

**Zeitschrift:** Saiten : Ostschweizer Kulturmagazin  
**Herausgeber:** Verein Saiten  
**Band:** 13 (2006)  
**Heft:** 149

**Artikel:** Der Kurier des Kebeb-Königs  
**Autor:** Surber, Kaspar  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-885204>

### **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:** 17.04.2026

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

# DER KURIER DES

**Winterthur ist die heimliche Kebab-Hauptstadt der Schweiz: Dank der Grossmetzgerei Royal Döner, die wöchentlich über 700 Kebabläden beliefert und damit 60 Prozent des Marktes kontrolliert. Einen Tag lang unterwegs im Kühlwagen von Lieferant Urfali Apo, auf der Überholspur einer kulinarisch, sozial und wirtschaftlich schier unglaublichen Erfolgsgeschichte.**

von Kaspar Surber

**D**ie tiefere Bedeutung des Flurnamens Winterthur Grüze ist den Lokalhistorikern unbekannt. Vielleicht hätte man besser bei den Lokalfuturisten nachgefragt. Das Gebiet im Osten Winterthurs ist jedenfalls schon länger der Zeit voraus. Der Elektroingenieur Hans Hilfiker hat nicht nur die Schweizer Bahnhofsuhr, sondern auch den ebenso eleganten Bahnhof Winterthur Grüze entworfen: Eine Raketenstation mit Schrägdächern aus den Schweizer Fünfzigern, als das Wirtschaftswachstum und das Weltall noch

weit waren. Bei der Zugseinfahrt weist linkerhand ein kleines Firmenschild auf eine aktuelle Pioniertat hin: Die CeDe Royal Döner GmbH.

Im Büro der Firma herrscht am frühen Donnerstagmorgen Aufregung: Vier Grillöfen fehlen. Werkstattleiter Bernhard Rohner, im blauen Schweizer Arbeitskittel, verweist auf seine Listen. Sales Manager Yavuz Celik, in lässiger Secondokleidung, hat vorher beim türkischen Frühstück mit Feta, Oliven und Cay zwar erläutert, dass Royal Döner einen grossen Bauch und einen kleinen Kopf habe – Folgen des schnellen Wachstums. Trotzdem will er jetzt darauf spekulieren, dass die fehlenden Grillöfen im Lauf des Tages eintreffen

und man anderweitig reservierte mitschicken soll. Die Telefonistinnen suchen derweil auf Türkisch die Öfen in der Westschweiz und im Tessin. Irgendwann wird es Fahrer Apo zu bunt: Er geht in die Werkstatt, nimmt einen ungeputzten Ofen. Mit dem Lift geht es runter zu den beiden Rampen.

Apo fährt seinen weissen Mercedes Sprinter vor und verlädt knapp 40 Döner-Kegel à 25, 30 und 45 Kilogramm in den Kühlraum, dazu Falafel und Fladenbrot. Seine heutige Tour führt nach Solothurn, Fribourg und Thun. Nebendran verlädt man gerade für St.Gallen und Appenzell. Döner selbst in Appenzell? – «Alpenkebab heisst der Laden.» Die beiden Fahrer,



Apos Sprinter kurz vor Thun.  
Bilder: Florian Bachmann



Richtige Plätzchen-Döner werden wenige produziert. Royal setzt auf Hackfleisch

# Kebab

# KÖNIGS

zwei von zehn, als Botschafter der Firma allesamt in blaue Faserpelzjacken mit der Aufschrift «Royal Döner» gekleidet, zünden sich noch eine Zigarette an und erklären die Fotos in Apos Fahrerkabine. Sie zeigen – «mit Erlaubnis vom Chef» – den kurdischen Sänger Ahmet Kaya und den Schauspieler Yilmaz Güney. Beide wurden in die kurdische Diaspora getrieben und liegen auf demselben Friedhof in Paris begraben. Apo steigt ein und startet den Motor. «Ich bin ein Analphabet, aber ich kenne das Land besser als die meisten Schweizer», sagt er in gebrochenem Deutsch. In Winterthur Töss geht es auf die Autobahn.

Erster Stopp ist der Veloce Pizza Kebab Kurier im aargauischen Oberentfelden, betrieben von einem Berliner und seinem Sohn. Der schwierigen Arbeitssituation in der Grosstadt wegen sind sie anfangs Jahr in die Provinz gekommen. «Solange ich Geld in den Taschen habe, vermiss ich nichts. Wir haben den Laden in den letzten sieben Monaten aufgepöppelt. Unser Döner hat Berliner Qualität», sagt der 18-Jährige im schnellen Dialekt.

