

Alpen

Der Spargeldöner steht jetzt wieder auf der Speisekarte

14. April 2016 um 00:00 Uhr | Lesedauer: Eine Minute



So sieht der Spargeldöner aus. Foto: RP-Archivfoto

Alpen. Hunderte Besucher vom Niederrhein und dem Ruhrgebiet sind im vergangenen Jahr nach Alpen gekommen, um Deutschlands ersten Spargeldöner zu probieren. "Die Resonanz war unglaublich", sagt Ali Patlar vom Bistro Irem, das den Spargeldöner angeboten hat. Eines Morgens habe er sich sogar im Frühstücksfernsehen gesehen. Nun will er pünktlich zum Beginn der Spargelsaison wieder den Spargeldöner vom Niederrhein anbieten, sagt der Imbissbesitzer.

Auch in diesem Jahr soll ein Teil des Erlöses an die Alpener Tafel gehen. "Wir haben uns im vergangenen Jahr über die Arbeit der Tafel informiert und würden das tolle Team gerne wieder unterstützen", sagt Roman Merkewitsch vom Spargelhof Schippers aus Veen.



Ali Patlar kam die Döner-Idee auf dem Spargel- und Blumenmarkt in Alpen: "Ein Gast fragte, ob wir auch Spargel in unserem türkischen Bistro anbieten würden. Daraufhin habe ich mit dem Spargelhof Schippers Kontakt aufgenommen und den Spargeldöner erfunden." Der Teig für das Brot wird frisch geknetet, ausgerollt und gebacken. Denn das herkömmliche Dönerbrot würde zu viel Wasser ziehen. Dazu gibt es grünen Salat, frische Petersilie, Tomaten, Gurken, Schinken und frisch gekochten Spargel. "Als Abschluss servieren wir den Spargeldöner oder Dürüm mit Sauce Hollandaise, auf Wunsch auch scharf", sagt Patlar. Da der Spargel frisch gekocht wird, müssen Gäste mitunter zwei oder drei Minuten länger warten als auf einen herkömmlichen Döner. "Bei der aktuellen Wahl zur Spargelprinzessin am 23. April bei uns werden wir den Spargeldöner auch direkt vom Feld servieren", sagt Roman Merkewitsch.

Da es noch keine Nachahmer gebe, ist Patlar mit seinem Imbiss an der Lindenallee in Alpen weiter der einzige Gastronom am Niederrhein, auf dessen Speisekarte die deutsch-türkische Delikatesse steht. "Natürlich ist es auch ein Werbegag, aber wir achten weiter auf die Qualität", sagt Patlar.

(RP)

