

Deutsch-türkische Spezialität

Spargeldöner liegt auf dem Grill

17. April 2019 um 09:30 Uhr | Lesedauer: Eine Minute



Roman Merkewitsch (v.l.), Ali Patlar und Achim Schippers mit erntefrischen Spargel vom Spargelhof Schippers. . Foto: Idem

Alpen. Erfinder Ali Patlar bietet die saisonale Spezialität im Restaurant Irem in Alpen an. Erstmals soll es auch einen Spargelburger geben.

Pünktlich zur Spargelsaison gibt es in Alpen wieder den ersten Spargeldöner Deutschlands. Erfinder Ali Patlar begrüßt die Fans vom Niederrhein, aus dem Ruhrgebiet und mittlerweile auch aus dem Rheinland in seinem Irem auf der Lindenallee 3. „Wir sind jetzt in der fünften Spargeldönersaison. Was als witzige Idee begann, ist mittlerweile Tradition in der Spargelzeit geworden“, so der Imbissbesitzer.

Bei der deutsch-türkischen Spezialität muss etwas getrickst werden. Der Teig für das Brot (Dürüm) wird frisch geknetet, ausgerollt und gebacken, denn das herkömmliche Dönerbrot würde zu viel Wasser ziehen. Dazu gibt es grünen Salat, Petersilie, Tomaten, Gurken, Schinken und frisch gekochten Spargel. „Als krönenden Abschluss servieren wir den Spargeldöner oder Dürüm mit Sauce Hollandaise, auf Wunsch auch mit Dönerfleisch und scharf“, sagt Patlar.

Der Spargel kommt aus dem benachbarten Veen. Roman Merkewitsch vom Spargelhof Schippers: „Wir sind wieder auf die Spargelsaison und auf die verrückte Döneridee. Das ist deutsch-türkische Freundschaft am Niederrhein.“

Da die Nachfrage nach den Stangen im Imbiss weiter ansteigt, wird es in diesem Jahr die Premiere vom Spargelburger geben. Der Spargel wird dazu in der offenen Küche frisch gegrillt. „Ich habe vor fünf Jahren selber noch nie Spargel gegessen, doch jetzt bin ich ein echter Fan geworden und meine Kunden auch“, so Patlar.

Wer die deutsch-türkischen Spargelspezialitäten probieren möchte, kann dies zum Beispiel auch auf dem Blumen & Spargelfest in Alpen am 28. April tun.

(RP)