## Einschub 1: Die schier unglaubliche kulinarische Erfolgsgeschichte

Zahlreichen Gerüchten zufolge ist der Kebab in Berlin erfunden worden. Eines besagt sogar, dass die Chinesen das Fleischsandwich heute als deutsche Spezialität verkaufen. «Wollen wir den Berlinern allen Ernstes auch noch die Ehrenrettung ihres Dönerkebabs aufhalsen? Nein. Was die Berliner brauchen, ist etwas Erholung von der Last der vielen Mythen, unter denen sie so schwer zu tragen haben», schreibt Eberhard Seidel-Pielen. Nach Recherchen zu Jugendgangs und Rechtsradikalen hat sich der Strassensoziologe 1996 angeschiedigt, die Geschichte des Kebabs zu erforschen. «Aufgespiesst – Wie der Döner über die Deutschen kam» heisst sein im Rotbuch Verlag erschienener Band. Demnach ist der Dönerkebab (auf Deutsch ungefähr: «Drehbraten») wohl eine junge kulinarische Erfindung, seine Wiege liegt aber auf jeden Fall im Osmanischen Reich. Zurückgeführt wird sie auf die Meisterköche Hamdi aus Kastamonu und Iskender aus Bursa, die beide Mitte des 19. Jahrhunderts den Braten von der Horizontalen in die Vertikale drehten. Die abgeschabten Fleisch-

stücke wurden erst mit Reis, dann in der modernen Türkei, die auch im Hamburgerkonsum den USA nacheiferte, im Brot serviert. Türkische Gastarbeiter schliesslich brachten das Rezept nach Deutschland. Bald hatten die deutschen Dönerverkäufer die amerikanischen Fastfood-Ketten McDonalds und Burger King im Umsatz bereits überflügelt – allerdings mit massiven Qualitätseinbussen. Um dem «Pfusch am Döner» Einhalt zu gebieten, wurde der Imbiss 1988 der deutschen Hackfleischverordnung unterstellt, 1989 ein Berliner Reinheitsgebot erlassen: Demnach darf der Döner höchstens zu zwei Dritteln aus Hackfleisch bestehen.

Nicht auf Verordnungen und Gebote, sondern auf die eigene Nase verlässt sich Zeynel Demir, der Chef von Royal Döner. «Ich habe den Kebab auf den Schweizer Geschmack gebracht: Kein Knoblauch und wenig Lammfleisch. Auf die richtige Mischung kommt es an.» In der Metzgerei von Royal Döner werden denn auch bloss an einem Nebentisch Döner aus Fleischplätzchen produziert. Im Vordergrund stehen riesige Hackmaschinen, welche das angelieferte Kalb und Rind (aus der Schweiz), das Poulet (aus Brasilien) und das Lamm (aus Australien/Neuseeland) zerkleinern. Die Zwanzig Metzger formen die Fleisch-

23



Tiefgefrorene Hackfleisch-Döner. Die Nummern verweisen auf den zuständigen Metzger.



Apo am frühen Morgen beim Einladen.



Die Royal-Lageristen arbeiten bei minus 20°C. Ohne Kühljacke keinen Zutritt.

Bilder: Florian Bachmann



Nicht für den Fotografen gestellt. Apo isst fast jeden Tag Kebab.

masse zu Rundlingen und schichten diese aufeinander. Dann wird das Messer gewetzt und die Kegelform zugeschnitten. Plastikfolie drum – fertig ist der Döner, ab in den Kühlraum.

Nach einem kurzen Kaffee biegt Apo auch schon wieder auf die Autobahn. «Willkommen Schweizer Mittelland» verkünden braune Tafeln, und der Fahrer erzählt seine Geschichte. 1968 wurde er im Fischerstädtchen Birecik am Euphrat geboren, nahe der syrischen Grenze und nahe der Stadt Urfa. Darum Urfali Apo, Apo aus Urfa. Ohne Ausbildung zog Apo in die Stadt Gazi Antep, verdiente sein Geld als Lastwagenfahrer. «Mit 19 habe ich geheiratet, drei Tage dauerte die Hochzeit. Hunderte von Gästen kamen, das ist bei uns so üblich.» Anschliessend musste er ins Militär. Drei Jahre später, Apo hatte bereits zwei Töchter, kam die Polizei. Man informierte ihn, dass er gesucht werde. Er floh nach Russland, blieb dort drei Monate, floh weiter in die Schweiz. In Glattbrugg wohnte schon sein älterer Bruder.

