen Platz zu erobern.

Insgesamt zeigt Noory Safiullah mit seinem ȝDönerlandȝ nicht nur Unternehmergeist, sondern auch eine ständige Suche nach Qualität und Geschmack. Die Reaktionen der ersten Gäste deuten darauf hin, dass seine Ideen und sein Konzept in Pelkum auf fruchtbaren Boden gefallen sind.

NAG ج

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de