

GENUSS BEGINNT AM SPIESS – MIT KALBFLEISCH AUS DER KDK: ZART, AROMATISCH UND REGIONAL

Münster, 01.12.2025 – Kaum ein Gericht hat in Deutschland einen solchen Kultstatus wie der Döner. Täglich wandern unzählige Portionen über den Tresen. Ob klassisch im Fladenbrot, als Dürüm oder auf dem Teller serviert – die Zubereitungsarten sind vielfältig. Was alle Varianten vereint, ist der Spieß – dort entstehen Geschmack und Qualität Schicht für Schicht. Das Fleisch wird sorgfältig gewürzt, aufgespießt und gegart – bevor es mit Salat, Tomaten, Saucen und weiteren Zutaten angerichtet wird.

Vor allem Kalbfleisch gilt als Herzstück des echten Döner Kebab – zart, feinfasrig und aromatisch. Genau diese Eigenschaften machen es zur bevorzugten Zutat für alle, die Wert auf authentischen Dönergeschmack legen. Die Kontrollgemeinschaft Deutsches Kalbfleisch (KDK) hat deshalb nachgefragt: Was macht einen echten Döner aus? Und woran erkennen Verbraucher gute Qualität?

Yakup Kahraman, Betreiber eines Dönerlokals im niedersächsischen Lohne, bringt es auf den Punkt: „Für mich zählt die Herkunft und wie das Fleisch verarbeitet wird.“ In seinem Betrieb kommt kein industriell gefertigter Spieß zum Einsatz. Stattdessen wird das Fleisch selbst vorbereitet – frisch, transparent und mit einem klaren Qualitätsversprechen.

Qualität aus Deutschland: Kalbfleisch aus der KDK

Auch rechtlich ist klar geregelt, was sich „Döner Kebab“ nennen darf: Ein echter „Döner Kebab“ besteht aus Kalb-, Rind-, Schaf- oder Lammfleisch und muss mindestens 40 % Fleischscheiben enthalten. Der Hackfleischanteil darf maximal 60 % betragen. Werden stattdessen Geflügel, Soja oder andere Zusätze verarbeitet – oder der Hackanteil überschritten – darf das Produkt nicht mehr als „Döner Kebab“ bezeichnet werden. In solchen Fällen ist eine eindeutige, beschreibende Kennzeichnung Pflicht.

Genau hier setzt die KDK an: Getreu dem Motto „5D – 5mal Deutschland“ werden die Kälber in Deutschland geboren, aufgezogen, geschlachtet, zerlegt und weiterverarbeitet. Diese vollständig in Deutschland ablaufende Produktionskette stellt sicher, dass höchste Standards in Bezug auf Qualität, Tierwohl und Nachhaltigkeit eingehalten werden. Kurze Transportwege reduzieren den Stress für die Tiere – mit spürbar positiven Auswirkungen auf Fleischqualität und ethische Verantwortung.

Für den Döner Kebab bedeutet das: Wer Kalbfleisch aus der KDK verarbeitet, entscheidet sich bewusst für ein Produkt mit nachvollziehbarer Herkunft und geprüfter Qualität. Es steht für echtes Handwerk statt industrieller Massenproduktion und erfüllt damit den Anspruch, den der Name „Döner Kebab“ gesetzlich wie kulinarisch verspricht: authentischer Geschmack, hergestellt aus hochwertigem Fleisch.

LAVES im Einsatz – Kontrolle schafft Vertrauen

Damit klar bleibt, was sich „Döner Kebab“ nennen darf, führt das Lebensmittel- und Veterinärinstitut Oldenburg des LAVES regelmäßige Kontrollen durch. Geprüft werden Zusammensetzung und Kennzeichnung – mit teils deutlichen Abweichungen. Denn: Nicht jeder Spieß erfüllt die gesetzlichen Anforderungen.

Im Rahmen aktueller Kontrollen wurden bei einem Großteil der untersuchten Döner-Drehspieße Kennzeichnungsmängel festgestellt. Konkret fehlten unter anderem:

- Mengenkennzeichnungen der Zutaten
- Allergenangaben bzw. deren Hervorhebung im Zutatenverzeichnis
- Lager- oder Aufbewahrungshinweise bei tiefgefrorenen Produkten
- Füllmengenangaben
- Einzelzutaten bei zusammengesetzten Zutaten
- Die Angabe der Tierart bei fleischhaltigen Zutaten

Solche Mängel untergraben das Vertrauen der Verbraucher und zeigen, wie wichtig lückenlose Kontrolle ist – bei allen Produktionsschritten, von der Geburt bis zur Verarbeitung.

Regionale Wertschöpfung als Erfolgsfaktor

Nicht nur die Fleischqualität spielt eine Rolle – auch die Herkunft der weiteren Zutaten gewinnt an Bedeutung. Viele Betriebe setzen heute bewusst auf regionale Produkte, kurze Lieferketten und persönliche Verantwortung.

So erklärt Kahraman:

„Unsere Gäste legen Wert auf Regionalität. Sie wollen wissen, woher die Produkte kommen und schätzen, dass wir Verantwortung übernehmen.“

Auch privat greift Kahraman am liebsten zur klassischen Dönertasche: mit Tomaten, Zwiebeln, Eisbergsalat, Fleisch und einem Spritzer frischer Zitrone. „Zwiebeln und Zitrone dürfen bei mir einfach nicht fehlen“, sagt er.

Diese Haltung zeigt: Wer auf transparente Herkunft und verantwortungsvolle Produktion setzt, stärkt nicht nur die Qualität – sondern auch das Vertrauen in das, was auf dem Spieß rotiert.

Echter Döner braucht klare Regeln

Döner auf dem Teller, im Fladenbrot oder gerollt als Dürüm ist längst kein Imbiss mehr. Wer echten Geschmack und echte Qualität will, muss genauer hinschauen – bei der Herkunft des Fleisches, bei der Verarbeitung und bei der Kennzeichnung. Die KDK und das LAVES leisten hierzu einen wichtigen Beitrag – für mehr Sicherheit, Transparenz und Vertrauen auf dem Spieß.

Weitere Informationen zur Kälberaufzucht und Qualitätssicherung der KDK:

<https://www.deutsches-kalbfleisch.de/>

KONTROLLGEMEINSCHAFT DEUTSCHES KALBFLEISCH / BUNDESVERBAND DER KÄLBERMÄSTER:

Schorlemerstr. 15

48143 Münster

Tel.: 0251 – 41751 05

Fax: 0251 – 41751 36

Mail: presse@deutsches-kalbfleisch.de