



# 2006/34 webredaktion

<https://shop.jungle.world/artikel/2006/34/jede-frauenhand-ist-anders>

## »Jede Frauenhand ist anders«

Von **Deniz Yücel**

### small talk

Redakteurinnen und Redakteure der Jungle World kehren gerne in der Bergmannstraße 94 ein.

Warum verkaufen Sie keinen Döner?

Yusuf: Döner finden Sie doch überall. Aber er schmeckt nicht mehr wie früher, nicht selten wird minderwertiges Hackfleisch benutzt. Wir hingegen bieten ein ganz besonderes Angebot. Und bei uns ist alles von hoher Qualität, wir stellen alle unsere Produkte selbst her.

Woran erkennt man, ob eine Köfte gut ist?

Ibrahim: Am Geschmack natürlich und an der Farbe. Hackfleisch, das nicht mehr frisch ist, färbt sich schwarz. Unser Fleisch wird täglich frisch angeliefert, und Meister Yusuf macht es sauber, entfernt die Sehnen und macht daraus das Hackfleisch, das er für die Köfte verwendet.

Welches Fleisch benutzen Sie?

Yusuf: Vor allem Kalbsbrust und zum kleineren Teil Lamm. Darum hat unsere Köfte eine hellere Farbe. Einige glauben, dass sei Fett. Aber das ist falsch. Rinderhack ist tiefrot, Kalb hellrot.

Eine »Berliner Dönerverordnung« regelt, wie viel Hackfleisch ein Döner enthalten darf. Gibt es Ähnliches für Köfte?

Ibrahim: Nein. Denn der Döner wird industriell hergestellt. Ich habe selbst in einer Produktion gearbeitet. Manch einer würde wohl keinen Döner essen, wenn er wüsste, wie er gemacht wird.

Bedrettin: Manche Leute verkaufen einen Döner im Brot für einen Euro. Bei uns kostet eine Köfte im Brot drei Euro. Schon daran sehen Sie den Qualitätsunterschied.

Was unterscheidet Köfte von Cevapcici oder Bouletten?

Ibrahim: Das Fleisch und die Gewürzmischungen. Auch von Köfte gibt es verschiedene Sorten: Inegöl, Adana...

Bleiben Ihre deutschen Kunden bei Köfte, oder greifen sie auch mal zu Nieren, Leber, Herz oder Hoden?

Yusuf: Viele von denen, die keine Innereien essen, wissen nicht, was ihnen entgeht. Aber wer es probiert, findet meistens Geschmack daran. Ist ja sehr schmackhaft und vitaminreich. Wir haben nur Innereien vom Lamm, nicht vom Rind, die viel zäher sind. Und nicht vom Schwein, schon aus religiösen Gründen nicht. Wir verkaufen zwar Bier, aber als Muslime kein Schweinefleisch.

Dafür haben Sie Gözleme, gefüllte, würzige Pfannkuchen.

Yusuf: Gözleme ist ein neuer Trend. Wir haben sie ins Sortiment aufgenommen, um vegetarischen Kunden etwas anbieten zu können. Für Gözleme ist eine Kollegin zuständig, die auch den Teig selbst macht.

Worauf kommt es bei Gözleme an?

Ibrahim: Der Teig darf weder zu dünn noch zu dick sein. Zwar gibt es bestimmte Regeln, aber da Gözleme Frauensache ist, schmeckt Gözleme von jeder Frauenhand anders. Eben so, wie jede Frauenhand anders ist.

interview: deniz yücel