

„Ein-Cent-Döner: Neuer Hotspot ,Dönerland‘ zieht Scharen in Siegburg an“

Am Europa-Platz in Siegburg öffnete Dönerland und bot am Eröffnungstag Beef-Döner für einen Cent an. Lange Schlangen bildeten sich!

Stellen Sie sich vor, ein Döner für nur einen Cent – klingt fast zu gut, um wahr zu sein! Genau das erlebten viele neugierige Kunden am Freitag vor dem neuen Kebab-Restaurant „Dönerland“ in Siegburg. Bei diesem besonderen Eröffnungsangebot waren die Türen am Europa-Platz nicht nur für die Fans des beliebten Fast Foods geöffnet, sondern auch für sämtliche Neugierige, die sich auf das Abenteuer eingelassen haben, eine pochende Warteschlange zu überwinden.

Ein solches Angebot zieht in der Regel große Menschenmengen an, und so auch hier. Ab 11 Uhr standen über einhundert Leute vor dem Restaurant, um den fast geschenkten Beef-Döner zu probieren. Während kleinere Restaurants regelmäßig mit solchen Preiskriegen werben, blieb es in Siegburg trotz der langen Schlangen ruhig und geordnet. Sicherheitskräfte sorgten dafür, dass immer nur kleine Gruppen ins Restaurant gelassen wurden, was der Situation eine gewisse Kontrolle verlieh.

Das Besondere am „Dönerland“

Der Inhaber Cihan Barcadurmus, 34 Jahre alt, war aufgeregt und voller Elan. Für ihn war dieser Tag nicht nur die Eröffnung seines ersten eigenen Restaurants, sondern auch eine persönliche Premiere mit einer Verkaufsaktion, die für Gesprächsstoff sorgt.

Cihan kommt aus Troisdorf und hat es sich zum Ziel gesetzt, den klassischen Döner neu zu definieren. „Döner für einen Cent lockt viele Jugendliche an, und das spricht sich schnell rum“, erklärt er mit einem Lächeln.

Barcadurmus hebt hervor, dass sein Beef-Döner aus hochwertigem Steakfleisch gefertigt wird – eine Seltenheit im Rhein-Sieg-Kreis. Während andere Restaurants oft günstigere Fleischsorten nutzen, setzt er auf Qualität und eine besondere Zubereitung. „Mein Döner ist deftiger und wird in der Türkei sehr geschätzt. Er hebt sich deutlich von dem ab, was es bei dem benachbarten ‚Sultan‘-Kebabimbiss gibt“, erzählt er. Diese selbstbewussten Worte spiegeln seinen Ehrgeiz wider, in der umkämpften Gastronomie bestehen zu können.

Die komplett eigene Rezeptur von Cihan schließt auch das Brot mit ein. Hierbei gibt es keine Kompromisse: „Wir verwenden ein eigens kreiertes Brot, das in Verbindung mit den aufwendigen Beilagen, die wir marinieren und backen, eine spezielle Note hat“, erläutert der Inhaber stolz. Die Gemüsebeilagen werden nicht, wie oft üblich, in Pommesfett frittiert, sondern frisch zubereitet, was dem Gericht eine gesunde Komponente verleiht.

Kundenreaktionen und Erfahrungen

Unter den vielen Gästen, die dem Angebot folgen, waren auch die 18-jährigen Zwillinge Joel und Etienne Colbranc, die den Tag ohne Schulverpflichtungen nutzen wollten, um den neuen Döner auszuprobieren. „Das Brot ist sehr gut, das Fleisch ist anders, das schmeckt man schon“, gibt Joel begeistert zurück. „Besser als bei Sultan“, ergänzt Etienne mit einem Grinsen, sichtlich zufrieden mit ihrer Wahl nach einer 20-minütigen Wartezeit.

Ab Samstag wird der Beef-Döner im „Dönerland“ für 7,50 Euro angeboten – ein fairer Preis für die Qualität, die hier geboten wird. Cihan Barcadurmus hat eindeutig etwas Einzigartiges geschaffen, das viele Menschen anziehen wird, besonders die jüngere Generation, die das Essen als schnell, günstig und

schmackhaft schätzt. Vielleicht wird „Dönerland“ schon bald zu einem beliebten Treffpunkt für Schüler und Studenten, die in den Freistunden gerne zusammen essen.

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de