

Erdbeerdöner begeistert in Elstal: Ein Geschmackserlebnis der Extraklasse!

Karls Erlebnis-Dorf in Elstal präsentiert den neuen Erdbeerdöner – eine köstliche Kombination aus Döner und frischen Erdbeeren.

Elstal, Deutschland - Im Erlebnis-Dorf Karls in Elstal, unweit von Berlin, sorgt ein neuer kulinarischer Trend für Aufsehen: der Erdbeerdöner. Seit dem vergangenen Wochenende ist diese neuartige Speise erhältlich und erfreut sich bereits großer Beliebtheit. Der Döner ist in drei Varianten erhältlich: Kalb, Huhn oder Gemüse, und wird zum Preis von 9,50 Euro angeboten. Laut **Ostsee-Zeitung** können die Kunden zwischen einer scharfen Sauce sowie Kräuter- oder Knoblauchjoghurt wählen, wobei jeder Döner in einem auffälligen weißen Papier mit der Aufschrift „Karls Erdbeerdöner“ serviert wird.

Das besondere an diesem Döner ist das Brot, das in einer auffälligen roten Farbe gebacken wird, die von den verwendeten Erdbeeren stammt. Zudem werden die Erdbeeren in speziellen Saucen und Gewürzmischungen verarbeitet, um dem Geschmack eine fruchtige Note zu verleihen. Die Gemüsekebab-Variante enthält warme geröstete Paprika, Auberginen, Pommes, Salat sowie Weiß- und Rotkraut, Tomaten und Gurken. Angeboten wird auch ein Hähnchen-Erdbeer-Döner, der mit frischen Erdbeeren und einer hausgemachten Soße serviert wird, sowie ein Veggie-Döner mit gegrilltem Gemüse.

Kundenfeedback und hohe Nachfrage

Die Rückmeldungen der Kunden sind gemischt. Burcu Yildirim,

34, lobt das Kalbfleisch als nicht zu ölig. Vivien Lange, 27, hat über TikTok von dem neuartigen Döner erfahren und beschreibt den Erdbeergeschmack als dezent. Sabine Lager findet die Kombination aus Döner und Erdbeeren witzig und geschmacklich ansprechend, während Ursula Eisenschmidt aus Halle keinen ausgeprägten Erdbeergeschmack bemerkt und dennoch bereit wäre, den Kebab erneut zu bestellen. Silvio R. aus Thüringen äußert den Wunsch nach einem Kinderdöner und findet den Preis für die neue Kreation etwas hoch.

Am Eröffnungswochenende warteten mehr als 100 Menschen auf den neuen Erdbeerdöner, und es wurden insgesamt rund 350 kg Fleisch verkauft. Besonders hervorzuheben ist, dass das verwendete Fleisch halal ist, was es für viele Kunden attraktiv macht. Neben dem Dönerladen befindet sich ein Fahrgeschäft, das in Form eines Dönerspießes gestaltet ist, bei dem Kinder für 4,50 Euro pro Fahrt und ab einer Körpergröße von 1,25 Metern eine Runde drehen können.

Von einem Aprilscherz zum neuen Trend

Interessanterweise war der Erdbeerdöner ursprünglich als Aprilscherz im letzten Jahr gedacht. Doch die hohe Nachfrage und das positive Kundenfeedback haben die Verantwortlichen bei Karls überzeugt, dieses außergewöhnliche Produkt tatsächlich ins Sortiment aufzunehmen. Laut **Karls** bietet der Erdbeerdöner eine Kombination aus fruchtigem Erdbeeraroma und der herzhaften Würze eines klassischen Döners und ist somit ein weiteres bemerkenswertes Beispiel für innovative Essenskreationen.

Die Einführung solcher kreativen Gerichte könnte zunehmen, da laut **Feinschmecker** gastronomische Trends immer mehr von Experimentierfreude und neuen Geschmackserlebnissen geprägt sind. Arbeitgeber in der Gastronomie sind angehalten, sich diesen Trends anzupassen, um im Wettbewerb bestehen zu bleiben. Der Erdbeerdöner könnte somit nicht nur ein Hit in Elstal sein, sondern auch ein Zeichen für die sich wandelnden

kulinarischen Vorlieben der Verbraucher.

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