

Döner: Des Deutschen Liebstes Fastfood



Döner gilt bei den Deutschen seit Jahren als beliebtestes Fastfood. In Kiel war es nun mal wieder soweit. Die Polizei stellte rund 600 Kilogramm Dönerfleisch sicher, welches völlig ungekühlt auf der Ladefläche eines Klein-LKW mit der Aufschrift „Autowerkstatt“ von Berlin nach Kiel transportiert wurde. Nicht etwa der hohen „Kontrolldichte“ fiel der Transport auf, sondern ein Bürger alarmierte die Polizei. Von Gammelfleisch redet allerdings niemand.

Die Nachrichtenseite von Yahoo Deutschland berichtet:

Die Kieler Polizei hat am Freitagabend etwa 600 bis 800 Kilogramm Dönerfleisch sichergestellt. Ein 31 Jahre alter Mann hatte die Spieße ungekühlt in einem Transporter von Berlin nach Kiel gebracht, wie eine Polizeisprecherin am Samstag auf ddp-Anfrage sagte. Die Beamten beschlagnahmten das Fleisch vor einem Dönerladen im Stadtteil Südfriedhof. Zehn Spieße, die der Fahrer bereits im Kreis Plön ausgeliefert hatte, wurden ebenfalls sichergestellt. Bisher geht die Polizei jedoch nicht von Gammelfleisch aus. Genauere Untersuchungen könnten erst am Dienstag aufgenommen werden, sagte die Sprecherin.

Ein Passant hatte das Fleisch ungekühlt auf der Ladefläche liegen sehen und die Beamten alarmiert. Nach Angaben der Sprecherin handelte es sich bei dem Fahrzeug nicht um einen Lebensmitteltransporter, sondern um einen Klein-Lkw mit der

Aufschrift einer Autowerkstatt. Die Spieße seien allerdings nicht verdorben gewesen. Die Polizei spricht derzeit nur von «einer Unterbrechung der Kühlkette». Das Veterinäramt wurde eingeschaltet.

(Spürnase AlterQuerulant)

Dreck im Kebab und Gift in der Birne



Hartgesottenen Döner-Fans, die trotz wiederkehrender Gammelfleisch-Skandale das türkische Fastfood weiter genießen wollten, denen bleibt es womöglich jetzt im Halse stecken. Jede dritte Dönerbude fiel wegen mangelnder Sauberkeit 2008 bei den Kontrollen der Lebensmittelaufsicht auf.

Die WELT berichtet:

So wurde von 875 kontrollierten Geflügeldöner-Buden jede dritte wegen Mängeln bei Reinigung und Desinfektion beanstandet. In 30 Prozent der Betriebe war zudem das Personal schlecht geschult. Und auch bei der Herstellung der Dönerspieße fehlte es bei jedem fünften Betrieb an der notwendigen Sauberkeit.

Wer nun aber von dem Fleischprodukt die Finger lässt und stattdessen zum türkischen Obsthändler an der Ecke geht, der sollte zumindest von türkischen Birnen die Finger lassen. Dort gibt es nämlich einen Giftcocktail gratis dazu:

Das baden-württembergische Landwirtschaftsministerium hat eindringlich vor dem Verzehr türkischer Birnen gewarnt. Das Obst sei zum Teil so stark mit dem Insektizid Amitraz belastet, dass eine Gesundheitsgefährdung von Kleinkindern möglich sei.

Den Angaben zufolge untersuchte die Lebensmittelüberwachung acht verschiedene Birnen-Lieferungen auf das in der EU verbotene Gift und wurde in jedem Fall fündig. Eine der Proben überstieg die zulässige Höchstmenge von 0,01 Milligramm je Kilogramm Obst sogar um das 1.500-fache. Die Birnen seien unverzüglich aus dem Handel genommen und vernichtet worden, hieß es.

Bei Untersuchungen von 37 weiteren Proben aus anderen Ländern wie Deutschland, Südamerika, Südafrika, Italien und Spanien stellten die Behörden keine Höchstmengenüberschreitungen und keine Amitraz-Rückstände fest.

PI wünscht guten Appetit!

(Allen Spürnasen herzlichen Dank)

Integration durch Döner



Die WELT widmet heute dem Döner einen langen Artikel. Das Zeug hat alles: Ist billig, gesund, lecker und fördert nebenbei noch die Integration. Im Dönerladen bedient eine blonde Verkäuferin neben zwei Türken. Gestört wird die Idylle – natürlich! – höchstens mal durch Glatzen, die den Döner aber trotzdem essen.

Döner, das Unterschichtessen, ist inzwischen deutsche Alltagsküche, erfahren wir verblüfft. Gott sei Dank, wovon sollten sonst unsere Kinder billig satt werden. Deshalb gibt es – nochmal Gott sei Dank – inzwischen in jeder Kleinstadt Dönerbuden. Kalbfleisch ist sowieso gesünder (von den allgegenwärtigen Gammelfleischdönern einmal abgesehen), als Frikadellen, die überwiegend aus (unreinem) Schweinefleisch hergestellt sind. Schließlich macht Döner auch noch schöner und vom elenden Leben der Mastkälber wollen wir jetzt mal nicht anfangen. Es könnte den Appetit verderben.

An die 15.000 Dönerbuden gibt es in Deutschland, Tendenz immer noch steigend, denn der Wilde Osten des Landes ist noch immer nicht voll erschlossen, obwohl der Döner längst auch in Polen, Tschechien und den anderen östlichen EU-Ländern seinen Siegeszug angetreten hat. Die Krise kann ihm nichts anhaben, im Gegenteil: „Die Arbeitslosigkeit steigt, das Geld wird weniger, Fastfood liegt im Trend“, sagt Mehmet Can vom „Verein türkischer Dönerhersteller in Europa“. Der Verein sitzt am Kurfürstendamm in Berlin, der Dönerhauptstadt des Kontinents. (...) Deutschlands führender Dönerexperte ist Eberhard Seidel. 1996 erschien sein Buch: „Aufgespießt: Wie der Döner über die Deutschen kam“. Es gilt noch immer als

Standardwerk. Damals interessierte den Soziologen besonders das Vordringen des Döners im Osten des Landes. Die Kebapci, die einfachen Dönerverkäufer, „waren die Kundschafter“, so Seidel damals. „Sie und nicht die staatlich subventionierten und verbeamteten Integrationsspezialisten bauten in der Gluthitze des Dönergrills tragfähige Brücken der Verständigung.“

Da sind sie wieder, die Türken, die unser Land aufbauten und eifrig an der Wiedervereinigung mitwirkten.

(Spürnasen: Ben K. und Geronimo)

Osterlamm halal à la Sauce Schwefelsäure



In Marseille wurde ein 57-jähriger aus dem Libanon stammender Mann verhaftet, der Fleisch an Halal-Metzgereien in der Umgebung verkauft hatte. Er hatte Gammelfleisch mit viel Chemie, insbesondere mit Natron-Bisulfit, wiederaufbereitet, um es anschließend wieder auf den Markt bringen zu können. Da er die Stoffe mit Wasser streckte, bildete sich daraus ätzende, gesundheitsgefährdende Schwefelsäure. Konkrete Vergiftungsfälle konnten bisher nicht nachgewiesen werden. Bon Appétit.

(Spürnase: Le Saint Thomas)