Unser Dönerfleisch ist astrein!!!

Es gibt midestens 9 Gründe, daß Sie Ihren Döner bei uns kaufen:

Die Döner-Macher aus Bornum

Hähnchenfleisch ist in aller Munde – als leckere Mahlzeit oder als Thema wegen des Riesenskandals um Gammel-Geflügel, der viele Verbraucher verunsichert. Doch Hähnchenfleisch kann auch appetitlich verarbeitet werden – unter Einhaltung strenger Hygiene-Vorschriften. Das zeigt ein Besuch bei einem der größten deutschen Döner-Hersteller in Hannover: der Enfes GmbH (Bornum).

Hühnerspieße für Europa

VON ANDREAS KÖRLIN

HANNOVER. Platsch. Ein Hähnchenschenkel landet auf dem Schneidetisch. Camal Sertesen (35) schwingt sein scharfes Fleischermesser. In wenigen Sekunden löst er Haut und Fleisch vom Knochen. Platsch. Die nächste Keule landet auf der weißen Unterlage. 1000 Kilo Keulen „entbeint" jeder Mitarbeiter täglich – ein Knochen-Job.

Wenig später stapeln Beschäftigte das inzwischen gewürzte Fleisch auf Spießen. Der kleinste Fleischturm wiegt fünf, der schwerste 35 Kilo. Nach dem Wiegen werden sie mit Klarsichtfolie versiegelt und eiskalt abserviert – in den Frost-Raum. Dort wird der spätere Hähnchen-Snack bei minus 42 Grad schockgefroren.

Über Hygiene und Qualität der Produktion wacht neben Enfes-Chef Aytaç Savurur (44) auch Döner-Meister Orhan Ararat (42). Den hat Savurur extra aus Berlin geholt. Beide testen das Fleisch der Spieße täglich in der Betriebsküche.

1. Ebenfalls täglich kommen Veterinäre ins Unternehmen und kontrollieren die Hygiene. „Bevor Ware zum Kunden geht, geben wir außerdem von uns aus Proben zur mikrobiologischen Untersuchung. Für Kontrollen geben wir monatlich rund 3000 Euro aus", erklärt Savurur.

2. Seine Beschäftigten tragen weiße Kittel, Kopfbedeckung, Handschuhe, Mundschutz. Der Zugang in die Produktionshalle auf dem Bornumer Großmarkt-Gelände führt durch einen Desinfektionsraum. Dort werden unter anderem auch die Mitarbeiter-Schuhe gereinigt.

3. Der 44-Jährige ist stolz auf sein Unternehmen: „Wir sind unter den ersten zehn in Deutschland. Wir sind der erste Betrieb in Niedersachsen, der nach EU-Norm arbeitet." Das bedeutet unter anderem:

4. lückenlose Kühlkette,

5. besonders strenge Hygiene-Vorschriften. Angeliefertes Fleisch stammt ausschließlich aus EU-Betrieben. „Wir haben Lieferanten ausgesucht, die hundertprozentig sicher sind", betont Savurur. Sein Verwaltungsleiter Torsten S. Kluge (39) fügt hinzu: „Wir kaufen keine Billigware, sondern eher hochpreisige."

6. „Wiesenhof. Wietzen – Handelsklasse 1 A" steht auf Absenderetiketten an roten Plastikkisten voller Hähnchenkeulen im Lager. Bei der Anlieferung ist das Fleisch zwei Grad kalt, bei acht bis zwölf wird es verarbeitet.

7. „Mit einer lückenlosen Kühlkette erfüllen wir die strengen Hygiene-Vorschriften", sagt der alleinige Gesellschafter der Enfes GmbH.

Savurur, dessen 32 Mitarbeiter monatlich 144 Tonnen Fleisch verarbeiten, ist sicher:

8. „Wir machen das beste Döner Deutschlands – gutes Fleisch ist Lebensqualität."

