

Erdbeerdöner sorgt für Aufsehen: So schmeckt die fruchtige Sensation!

Karls Erdbeerhof in Elstal bietet seit dem 11. April 2025 den neuen Erdbeerdöner an. Entdecken Sie die raffinierte Kombination aus Erdbeeren und traditionellem Döner!



Elstal, Deutschland - In Karls Erlebnis-Dorf in Elstal bei Berlin hat seit dem vergangenen Wochenende ein außergewöhnliches gastronomisches Angebot die Besucher begeistert: der Erdbeer-Döner. Wie die **Ostsee Zeitung** berichtet, war dieser Döner ursprünglich als Aprilscherz gedacht, erfreut sich jedoch nun einer überraschend hohen Nachfrage. Über 100 Personen warteten am Eröffnungswochenende geduldig, während insgesamt 350 kg Fleisch verkauft wurden.

Die Kreation kombiniert fruchtige Erdbeeren mit der herzhaften Würze eines klassischen Döners. Angeboten werden drei Varianten: der Kalbfleisch-Erdbeer-Döner, der Hähnchen-Erdbeer-Döner und der Veggie-Erdbeer-Döner, der leckeres Gegrilltes

und Erdbeeren vereint. Der Preis für eine Portion beträgt 9,50 Euro. Die Auswahl an Soßen – von scharfer Sauce über Kräuter- bis hin zu Knoblauchjoghurt – ermöglicht es den Kunden, ihr Geschmackserlebnis individuell zu gestalten.

Besonderheiten des Erdbeer-Döners

Ein charakteristisches Merkmal des Erdbeer-Döners ist das rote, krosse Brot mit Sesamkörnern, dessen Farbe unter anderem von den Erdbeeren kommt. Diese Früchte sind nicht nur bei der Zubereitung von Saucen wichtig, sondern auch in den Gewürzmischungen integriert. Das Gemüse im Veggie-Döner umfasst unter anderem warme geröstete Paprika, Aubergine, Pommes und frische Salate.

Kundenfeedback zum neuen Gericht ist vielschichtig. Burcu Yildirim (34) äußert, dass das Kalbfleisch gut und nicht zu ölig sei. Vivien Lange (27) entdeckte den Erdbeerdöner über TikTok und bemerkt, dass der Erdbeergeschmack nur leicht durchkommt. Einige andere Gäste haben gemischte Gefühle, wie Ursula Eisenschmidt, die keinen ausgeprägten Erdbeergeschmack erkennen konnte, aber bereit ist, das Kebab erneut zu probieren. Einige wünschen sich sogar eine Kinderportion, wie Silvio R. aus Thüringen, der den Preis als etwas hoch empfindet.

Das verwendete Fleisch ist halal und nach islamischem Gebot geschlachtet. Darüber hinaus gibt es neben dem Dönerstand auch ein Fahrgeschäft, das wie ein Dönerspieß aussieht, was besonders für Kinder ansprechend ist. Der Eintritt für eine Fahrt kostet für Kinder ab 7 Jahren und 1,25 m Körpergröße 4,50 Euro.

Ein Trend, der Appetit macht

Die Einführung des Erdbeer-Döners fällt in eine Zeit, in der kreative kulinarische Konzepte im Trend liegen. Laut **Feinschmecker** verändern Gastronomiebetriebe zunehmend ihre Menüs, um den Bedürfnissen und Wünschen einer breiteren

Zielgruppe gerecht zu werden und innovative Geschmackserlebnisse zu bieten. Solche unkonventionellen Angebote wecken das Interesse und sorgen dafür, dass Gastronomiebetriebe im Gedächtnis bleiben.

Karls Erlebnis-Dorf hat mit dem Erdbeer-Döner einen Schritt unternommen, der sowohl Tradition als auch Innovation vereint und damit einen neuen Trend in der Fast-Food-Kultur setzt. Die Kombination der fruchtigen Erdbeeren mit herzhafter Nahrung könnte nicht nur Fans der klassischen Döner ansprechen, sondern auch neue Kundengruppen in die Erlebniswelt locken.

Details	
Vorfall	Sonstiges
Ort	Elstal, Deutschland
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.ostsee-zeitung.de• karls.de• www.feinschmecker.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de