



Massenweise Fleisch: Geschäftsführer Cuma Eroglu (l.), sein Bruder, Produktionsleiter Sehmus Cuma (2. v.l.) und einige Mitarbeiter demonstrieren, wie ein Dönerspieß entsteht. (Foto: ti)

Döner made in Annerod

Mit einem Dreimannbetrieb startete Cuma Eroglu vor 18 Jahren seine Dönerspießproduktion. Mittlerweile beschäftigt er in Annerod über 40 Mitarbeiter und zählt 250 Kunden in Deutschland, Österreich und Tschechien. Heute wird die neue Produktionsstätte im Gewerbegebiet offiziell eingeweiht. Über 600 Gäste sind geladen.

Von Christina Jung

Gegrilltes Fleisch in dünnen Streifen, eingebettet in knackigen Salat. Dazu Knoblauch- oder Joghurtsoße, und das Ganze in einem frisch aufgebackenen Fladenbrot serviert. So genießen Millionen täglich ihren Döner – auch hierzulande. Die dafür notwendigen Drehspieße kommen nicht selten aus Fernwald. Denn hier produziert Cuma Eroglu mit seinen Brüdern die wichtigste Zutat für das von so vielen geliebte Essen. Sechs bis acht Tonnen Fleisch werden in der Produktionshalle jeden Tag von rund 30 überwiegend türkischen Mitarbeitern verarbeitet und zu Spießen zusammengeschnitten. Seine Kunden sitzen in ganz Deutschland, Österreich und Tschechien.

Seit Mitte Februar wird am neuen Firmenstandort in Annerod gearbeitet. Am heutigen Samstag wird dieser mit einem großen Fest offiziell eingeweiht, und dazu erwartet die Geschäftsführung rund 600 Gäste – Geschäftspartner, Kunden, Freunde und Bekannte.

Ins Dönergeschäft eingestiegen ist die Familie vor 18 Jahren, damals noch im ganz kleinen Stil. »Wir waren zu dritt. Mein Bru-

der, ich und ein Mitarbeiter«, erinnert sich Geschäftsführer Cuma Eroglu. Bis dahin hatte der heute 45-Jährige, der seine Heimat im osttürkischen Diyarbakir mit 19 verließ und nach Gießen kam, als Kellner gearbeitet und tat es zunächst auch in Deutschland. Sein Bruder Selhattin, der in einer Dönerproduktion in Düsseldorf sein Geld verdiente und 1998 ebenfalls in die Stadt an der Lahn zog, gab letztlich den Anstoß zur Firmengründung.

In den Räumen einer ehemaligen Metzgerei fingen sie im Jahr 2000 an. Vier Jahre später kauften die Eroglus den ehemaligen Rewe-Markt am Rathausplatz in Steinbach, bauten ihn um und erweiterten die Produktion, mit der sie im Mai 2005 starteten. »Wir merkten, dass die Nachfrage immer größer wurde«, sagt Eroglu. Nicht nur in der Stadt schossen die Dönerbuden wie Pilze aus dem Boden, auch auf dem Land. Und alle brauchten Spieße.

Eine größere Produktion bedeutete auch mehr Mitarbeiter. 47 sind es heute, sagt Eroglu. Doch damit stießen er und seine Brüder in Steinbach erneut an räumliche Grenzen. Im Juni 2015 kauften sie deshalb das gut,

5000 Quadratmeter große Grundstück in der Gottlieb-Daimler-Straße in Annerod und bauten neu. Im Februar wurden die Räumlichkeiten bezogen. In den nächsten ein bis zwei Jahren wollen die Eroglus weitere 15 bis 20 Arbeitsplätze am Standort schaffen.

„Wir haben vor 18 Jahren zu dritt angefangen. Mein Bruder, ich und ein Mitarbeiter“

Cuma Eroglu

Der größere Teil der Angestellten arbeitet in der Produktion. Täglich zwischen 7 und 17 Uhr werden in der rund 1000 Quadratmeter großen Halle Dönerspieße hergestellt. Das Kalb-, Hähnchen- und Putenfleisch dafür beziehen die Eroglus aus Holland, Deutschland und Italien. Je nach Kundenwunsch werden

an drei großen Tischen mit je vier Arbeitsplätzen Spieße zwischen sechs und 100 Kilo gebaut. 25 Minuten dauert es etwa, bis ein 30-Kilo-Produkt fertig ist. Vor dem Zusammenbauen durchlaufen Kalb, Huhn und Pute aber noch andere Produktionsschritte. »Das Fleisch muss entbeint sowie von Sehnen und Fett befreit werden«, sagt Eroglu. Dann wird es im Abschwärter zu hauchdünnen Platten verarbeitet, die anschließend in einer Maschine mit Gewürzen vermischt und dann in den Kühlraum gebracht werden. Von dort kommen sie dann zwecks Bau auf die großen Tische.

Sind die Dönerspieße fertig, werden sie gewogen, in Plastikfolie gewickelt, ausgezeichnet und über Nacht in den Schockfroster gepackt, bevor sie am nächsten Tag vom Kühlhaus aus den Weg zum Empfänger antreten können.

Und wie beziehungsweise wo genießt der Geschäftsführer am liebsten seinen Döner? »Überwiegend mit Kalbfleisch, auf jeden Fall mit Knoblauchsoße und unbedingt scharf. Mindestens dreimal pro Woche, beruflich wie auch privat«, sagt Eroglu. Sein Stammlokal in Gießen will der Dönerproduzent allerdings nicht verraten, ebenso wenig wie die exakte Gewürzmischung für seine Fleischspieße.

Zahlen, Daten Fakten

- ✗ 40 Tonnen Fleisch wird von der Eroglu Döner GmbH & Co. KG pro Woche verarbeitet, je 7 Tonnen Kalb und Hähnchen, 20 Tonnen Pute und sechs Tonnen Hackfleisch.
- ✗ Der Jahresumsatz betrug 2017 etwa 6,5 Millionen Euro.
- ✗ 250 bis 300 Kunden betreut die Firma in Deutschland, Österreich und Tschechien.
- ✗ 4 Millionen Euro wurden am Standort in Annerod investiert, Baubeginn: August 2016, Fertigstellung: Januar 2018.