

Berlin Gemüse Döner ligger på Frederiks Allé i Aarhus. Delaver nok den bedste döner i Aarhus. Döner er en tyrkisk pendant til den græske gyros og den arabiske shawarma. Stedet er ikke stort, men det behøver det heller ikke at være. Størstedelen af kunderne henter deres mad og tager den med.

En döner er oplagt som street food og at spise, mens man går. Akkurat som man ser det i Berlin. Der er Aarhus ikke endnu. Men vi ser flere og flere spisesteder, som laver mad, man kan spise på gaden.

Her er ejeren synlig

Det er Osman Pöhrenk, som ejer dönerforretningen, og han er af den type, som går all in, når han har fået en idé. Han er en flink mand, som glædeligt fortæller om Berlin og den ægte berliner-döner. Det er altid hyggeligt at tale med passionerede folk, som brænder for det, de laver.

Maden

Menukortet er ikke stort. Der er 2 valgmuligheder. That's it. I grunden dejligt med et stramt menukort. "Gemüse" betyder jo grøntsager på tysk, så Berlin Gemüse Döner er en vegetarisk eller vegansk version af den klassiske Döner kebab. Men helt så grøn, som navnet hentyder til, er Osman Pöhrenk ikke. Han har også en med kyllingekød fra spyd, som efter vores bud er den mest populære.

Berlin er forbilledet. Det siger lidt sig selv. Döner kebab har indtil nu aldrig været den store succes i Aarhus.

Alle, som laver dönerkebab i Danmark, fortæller vidt og bredt, at de laver döner som i Berlin. Størstedelen gør ikke, men en af dem, som gør, er Berlin Gemüse Döner på Frederiks Allé i Aarhus. De går all in. Den grønne döner er med falafel, og den anden er med kyllingekød.

Dressingerne er hjemmelavede. Salat og grøntsager er altid pivfriske.

Prisniveau

Det er lavt. Meget lavt, også selvom kvaliteten af råvarerne ikke er den bedste der kan opdrives. Man bliver mæt af en döner. 60 kr. er prisen for en döner - uanset hvilken en af dem du vælger. Skal der en dåse-sodavand med, så er prisen 75 kr..

Salaten og grøntsagerne snittes hver dag, og er pivfriske. Falaflerne laver de selv, det samme med spydet med kylling. I det lys er prisniveauet for alvor god value for

money.

Hvordan er stemningen her?

Her er pænt, rent og småt. Selvom det er fastfood i den lave ende af skalaen, så kan man godt gøre sig umage. Det gør Osman Pöhrenk i sin lille hyggelige forretning. Alt er nyt, og man føler sig godt tilpas. Det skyldes i høj grad, at man snakker sammen her.

Kunderne er nysgerrige, og betjeningen gør meget ud af at tale med gæsterne – men også omvendt. Nogle steder er mere oplagt til dialog med folk, man ikke kender end andre. Et af stederne er Berlin Gemüse Döner på Frederiks Allé.

Takeaway

En dönerkebab er street food i ordets reneste form. Det skal spises varmt, hvis du spørger os. Det er takeaway, da der ikke er meget plads i dönerbaren i Frederiks Allé.

Til alt held kan man ikke bestille sin mad hos de store multinationale udbringningsfirmaer, hvilket er et stort plus, da en döner på ingen måde egner sig til at rode rundt en halv times tid i en rygsæk på en pedaltrampende M/K. Man bestiller sin mad, og tager den selv med – tak for det.

Inspiration fra vel nok verdens bedste

Eller i hvert fald verdens nok mest velbesøgte dönerbar i Berlin. Mustafa's Gemüse Kebap er navnet på et nærmest kult-spisested i Berlin. Her er der ret ofte flere hundrede meter lang kø for at smage deres ufattelig enkle dönere. Opskriften på den succes vil Osman Pöhrenk gerne tage med til Aarhus. Et par stykker her på Spiseguiden Aarhus har spist begge steder, og vi er faktisk mest vilde med Osmans döner.

Den mere eller mindre berømte Berliner Gemüse Döner stammer fra 1970'erne, hvor en tyrkisk indvandrer, Mehmet Aygün, som på en måde revolutionerede, hvad tysk street food kan være.

Hvad betyder döner?

Ordet "döner" er afledt af det tyrkiske ord "dönmek", som betyder "at dreje". Dette henviser til den traditionelle madlavningsmetode, hvor et stort stykke kød drejes på et lodret spyd og langsomt ristes over varme. Kødet, oftest lam, oksekød eller kylling, er marineret og lagdelt på spydet, og efterhånden som det ristes, skæres tynde skiver af kødet.

Berlin Gemüse Döner er jo uden kød og et populært alternativ til dem, der foretrækker en vegetarisk eller vegansk mulighed og ønsker smagen af grøntsager og oplevelsen af en dönerkebab uden kød.

LÆS OGSÅ:

[OS Kaffe og Vin](#)