

Döner unter Druck: EU-Antrag könnte Bremer Tradition gefährden

Döner-Streit in Bremen: EU-Antrag könnte traditionelle Zubereitung beeinflussen und die Branche in Aufruhr versetzen.

Die Debatte um die Anerkennung des Döners als „garantiert traditionelle Spezialität“ durch die EU hat in Bremen Wellen geschlagen. Die Initiative, angestoßen von der International Doner Federation, könnte nicht nur die Essgewohnheiten, sondern auch die gesamte Döner-Industrie in der Hansestadt beeinflussen.

Wirtschaftliche Auswirkungen auf die Branche

Aktuell bewegt die Thematik die Gemüter vieler in der Bremer Gastronomie. Der Döner ist in der Stadt äußerst beliebt und spielt eine wichtige Rolle in der lokalen Wirtschaft. „Ich denke, diese Vorschrift würde die ganze Döner-Branche zum Wackeln bringen“, äußert Muhammed Celik, Junior-Chef einer Dönerproduktion in Bremen-Walle. Der Erfolg und die Beliebtheit des Döners in Bremen – die Stadt belegt den vierten Platz bei der Dichte von Dönerläden in Deutschland – könnten durch strengere Vorschriften erheblich gefährdet werden.

Hintergrund der Initiative

Die International Doner Federation hat schon im Jahr 2022 eine Petition bei der Europäischen Kommission eingereicht, um den Döner in die Liste der traditionellen Spezialitäten aufzunehmen.

Diese Liste, die bereits über 90 Produkte aus verschiedenen Ländern umfasst, erfordert für die Verwendung des Namens strenge Kriterien. Geplant sind unter anderem neue Anforderungen für die Zubereitung des Dönerfleischs, wie die Herkunft von Tieren und die Art der Zubereitung. Solche Regelungen könnten den aktuellen Döner, wie er in Deutschland zubereitet wird, grundlegend verändern.

Reaktionen aus der Bremer Community

Die Rückmeldungen aus der Bremer Dönerbranche sind geteilt. Während einige Imbissbesitzer das Thema anscheinend noch nicht wahrgenommen haben, befürchten andere wie Celik, dass die neuen Vorschriften die Betriebskosten und den Arbeitsaufwand erhöhen würden. „Es ist sehr schwer, hochprofessionelle Leute zu finden, die mit einem Messer schneiden können“, warnt er. Arbeitnehmerprobleme könnten die Schließung vieler Betriebe zur Folge haben und damit die Vielfalt des Angebots in Bremen gefährden.

Politische und öffentliche Reaktionen

Die Initiative stößt nicht nur in Bremen auf Skepsis. Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga) sowie bundespolitische Vertreter äußern Bedenken gegenüber den vorgeschlagenen Änderungen. Der Bundesernährungsminister Cem Özdemir hat ebenfalls seine Unzufriedenheit über die Pläne kundgetan. Ein Ministeriumssprecher wies darauf hin, dass eine Annahme des Antrags spürbare wirtschaftliche Auswirkungen für die Hersteller und Verkaufsstellen bedeuten könnte.

Der aktuelle Stand der Entwicklungen

Zu den nächsten Schritten gehört, dass das Bundesernährungsministerium und der Dehoga Einsprüche gegen den Antrag eingelegt haben. Die EU-Kommission muss nun klären, ob diese rechtlich zulässig sind. Im Falle einer

Ablehnung könnte die Angelegenheit vor einen Ausschuss aus EU-Mitgliedstaaten gebracht werden. Die Beraterin der International Doner Federation hat jedoch betont, dass das Ziel der Initiative nicht darin besteht, den deutschen Markt zu gefährden. Stattdessen wolle man einen Dialog über Tradition und Zubereitung fördern.

Quellen: buten un binnen und dpa.

Dieses Thema im Programm: buten un binnen, 13. August 2024, 19:30 Uhr

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de