

DIE IDEE KAM, ALS DER MAGEN KNURRTE ...

# Deutsche eröffnen New Yorks erste Döner-Bude



[Teilen](#) [Twittern](#) [G+](#) [E-Mail](#) [Warnen](#)

Von **CLAUDIA HAJ ALI**  
24.10.2016 - 19:17 Uhr

NUR FÜR ABONNENTEN VON

New York – Der neueste Trend in New York kommt aus Deutschland: Dort stehen Amerikaner für einen echten Berliner Döner Schlange!

Der Deutschtürke Erkan Emre (39) und der Deutsche Michael Stark (49) bieten jedes Wochenende Döner Kebab (ab 12 US-Dollar) in ihrer mobilen Bude „Kotti Berliner Döner Kebab“ an – mit eigenem Brot aus einer Bäckerei in New Jersey, selbstgemachten Saucen und Gemüse aus ökologischem Anbau.

Die Kunden sind begeistert, denn bisher gab es dort keine Döner: „Schmeckt genauso gut wie in Berlins besten Dönerbuden“, sagt Sam Smith (22).

SHOULD AN 8 PACK OF BLADES REALLY COST \$32?

**HARRY'S**  
WORTH THE SWITCH

TRY HARRY'S

ANZEIGE



Erkan Emre schneidet Hühnerfleisch vom Drehspieß, sein Partner Michael Stark packt es mit Gemüse und Salat ins Fladenbrot  
Foto: Tobias Everke

## Kein Döner im Big Apple? Dann eben selbst!

Die Idee, einen Döner-Laden aufzumachen, kam dem gebürtigen Berliner Emre, der seit 1997 in New York lebt, als der eigene Magen knurrte – und er Heißhunger auf heimisches Essen hatte.

Fieberhaft suchte der Deutschtürke die Straßen im Schatten der Wolkenkratzer nach Döner-Buden ab – vergeblich.



Vor dem mobilen Döner-Stand herrscht an den Wochenenden großes Gedränge  
Foto: Tobias Everke

Was er aber fand: frustrierte New Yorker, die als Touristen in Berlin gewesen waren und jetzt nach Döner schmachteten! Also beschloss Emre, die Sache selbst in die Hand zu nehmen, obwohl er mit Gastronomie zuvor nichts am Hut hatte.

Er kontaktierte Stark, der u.a. als Sous-Chef im legendären „Tribeca Grill“, dem Restaurant von US-Schauspieler Robert De Niro gearbeitet hatte. Alles, was es brauchte, war eine kulinarische Reise der beiden nach Berlin – ein paar Döner später war der Entschluss für die eigene Bude gefasst!

**HUK24** www.huk24.de

GRILLEN SIE AUF NUMMER SICHER  
Die günstige  
Haftpflichtversicherung  
der HUK24 springt ein,  
wenn's brenzlig wird.

Zur Haftpflichtversicherung

ANZEIGE

## Knochen-Job Ami-Döner

Vom Konzept bis zur fertigen Döner-Bude in New York dauerte es zwei Jahre. Sowohl Emre als auch Stark haben nämlich Vollzeitjobs: Emre arbeitet bei einer Immobilienfirma in Brooklyn, Stark ist für den Online-Supermarkt „Fresh Direct“ tätig.

Am Wochenende schmeißen sie den Döner-Laden. Emre: „Wir arbeiten 60 Stunden die Woche. Ein freies Wochenende haben wir nicht.“



Statt Rind- und Kalbfleisch kommt bei den beiden Unternehmern übrigens nur Hühnerfleisch ins Fladenbrot. Grund: „Das mundet den New Yorkern einfach besser“, so Erkan Emre.

Die Döner-Pioniere träumen jetzt davon, die türkisch-deutsche Spezialität in ganz Amerika populär zu machen.



BILD-Reporterin Claudia Haj Ali vor der Skyline von Manhattan im Gespräch mit den Döner-Pionieren  
Foto: Tobias Everke