Was genau passiert war? «Das will ich nicht erzählen. Ich habe auch türkische Kunden, auf die möchte ich Rücksicht nehmen.» Jedenfalls, nach zwei Jahren kriegte Apo in der Schweiz Asyl, konnte seine Familie nachziehen. Seit acht Jahren arbeitet er für Royal Döner. Erst drei Jahre in der Metzgerei, bis er von der Kälte nierenkrank wurde. Er musste ins Spital, sattelte zum Fahrer um. «Royal Döner ist keine Firma, sondern eine Familie, hier hilft man einander.» Unter den siebzig Angestellten seien die Kurden zahlreich. Aber es habe auch Türken, Kroaten, Albaner. «Die meisten waren einst Asylbewerber, können nicht gut Deutsch. Bei einer Schweizer Firma würden sie keine Stelle finden, erst recht

keine, wo sie so frei arbeiten können wie ich.»

Die Mittagszeit ist die Rush-Hour in den Schweizer Kebablokalen, auch im Solo-Kebab im Bahnhof Solothurn. Apo muss lange warten, bis er das Geld für seine Lieferung erhält. Bar auf die Hand, damit auch sicher bezahlt wird. Mit einem Kebab überm Lenker geht es wieder auf die Autobahn. Kriegssetten, Gerlafingen, Biberist sagen die Wegweiser, dann ist die Sprachgrenze auch schon passiert. In Fribourg on dit, que les kebabs de Royal Döner sont de bon qualité. C'est cher, mais c'est bon. Aber man spricht ja sowieso Türkisch.

## Einschub 2: Die schier unglaubliche soziale Erfolgsgeschichte

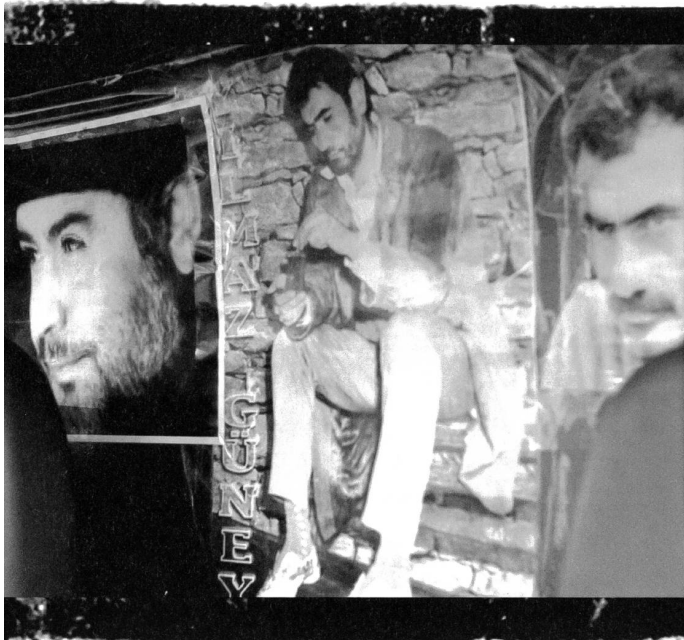
Der Siegeszug des Kebabs in Deutschland, schreibt Seidel-Pielen, war eng mit der Migrationspolitik verknüpft: 1974 zählte die BRD mehr als 600'000 türkische Gastarbeiter, fast alle in der Kohlen-, Stahl-, und Maschinenindustrie. Während der Weltwirtschaftskrise Mitte der Siebziger entfiel die Hälfte des Beschäftigungsrückgangs auf die Ausländer – die Türken begannen, sich selbständig zu machen. Die ersten Dönerbuden mussten zwangsläufig als Strohfirnen geführt werden. Eine Gewerbe zu führen, war nur nach acht Jahren Aufenthalt erlaubt. Entscheidend beschleunigt hat den Prozess schliesslich die repressive Ausländerpolitik zu Beginn der Achtziger: Der «Lummer-Erlass» des Berliner Senates entzog aufgrund «drohender Rassenkrawalle und bürgerkriegsähnlicher Zustände» allen Ausländern ohne Arbeitsstelle die Aufenthaltsberechtigung. Die Flucht vor der Ausschaffung war die Flucht in die Selbständigkeit.

