Zeitschrift: Badener Neujahrsblätter

Herausgeber: Literarische Gesellschaft Baden; Vereinigung für Heimatkunde des Bezirks Baden

Band: 95 (2020)

Artikel: Zu Gast in der Region I : der Kebab-Bäcker von Neuenhof

Autor: Jurinak, Irena

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-858549

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 26.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Von Irena Jurinak, Baden. Sie ist Online-Redakteurin bei Tamedia.

Zu Gast in der Region I

Der Kebab-Bäcker von Neuenhof

Kenan Binay betreibt im Zentrum von Neuenhof einen Take-away für Döner Kebab und Pizza. Seine Stammkunden schätzen vor allem seine selbst gebackenen Taschenbrote und die hausgemachten Saucen.

Jeden Morgen fährt Kenan Binay fünfzig Kilometer von seinem Zuhause im Kanton Zürich nach Neuenhof. Hier hat sich der Türke, der seit 13 Jahren in der Schweiz lebt, einen Traum erfüllt: Er führt ein eigenes Bistro. Es liegt im Parterre eines Mehrfamilienhauses an der Zürcherstrasse, gleich gegenüber von Gemeindehaus, Post, Bank, Supermarkt und Schulhaus. Zwischen dem Gebäude und einer Hecke stehen Gartentische, im Schaufenster lockt das Foto einer frisch gebackenen Pizza, und die Leuchtreklame über der Tür doppelt nach: «Neuenhofer Pizza». Dabei kommen die Stammkunden wegen einer anderen Spezialität: Döner Kebab mit hausgemachten Saucen und selbst gebackenem Taschenbrot.

«Mit extra»

Um zehn Uhr öffnet Kenan Binay seinen Imbiss – wobei die Einrichtung eigentlich mehr nach Restaurant aussieht. Sechs Tische stehen auf dem dunkelbraunen Parkettboden, man sitzt auf roten Polsterbänken, und an einer der pastellblau gestrichenen Wände hängt ein Bild von einem Leuchtturm. «Ich habe alles neu eingerichtet, als ich den Laden übernommen habe, sogar die Parkplätze neu geteert», erzählt der 38-Jährige. Das habe ihn ein Vermögen gekostet. Im Schaufenster stehen ein altes Spinnrad und ein Globus aus Holz – in der geöffneten Kugel stehen Weinflaschen. «Das hat mir ein Nachbar geschenkt, schön oder? Das Spinnrad funktioniert sogar noch», sagt er und lächelt.

Kenan Binay bereitet in seiner Küche einen Kebab für einen Stammkunden zu. Bild: Irena Jurinak.

In der Küche hinter dem Tresen verbringt Kenan den Grossteil seiner Arbeitszeit. «Es ist nicht gross hier, aber ich habe alles, was ich brauche.» Pizzaofen, Kebab-Grill und Kühlvitrinen. Er schneidet Tomaten, Rotkohl, Eisbergsalat und Zwiebeln und mischt frische Joghurt- und Cocktailsaucen – nach seinem Hausrezept. Um halb zwölf kommen die ersten Gäste: Schüler, Gemeindemitarbeiter und Postangestellte – sie brauchen nur die Strasse zu überqueren. «Einmal Döner Kebab mit Cocktailsauce, bitte.» Der Spiess dreht sich, es riecht nach gegrilltem Fleisch. Kenan schneidet dünne Scheiben der äussersten, gebräunten Schicht ab und füllt ein Taschenbrot damit. «Kann ich noch mehr Fleisch haben?» Diese Frage hört er oft, und sie bereitet ihm Kopfzerbrechen. «Bei McDonald's bekommt man auch nicht mehr Fleisch und muss sogar für den Ketchup bezahlen, aber bei uns möchten die Kunden extra Fleisch oder extra Sauce.» Dabei seien die Kebab-Preise seit Jahren gleich geblieben. Auch wenn das Gemüse mehr koste als sonst, schlage er nicht auf. Der Preisdruck und die Konkurrenz sind gross – rund 3000 Döner-Imbisse gibt es in der Schweiz, drei davon in Neuenhof, einer liegt gleich nebenan.

