AKTUELLE NACHRICHTEN Deutschland NACHRICHTEN AG

04. Mai 2025

Neuer Döner-Hype: Multi Kebap begeistert Hamm mit Cent-Angebot!

Multi Kebap hat am 17. April 2023 in Hamm eröffnet und bietet köstliche Döner zu einem besonderen Einführungspreis an.

Am 17. April 2023 eröffnete „Multi Kebap“ in Hamm an der Münsterstraße und stellte damit eine neue Adresse für Dönerliebhaber vor. Zur Eröffnung wurde ein spezielles Angebot gemacht: Jeder Döner sollte für nur einen Cent verkauft werden. Dieses Angebot fand großen Anklang; binnen kurzer Zeit wurden 150 Kilogramm Fleisch verarbeitet, was etwa 1.000 Dönertaschen entspricht. Geschäftsführerin Ilayda El-Sayed freut sich über die positive Resonanz und berichtet, dass der Umsatz die Erwartungen übertroffen hat.

„Multi Kebap“ bietet Döner nach Berliner Art an, der mit frittiertem Gemüse und speziellen Soßen versehen ist. Zudem werden am Wochenende Steak-Fleisch-Spezialitäten angeboten.

Der Betrieb tritt die Nachfolge von „Bro‘s Kebab“ an, das zuvor an dieser Stelle aktiv war. Die Eröffnung war aufgrund erforderlicher Genehmigungen verzögert worden, die den Einsatz eines Architekten notwendig machten. Laut **wa.de** zeigt die Etablierung von „Multi Kebap“, wie lebendig die Gastronomieszene in Hamm ist.

Neue Trends in der Döner-Szene

In den letzten Jahren hat sich die Döner-Szene in Deutschland stark verändert und einige neue Akteure sind aufgetaucht. Ein bemerkenswerter Neuzugang ist „Gold’s Döner“ in Neukölln, Berlin. Eröffnet am 15. November 2024, bot das Restaurant an seinem Eröffnungstag ebenfalls Döner für nur einen Cent an. Das Angebot war zwischen 12 Uhr und 22 Uhr gültig und pro Person durfte nur ein Döner zum Aktionspreis bestellt werden. Nach dieser besonderen Aktion kostet ein Döner bei Gold’s Döner rund 6 Euro. Dies zeigt, wie dynamisch und lebhaft die Berliner Döner-Kultur ist, sicherlich auch inspiriert durch die Eröffnung des Standorts in Hamm.

Doch das Angebot und die Qualität von Dönerrestaurants sind unterschiedlich. Bei Sefa Beef Döner in Bonn, der kürzlich als einer der besten Döner Deutschlands prämiert wurde, ist die Qualität der Hauptfokus. Das Restaurant verwendet ausschließlich hochwertiges, hausgemachtes Fleisch und verzichtet auf industrielle Produkte. Geschäftsführer Halil Celik betont die Bedeutung von Qualität und erläutert, wie sie ihre Marinade über mehrere Monate perfektionierten. Hierbei wird jeder Grillspieß täglich frisch mit Steakfleisch vom Rind bestückt.

Das Ziel dieser neuen Etablissements, seien es die Döner in Hamm, Neukölln oder Bonn, ist es, das hohe Qualitätsniveau der Dönergerichte zu halten, ohne dass diese als Luxusgüter wahrgenommen werden. Die Nachfrage und die Begeisterung für Döner zeigen, dass die Gastronomie in Deutschland, insbesondere im Bereich der Dönergerichte, vital und innovativ bleibt. Die Entwicklungen in Hamm, die zu den Veränderungen

in Berlin passen, verdeutlichen, dass die Döner-Kultur ein nach wie vor wachsendes und wichtiges Segment in der deutschen Gastronomie darstellt.

Details	
Quellen	• **www.wa.de** • **magazin.mydealz.de**

Besuchen Sie uns auf: aktuelle-nachrichten.net