Die Grosszahl der Schweizer Gastarbeiter kam aus Italien, Spanien und Ex-Jugoslawien. Nach den Pizzerien und den Klubhäusern folgten die

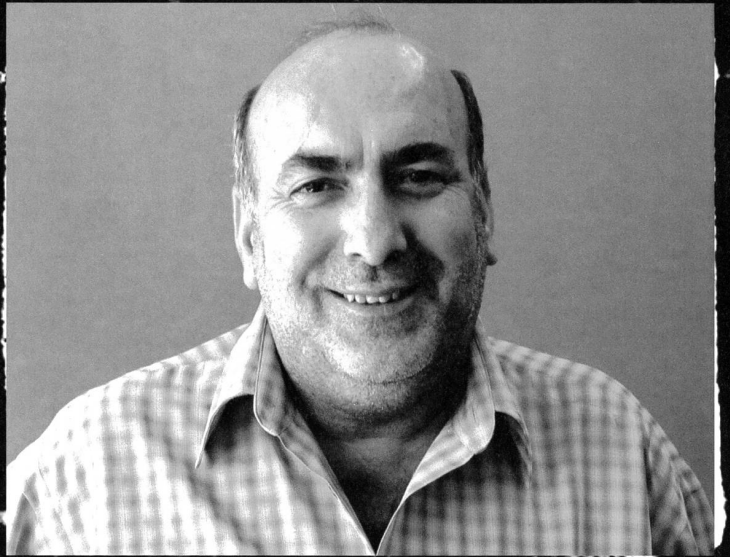
Dönerbuden erst Ende Achtziger als Folge einer doppelten Fluchtbewegung: Der türkischen Linken nach dem Militärputsch von 1980 und der kurdischen Befreiungskämpfer wegen der Angriffe auf die PKK ab 1984. Zeynel Demir erinnert sich, dass er seinen ersten Quartierladen mit Metzgerei in Winterthur Töss 1994 übernahm. Als kurdischem Asylsuchenden war es ihm nur erlaubt, auf dem Bau und in der Gastronomie zu arbeiten. Offiziell besass das Geschäft deshalb ein Schweizer, und offiziell ging Demir weiter stempeln. Was nicht nur zur Verlängerung des Ausweises nötig war: Der Betrieb lief schlecht. Erst als ein paar Freunde einen Imbisstand eröffneten und Demir mit der Dönerproduktion begann, wendete sich das Blatt: Den erwähnten Schweizer Geschmack kannte der Flüchtling aus der linken Gross-WG, in der er in Schlatt im Winterthurer Umland wohnte, genau.

Der Aufstieg führte Demir durch die aufgegebenen Kellerlöcher des Schweizer Wohlstandes: Vom Quartierladen zog er 1996 in eine alte Pferdemetzgerei an der Winterthurer Steinberggasse. Bereits sechs Monate später genügte die Räumlichkeiten seinen Ansprüchen nicht mehr, er mietete sich im Alten Schlachthof ein. Dieser war dem Abbruch geweiht, die Kündigungsfrist betrug einen Monat, ständig gab es Probleme mit der Kanalisation. Im Jahr 2000 fand Demir endlich die optimalen Räumlichkeiten: Die Migros zog ihre Ostschweizer Wurstproduktion in Gossau zusammen, Royal Döner siedelte in deren Betriebsgebäude nach Winterthur-Grüze. Die Mehrheit der Kurden und Türken in der Schweiz, schätzt Demir, lebt heute vom Kebab-Geschäft.

Seine Arbeit erledigt Apo ruhig, fast unbemerkt. Er weiss genau, wo in welchem Lokal der Tiefkühler steht. Wenn möglich mit dem Rollwagen, ansonsten auf der Schulter, transportiert er die Kegel dorthin. Und schon hat er die Schlüssel wieder abgeben, trinkt noch



Die Bilder in Apos Fahrerkabine: Der kurdische Musiker Ahmet Kaya (links, Mitte) sowie der Schauspieler Yilmaz Güney.