120 Kilogramm Döner-Fleisch verarbeitet Kenan pro Woche, das ergibt rund 800 Portionen. «Die Mischung des Fleisches ist für den Geschmack am Wichtigsten», erklärt er und zeigt auf die Deklaration, die an der Wand hängt. Seine Spiesse bestellt er bei einem Lieferanten, der sie aus 45 Prozent Kalbsfleisch, 25 Prozent Poulet- und 30 Prozent Rindfleisch herstellt. Dönerspiesse bestehen entweder aus einer Hackfleischmischung, aus Poulet oder – die teuerste und für viele auch beste Variante – aus geschichteten Kalbfleischscheiben. Produziert werden sie zumeist in darauf spezialisierten Industriebetrieben, die wenigsten Kebab-Verkäufer machen sie noch selbst.

Zeit für Pide und Tiramisu

Nachmittags ist es ruhiger im Neuenhofer Pizza-Imbiss. Jetzt hat Kenan Zeit, seine Spezialität herzustellen, für die er bei Stammkunden bekannt ist. Er holt Mehl aus der Vorratskammer und bereitet den Teig für Pide zu, das Taschenbrot, in welches das Döner-Fleisch gefüllt wird. Das Rezept verrät er nicht. Nur sein Vater, sein Bruder und sein Onkel kennen es. Der Onkel lebte lange in Deutschland und gab dort Brotbackkurse. Auch Kenans Vater arbeitete in der Gastronomie, beim Detailhändler Manor. Nach fünf Jahren in der Schweiz kehrte er in die Türkei zurück. «Er würde mich gerne besuchen kommen, aber meiner Mutter ist es zu kalt hier.» Seit Kenan ein Restaurant hat, hat er die beiden nicht mehr gesehen, er verbringt jeden Tag hier.

Denn nicht nur das Brot, sondern auch Desserts wie Tiramisu und süssen Milchreis, bereitet er jeden Tag frisch zu. Eine Ausnahme macht er bei Baklava. Das berühmte türkische Gebäck kauft er ein. «Da muss alles stimmen, der Teig besteht aus vielen dünnen Schichten mit einer Füllung aus Pistazien und Honig, dafür braucht man viel Zeit.» Auch Marlenka, eine armenische Honigtorte, kauft er fertig ein.

Um halb drei kommt ein Stammgast vorbei, er bestellt auf Türkisch. Kenans Bruder, der mithilft, füllt ein Taschenbrot mit Fleisch, Gemüse und der Haussauce. Zum Abschluss streut er ein rotes Gewürz darüber. Das berühmte «mit scharf». «Das hat mir ein Freund aus der Türkei mitgebracht», erklärt Kenan. Dort isst man Kebab, der traditionell aus Lammfleisch gemacht wird, auf dem Teller mit Reis und Salat. Dass Döner Kebab in der Schweiz ganz anders gegessen wird, stört Kenan nicht. «Der echte türkische Döner würde den Schweizern wahrscheinlich nicht schmecken. Ich mache ihn lieber so, wie er hier bekannt und beliebt ist.»

Um viertel nach sechs klingelt sein Telefon. «Einmal Pizza Prosciutto, einmal Vegetariana», bestellt ein Kunde. «Die Lieferung kommt in ungefähr vierzig Minuten», verspricht Kenan. Er beliefert 13 Gemeinden im Umkreis: von Fislisbach, Baden und Wettingen bis nach Dietikon. Am meisten Bestellungen hat er am Sonntagabend – vor allem Familienpizzas stehen dann hoch im Kurs. «Man merkt, dass die Menschen zu Hause sind.» Manchmal träumt Kenan davon, das Restaurant zu verkaufen und ein oder zwei Monate Ferien zu machen. Einen Interessenten habe er schon, erzählt er. «Danach könnte ich ein Café eröffnen oder einen Foodtruck kaufen.» Bis es so weit ist, fährt er weiterhin jeden Abend fünfzig Kilometer von Neuenhof zurück in sein Zuhause im Kanton Zürich.