

Berlin droht Hungertod



Berlin steht vor einer Hungerkatastrophe. Schuld daran sind die Bayern (*Foto links*), die ihre Nase mal wieder in Sachen steckten, die sie nichts angehen. In diesem Fall in ein paar Tonnen Gammelfleisch für Berliner Döner. Nur als Tiernahrung sei die stinkende Masse zu verwenden, behaupten die Haxn-fresser. Na und?

Zur Fütterung der Nachkommen von Affen und Schweinen, die schlimmer als das Vieh sind, dürfte es reichen. Der Dönerspieß, bis dato in der Türkei unbekannt, ist schließlich eine Erfindung türkischer Einwanderer, die voller Neid auf die Erfolge des griechischen Erbfeindes mit Fettgyros bei dummdutschen Multikultischwuchtern blickten. Statt mit Tsatsiki gab's das dann mit Scharf, und die Ungläubigen fühlten sich beim Verzehr so tolerant und weltoffen, dass sie fortan nichts anderes mehr essen wollten.

Entsprechend groß ist jetzt die Sorge, was man in Zukunft essen soll, nachdem in Bayern die anfliegenden Gammelfleischbomben abgeschossen wurden. Was kann man denn überhaupt noch essen, am Tag nach Döner, fragt sich entsprechend besorgt der Berliner Tagesspiegel, blickt aber gleichzeitig optimistisch in die kulinarische Zukunft. Zum Glück gibt es noch jede Menge andere essbare Substanzen:

Aber wir finden auch, dass man positiv nach vorne blicken sollte: Es muss ja nicht immer Döner sein – trotzdem kann man in den türkischen Imbiss gehen. Wenn Ihnen das Misstrauen

ganz erheblich auf den Magen geschlagen hat, sollten Sie einfach eine Alternative ohne Fleisch suchen.

Wie wäre es mit einem Börek, also Blätterteig gefüllt mit Feta oder Käse und Spinat? Börek gibt es in verschiedenen Varianten, auch mit anderen Teigsorten, zum Beispiel mit Hefeteig oder einem festeren Mehlteig.

Und wenn das nicht zusagt, gäbe es da noch:

Pide, längliche Schiffchen aus Hefeteig. An den Rändern etwas dicker eingerollt, mit knusprig dünnem Boden. Sie sind mit Knoblauchwurst, Käse oder Feta und Spinat belegt, ähnlich wie eine Pizza. Pide sind etwas für die Döner-Skeptiker unter uns, denen Blätterteig etwas zu schwer im Magen liegt – oder die um ihre Linie fürchten.

Jaja die Döner-Skeptiker unter uns. Erinnerung etwas an Islam-Kritiker. Ob Dönerphobie auch demnächst strafbar wird?

Eher rustikal kommen Gözleme daher, gefüllte Fladen, die ein bisschen an festere Eierkuchen erinnern. Sie gibt es mit allen möglichen Füllungen, zum Beispiel mit Kartoffeln, mit Käse, mit Spinat und Käse, mit Gemüse und Käse, und auch mit Hackfleisch. Die heiklen Esser könnten bei Hackfleisch ja auch böse Assoziationen haben – Hackfleisch, Fleisch, Gammelfleisch. Aber in der Vielfalt liegt die Stärke bei Gözleme.

Den letzten Satz habe ich jetzt nicht verstanden. Egal, ich bin ja auch kein Berliner. Also denn ma imma weiter im Text, wa?

Ein bisschen arabischer wird es mit Halloumi und Falafel. Sie kommen aus der arabischen Küche, werden aber ebenfalls oft in Döner-Läden angeboten. Halloumi ist ein besonders fester Käse, der sich gut braten und frittieren lässt. Frittierte

Scheiben werden in ein Fladenbrot zu einem Sandwich gerollt – fertig, lecker, nahrhaft. Und um zu wenig Eiweiß muss man sich auch keine Sorgen machen. Variante zwei wäre das Falafel. Es sind Bällchen, die meist aus Kichererbsen gemacht werden. Die frittierten Bällchen werden entweder auch im Fladenbrot serviert, oder als größere Portion mit Gemüse und Sesamsoße auf einem Teller. Ebenfalls schmackhaft und nahrhaft.

Keinesfalls als Alternative in Betracht kommen allerdings Schweinshaxn. Erstens verträgt man die nicht, wenn man schon vom Kindergarten an mit halal-Essen zwangsernährt wird, wie alle Berliner mit oder ohne MiHiGru. Und zweitens würden die Bayern (*Foto oben*) die auch sofort wieder beschlagnahmen. Und selber essen.

(Vielen Dank an alle Spürnasen!)