Zeynel Demir, der Kebabkönig der Schweiz.

ein Mineral. Der Mann mit dem Bärenblick hört sich die Neuigkeiten an, erzählt seine. «Die Arbeit sieht locker aus, ist aber sehr streng: 600 Kilometer fahre ich heute, fast eine Million Kilometer in einem Jahr. Dazu der Wechsel von der Kälte des Kühlwagens zur Wärme der Grilllokale.» Auch wenn er erst spät abends mit der Arbeit fertig ist, schnell fahren will Apo nicht: «Ich habe vier Kinder zu Hause». Einmal hatte er dennoch einen Unfall: In Montana im Wallis war es, ein Kunde blieb noch, als er im Schneetreiben von der Strasse abkam und es den Kühlwagen überschlug. Zum Glück blieb er unverletzt. Überhaupt: «Pianopiano», und ein wenig Klassenbewusstsein: Die Schweizer würden viel zu schnell fahren und sich überhaupt zu fest stressen lassen. Und anstatt sie merken, dass der Druck von oben komme, seien die Ausländer schuld an den Drogen und an der Gewalt, meint Apo. Von Fribourg hat er Kurs auf Thun genommen. Noch einmal vermeldet eine Tafel «Willkommen Schweizer Mittelland», noch einmal erzählt Apo vom Fischerstädtchen Bilice. Von dort, wo man nicht auswärts ass, sondern zuhause. Von dort, wo es zehn Monate lang warm war und die Kinder ohne Hosen baden gingen. Wenn er wählen könnte, würde Apo in der Schweiz im Tessin wohnen, wohin ihn früher seine Touren führten: «Da ist es ein bitzeli warm, da sind die Leute auch ein bitzeli warm.» Mit etwas mehr als 5000 Franken Monatslohn für seine grosse Familie muss er vorerst in Glattbrugg bleiben. In Thun angekommen, wird erst einmal im Munzur-Kebab der Grillofen abgeladen. «S'isch drum Thunerfescht. Mit Fürwerch am Samschti», sagt einer mit Dächlikappe. Da hätte er doch seinen jahrelangen Kunden nicht ums Geschäft

bringen können, sagt Apo. Im Munzur gibt es erneut Kaffee. «Statistiken machen das Leben süss», steht auf der Vorderseite des Säckleins aus der Zuckerfabrik Aarberg. Und auf der Rückseite: «In unserem Leben essen wir während dreieinhalb Jahren.»

### Einschub 3: Die schier unglaubliche wirtschaftliche Erfolgsgeschichte

Welche Bedeutung in diesen dreieinhalb Jahren der Kebab hat bzw. erhalten hat, ist kaum herauszufinden: Über den Döner in der Schweiz gibt es keine offizielle Statistik. Wohl erfassen die Gewerbeinspektoren in ihren Städten die Anzahl der Restaurants – aber nicht, welcher Art sie sind. Auch die zuständige Person für Betriebszählungen beim Bundesamt für Statistik kann nicht weiterhelfen. Man muss sich also ganz auf die Angaben von Zeynel Demir verlassen. Dieser sagt, dass er in der Schweiz 740 Kebabläden beliefert und dass diese 60 Prozent des Marktes ausmachen. Plus minus gibt es also in der Schweiz 1200 Kebabläden. Über das gesamte 2005 hat Demir insgesamt 2700 Tonnen Döner produziert, in diesem Jahr sollen es 3500 Tonnen werden. Eine ungebratene Portion Döner beläuft sich auf 200 Gramm – ungefähr 25 Millionen Kebabs würden die Schweizer dann bis Ende Jahr verspeisen.

Seinen Erfolg begründet Demir mit vier Punkten: «Erstens produzieren wir einen Schweizer Kebab. Zweitens haben wir hohe hygienische Standards. Drittens machen wir unseren Partnern keine falschen Versprechungen. Viertens unterstützen wir soziale und kulturelle Projekte.» Dazu kommt die Kontrolle von Einkauf über Produktion bis Verkauf – bis in die einzelnen Läden hinein: Wer mit Royal Döner ins Geschäft kommen will, kriegt eine Chance von drei Monaten. Grillöfen, Tiefkühler werden gratis zur Verfügung gestellt – dann wird beurteilt,

ob der neue Kebabladen zum Laufen kommen wird oder nicht. Falls nicht, muss das Material fortan gemietet werden. Fasst man all diese Parameter zusammen, kann man sagen: Der Name Royal Döner kommt nicht von ungefähr. Der Betrieb in Winterthur Grütze bestimmt den Kebabgeschmack und den Kebabpreis in der Schweiz. Seit der Gründung ist Royal Döner jedes Jahr um 25% gewachsen. «Dieses Wachstum», sagt Demir, «wird noch mindestens vier Jahre anhalten.» Vorgesorgt hat er trotzdem schon. Auch in Italien will der Markt gesättigt sein. Kein Unternehmen produziert bis jetzt im Land selbst. Soeben hat Royal Döner in Montichiari eine eigene Produktionsstätte eröffnet. Und den richtigen Geschmack hat Demir bereits gefunden: Wurde Truthahn-Kebab in der Schweiz selbst abgelehnt, wenn es ihn gratis gab – die Italiener sind davon hin und weg.

