AKTUELLE NACHRICHTEN Deutschland NACHRICHTEN AG

07. Mai 2025

# Döner-Fans aufgepasst: „Nazar Döner“ eröffnet morgen in Dresden!

Am 8. Mai 2025 eröffnet "Nazar Döner" in Neustadt an der Weinstraße mit attraktiven Eröffnungsangeboten und vielfältiger Speisekarte.

Am Donnerstag, dem 8. Mai 2025, eröffnet „Nazar Döner“ in den ehemaligen Räumlichkeiten von „Wulbert’s“ an der Ecke Rudolfstraße und Lößnitzstraße in Dresden. Die Betreiber Gökhan Caliskan und Abuzer Ülgen haben die Location umfassend umgestaltet, um ihren Gästen ein einladendes Ambiente zu bieten. Um die Eröffnung gebührend zu feiern, locken spezielle Angebote: Döner für nur 1,99 Euro und Dürüm für 2,99 Euro, allerdings nur für den Mitnahme-Service.

Das Hauptziel der neuen Betreiber ist es, viele Kunden zu erreichen, damit diese die Speisen probieren und ihre Erfahrungen weiterempfehlen. Gökhan Caliskan bringt bereits Erfahrung mit, denn er war zuvor bei „City Döner“ in Radeberg

tätig, wo er den Titel „Bester Döner der Stadt“ gewonnen hat. Die Speisekarte bei Nazar Döner wird vielfältig sein und eine Auswahl an Döner, Dürüm, Lahmacun, Börek, Salaten, Pizza, Pasta sowie vegetarischen Optionen bieten. Die Preise für die Gerichte starten bereits bei 6 Euro.

## Öffnungszeiten und Kontakt

Die Öffnungszeiten von Nazar Döner sind Montag bis Samstag von 11 bis 22 Uhr sowie Sonntag und an Feiertagen von 12 bis 22 Uhr. Die Adresse lautet: Nazar Döner, Rudolfstraße 2, 01097 Dresden, mit dem Eingang an der Lößnitzstraße. Für Rückfragen steht das Lokal unter der Telefonnummer 0351 82617608 zur Verfügung.

Die vorherige Kneipe „Wulbert’s“ wurde 2016 von Wiebke Wulbert übernommen und musste 2023 ihre Pforten schließen, was der neuen Gastronomie einen frischen Start ermöglicht. Die Inhaber hoffen, dass das Konzept und die angebotenen Speisen die Dresdner Gäste überzeugen werden.

## Ein Blick über den Tellerrand

In Deutschland erfreut sich die Döner-Kultur großer Beliebtheit, was sich auch in der Vielfalt der angebotenen Varianten widerspiegelt. So ist Sefa Beef Döner in Bonn beispielsweise als einer der besten Döner Deutschlands bekannt und hat in einem YouTube-Ranking Platz 1 erreicht. Dabei legt Geschäftsführer Halil Celik großen Wert auf hochqualitative Zutaten und stellt seine Döner selbst her, was ein weiteres Zeichen für die wachsende Qualitätsansprüche in der Branche ist. Während Nazar Döner mit seinen attraktiven Angeboten punktet, bewegt sich die gesamte Szene in Richtung einer höheren Wertschätzung der Produkte.

Die gastronomische Landschaft verändert sich und Nazar Döner scheint bereit, einen Beitrag zu leisten. Mit einem gemischten Angebot aus traditionellen und modernen Speisen könnte das

neue Lokal ein beliebter Anlaufpunkt für die Dresdner Kulinarik werden. Geschickte Hände und Qualität werden entscheidend sein, um sich in einem hart umkämpften Markt durchzusetzen, in dem auch die Exzellenz des Essens eine zentrale Rolle spielt.

| Details | |
|---|---|
| **Quellen** | • **www.neustadt-ticker.de**<br>• **de.restaurantguru.com** |

**Besuchen Sie uns auf: aktuelle-nachrichten.net**