

Der Dönerback aus Thüringen: Neue Geschmackserlebnisse stehen bevor!

Der Thüringer „Dönerback“ erobert die Märkte! Einblick in neue Produkte und Expansion für Döner-Fans ab 2024.

Ein Thüringer Unternehmer hat das Fast-Food-Segment auf eine neuartige Weise erfrischt. Mustafa Demirkürek, der kreative Kopf hinter dem „Dönerback“, hat mit seiner innovativen Idee den klassischen Döner revolutioniert. Schnell zubereitet, in nur zwölf Minuten im Ofen, ist dieser Aufback-Döner im Handumdrehen fertig und bereit zum Verzehr. Für Fans des Snack-Klassikers kostet das gute Stück deutschlandweit 6,99 Euro und ist bereits in Edeka-Märkten erhältlich.

Ein bemerkenswerter Erfolg – der erste Aufback-Döner hat die Herzen vieler Verbraucher im Sturm erobert. Demirkürek, der bereits über 30 Jahre Erfahrung in der Gastronomie mitbringt, ist jedoch überzeugt, dass dies erst der Anfang ist. Nach jahrelanger Verbesserung des Rezepts wird das Angebot bald erweitert werden und es gibt Neuigkeiten, auf die sich die Liebhaber des Döner freuen können.

Große Pläne für die Zukunft

Das Interesse an dem neuen Produkt ist unglaublich. Seit der Vorstellung des „Dönerback“ im Juni 2024, nachdem 16 Jahre an der Perfektionierung gearbeitet wurde, erfreut sich das Produkt wachsender Beliebtheit. Laut Demirkürek läuft der Verkauf über Edeka hervorragend. Doch der Unternehmer möchte nicht nur bei Edeka bleiben. Die Expansionspläne sind groß: Neben den Edeka-Märkten wird der Aufback-Döner auch bei Kaufland

verfügbar sein und ab Anfang September die Regale bei Penny füllen. Ende September sollen dann Netto und Globus folgen. Gespräche mit Rewe sind ebenfalls im Gange, was die Verbreitung des Produkts weiter vorantreiben würde.

Die Ambitionen gehen sogar international: Demirkürek plant, den „Dönerback“ auch in Österreich, der Schweiz und Skandinavien anzubieten. Diese Schritte zeigen, dass die Tradition des Döner nicht nur in Deutschland, sondern auch international geschätzt wird.

Innovationen für das Sortiment

Mit dem Erfolg des Aufback-Döners im Rücken, denkt Demirkürek bereits an weitere Produktvariationen. In einem Gespräch mit Thüringen24 verriet er, dass nicht nur neue Geschmacksrichtungen in Planung seien, sondern auch neue Produkte. Ein Döner mit Knoblauch und einer anderen mit Chili stehen an erster Stelle. Zusätzlich plant das Unternehmen, Dönerteller, Dürüm-Döner, Dönerboxen und sogar eine Dönerpizza auf den Markt zu bringen.

Die Palette soll auch vegane und vegetarische Optionen umfassen, was das Angebot für eine breitere Kundschaft attraktiv macht. Dies könnte besonders wichtig sein, da die Nachfrage nach pflanzlichen Alternativen in der heutigen Gastronomie stetig wächst. Die genauen Zeitpläne für die Einführung dieser neuen Produkte sind jedoch noch nicht festgelegt, da sie von den Produktionskapazitäten im nächsten Jahr abhängen.

Der Aufback-Döner wird nicht nur für die Fans des traditionellen Fast Foods zu einem neuen Genuss, sondern auch für die, die auf der Suche nach schnellen und schmackhaften Optionen sind. Demirkürek's Ansatz zeigt, wie man mit etwas Kreativität und Unternehmergeist etablierte Gerichte neu interpretieren kann, um sie mit der Zeit zu bringen und dabei gleichzeitig den genussvollen Charakter und die Vielfalt der traditionellen Küche

zu bewahren.

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de