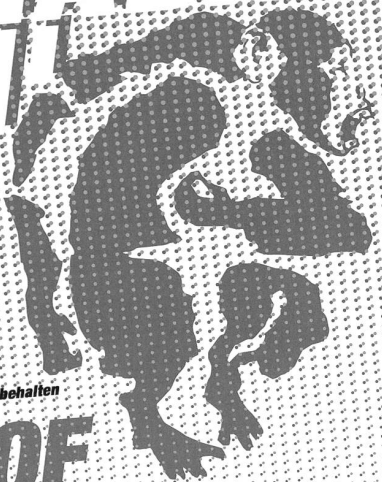
25

Von Thun geht es über das eben eröffnete Biberister Kebabhaus zurück nach Solothurn. Apo trägt die letzten Kegel zu den Tiefkühlern, mittlerweile mit dem Handy am Ohr: Ein Kunde, den er gestern belieferte, hat Streit mit seiner Frau und sucht Rat. Acht Uhr abend ist vorbei, als der Sprinter zum letzten Mal auf die Autobahn biegt. Apo zündet sich noch einmal eine blaue Camel an, und als er am MP3-Player die melancholische Befreiungsmusik von Ahmet Kaya aufdreht, bricht das «Willkommen Schweizer Mittelland» weg. Auch wenn die Rauchsäulen, die hinaufwehen, alle gleich riechen – als letzte Feuerstellen in einem durchindividualisierten Land glimmen unter uns die Kebaböfen. Ganz weit hinten am Horizont taucht das türkische Fischerstädtchen auf. Wir sind nach Winterthur abgebogen.

Kaspar Surber, 1980, isst seinen Kebab im St.Galler Limon. Winterthur kennt er fast nur aus den Abenteuern der «AG Pinkerton» von Heiner Gross.

# BLACKMAIL / WILLIAM WHITE / OHRBOOTEN / THE SHELL / SHABANI & THE BURNIN' BIRDS

5. BIS 7.10.2006

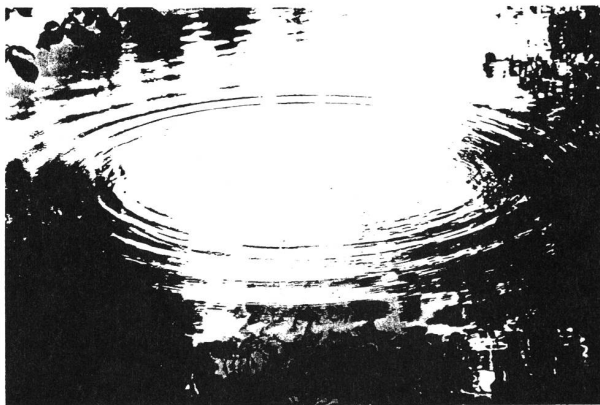


Do 5. Oktober: William White & Band, The Junes  
Fr 6. Oktober: Blackmail (D), The Shell, Werte & Stankowski (D)  
Sa 7. Oktober: Shabani and the Burnin' Birds, Ohrbooten (D), Martin Jonda (D)  
Talhofhalle St. Gallen / ab 20.00 Uhr / Eintritt CHF 20.- / ab 18 Jahren / Getränkeaufnahme nicht gestattet / Änderungen vorbehalten

## NEWSOUNDS@TALHOF

recus.ch talhoffestival  
[www.newsounds.ch](http://www.newsounds.ch)

### Wir installieren Wasser.



Heinrich Kreis

Beratung, Planung  
und Ausführung  
sämtlicher  
Sanitärarbeiten  
Reparaturservice  
Moosstrasse 52  
9014 St. Gallen  
Telefon 071 274 20 74  
Telefax 071 274 20 79

## kreis

wasser

BRÖTLI, KUECHE  
ODER SCHNECK, DÄ  
GSCHWEND ISCH  
ÜSEN LIEBLINGSBECK.



# GSCHWEND

BÄCKEREI KONDITOREI RESTAURANT CAFÉ

GOLIATHGASSE 7 | 9004 ST.GALLEN | T 071 228 66 77

CAFE.GSCHWEND@STGALLEN.COM