AUFGESPIESST: Emin Cam (43) macht aus gewürzten Scheiben einen kleinen Fleischturm. Fotos: Wilde

TONNENWEISE HÄHNCHENFLEISCH: Enfes-Chef Aytaç Savurur mit Wiesenhof-Ware im Anlieferungslager.

KLARE SACHE: Aushilfe Osman Baysal (25) verpackt Fleischspieße in durchsichtige Kunststofffolie.

DÖNER-MEISTER: Orhan Ararat (42) mit Rollwagen voller Fleischspieße bei minus 42 Grad im Frostraum.

Hannoveraner essen täglich rund 13 Tonnen Döner

Rund 300 Döner-Imbisse gibt es laut Enfes-Chef Aytaç Savurur in Bereich Hannover. Dort würden täglich etwa 13 Tonnen Döner-Fleisch geröstet, schätzt der 44-Jährige.

Trotzdem exportiert der Geschäftsmann 85 Prozent seiner Produktion (monatlich 144 Tonnen) – nach Frankreich, Italien, Österreich, Belgien, Spanien, Dänemark und in die Schweiz. Grund: „Viele Imbiss-Besitzer in der Region können unsere Qualität nicht zahlen." 3,30 Euro plus Mehrwertsteuer kostet bei Enfes das Kilo Hähnchen-Döner. Savurur behauptet: „Es gibt illegale Betriebe, die das Kilo für 2,60 Euro verkaufen" – eine Folge des harten Preiskampfes in der Branche: „1,50 bis drei Euro kostet in Hannover ein Döner. Aber für ein gutes Döner muss man vier Euro verlangen, wenn man über die Runden kommen will", betont der Enfes-Chef. Viele Imbisse könnten nur überleben, wenn die ganze Familie mitarbeite. Enfes-Verwaltungsleiter Torsten S. Kluge (39) fügt an: „Dazu gibt es in der Branche den Spruch ‚Wer die meisten Brüder hat, gewinnt'. Jeder versucht, sich eine Existenz aufzubauen, und verschärft damit die Konkurrenz."

■ Tipp vom Enfes-Chef: „Deutsche verlassen sich zu sehr auf Kontrollbehörden. Sie sollten ruhig mal im Imbiss fragen, woher das Döner-Fleisch stammt." akn

9.

Spieße für das Pasta-Land

Seitdem ich elf Jahre alt bin, arbeite ich in der Gastronomie-Branche", sagt Enfes-Chef Aytaç Savurur (44). 1979 kam er aus der Türkei nach Braunschweig, war dort zunächst als Restaurantkoch tätig.

Dann machte er sich mit einem Lebensmittelgeschäft selbstständig, bevor er 1985 in Braunschweig das Lehmofen-Restaurant Tandure eröffnete. „Ich habe als Erster in Deutschland mit einem Lehmofen gearbeitet – viele haben das später nachgemacht."

1988 folgte die Eröffnung des hannoverschen Tandure (Schwarzer Bär, Linden), 2003 die Döner-Spieß-Produktion in Bornum. Das Essen ist Savururs Metier: „Ich bin gerne Koch. Wenn mich jemand fragt: ‚Was würden Sie im nächsten Leben gerne werden', dann würde ich antworten: Koch."

Inzwischen plant der 44-Jährige die Expansion – ins Pizza-Land Italien. 2006 will er dort seinen ersten Döner-Imbiss eröffnen. Döner in der Pasta-Heimat? Savurur: „In Italien ist der Markt nicht so gesättigt. Und Italiener legen mehr Wert auf gutes Essen als Deutsche." akn

KNOCHEN-JOB: Enfes-Mitarbeiter Camal Sertesen (35) „entbeint" täglich eine Tonne Schenkel.

Wir werden exklusiv beliefert von der Dönerfabrik aus dem hier abgebildeten Zeitungsartikel:
ENFES Dönerproduktion, Hannover.
s. Zitat Nr. 8: "Wir machen das beste Döner Deutschlands - Fleisch ist Lebensqualität."

Aytaç Savurur, Ihnh. ENFES DÖNER GmbH, Hannover

ENFES Döner-Produktion