

Döner-Drama: Berliner Influencer schockiert über NRW-Copycat!

Entdecken Sie die Vielfalt des Döners in Berlin und vergleichen Sie ihn mit den Varianten in Nordrhein-Westfalen.



Königswinter, Nordrhein-Westfalen, Deutschland - Döner und Berlin – das gehört einfach zusammen. In der deutschen Hauptstadt wurde die Speise in ihrer heutigen Form auf Grundlage der türkischen Küche erschaffen und hat sich von hier aus zum Kult-Imbiss entwickelt, den es nahezu an jeder Ecke gibt. Doch während Berliner Dönerliebhaber in ihrer Heimat eine Vielfalt an Geschmäckern und Stilen genießen, erleben sie in anderen Städten Deutschlands manchmal überraschende Unterschiede. Ein Beispiel hierfür ist der Mikro-Influencer Dirk aus Berlin, der zusammen mit seiner Frau, der Youtuberin Pocket Hazel, kürzlich die Dönerlandschaft in Nordrhein-Westfalen erkundet hat.

Dirk war schockiert über die Unterschiede, die er in einem Dönerladen in Königswinter vorfand. Der Berliner ist es gewohnt, Döner mit dem klassischen Hackspieß sowie den drei traditionellen Soßen – Kräuter, Knoblauch und Scharf – zu genießen. In NRW traf er jedoch auf Zaziki und Joghurtsoße, wobei Letztere so dominant war, dass sie den Geschmack des Döners übertönte. „Das waren die ersten fünf Bissen, die nur nach Joghurt schmeckten“, stellte er fest. Auch das Brot, das nicht dem hohen Anspruch der Berliner Dönerläden entsprach, überzeugte ihn nicht – es sei zu dick und nicht knusprig gewesen. Sein abschließendes Urteil war ernüchternd: „Okay, aber für mich kein richtiger Döner.“

Vielfalt des Dönerangebots

Trotz der schlechten Erfahrung in Nordrhein-Westfalen bleibt festzuhalten, dass Döner in Deutschland eine immense Vielfalt bietet. In Berlin gibt es mehr als 1000 Dönerläden, sodass es gar nicht so einfach ist, die besten zu finden. Dies hat auch **Top10Berlin** festgestellt und präsentiert eine Liste von zehn empfehlenswerten Dönerbuden, die die facettenreiche Dönerkultur der Hauptstadt abbilden. Die Speise, die Ende der 70er Jahre in Berlin erfunden wurde, hat sich seitdem stark weiterentwickelt. In den ursprünglichen Varianten wurde vor allem Hammel- oder Lammfleisch verwendet, heute sind auch Kalbfleisch-, Hackfleisch- und Geflügel-Döner weit verbreitet.

Die Abweichungen in der Dönerproduktion und -präsentation sind nicht auf Nordrhein-Westfalen und Berlin beschränkt. Auch in Städten wie Hamburg sind die Unterschiede signifikant. Das Brot hat dort häufig nicht die klassische Dreiecksform und es stehen den Kunden deutlich mehr Soßen zur Verfügung, was bei puristischen Berlinern nicht gerade gut ankommt.

Döner bleibt also ein faszinierendes Thema, das nicht nur den Gaumen anspricht, sondern auch eine Diskussion über regionale Unterschiede und Traditionen anstößt. Für viele Berliner ist es ein Muss, die Vielfalt der Döner-Gerichte in ihrer Stadt zu

genießen und die neusten Trends und Variationen auszuprobieren.

Über die in Berlin angebotenen Döner-Lokale berichtet auch **Berlin Live**, dass selbst die Standorte dort stärkere Unterschiede aufweisen können, als man vielleicht annehmen würde. Die Hauptdarsteller der Döner-Kultur bewahren jedoch die Grundidee des Gerichts und machen es damit zu einem Geschmacksphänomen, das deutschlandweit diskutiert wird.

Details	
Vorfall	Sonstiges
Ort	Königswinter, Nordrhein-Westfalen, Deutschland
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.berlin-live.de• www.top10berlin.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de