

Zeitschrift: Lenzburger Neujahrsblätter
Herausgeber: Ortsbürger-Kulturkommission Lenzburg
Band: 95 (2024)

Artikel: Kebab-Haus mit Wintergarten : "Mit allem und mit scharf?"
Autor: Erne, Marianne
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1047542>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 24.03.2025

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

Kebab-Haus mit Wintergarten

«Mit allem und mit scharf?»

Adresse:
Bahnhofstrasse 10
kebab-haus.ch

Speisekarte:
Kebab, Pizza und
vieles mehr

Preise:
günstig

Mit einem Wort:
Unwiderstehlich

Meinen ersten Kebab ass ich 1992 in Mainz beim Fernsehsender des ZDF. Dort war ich für ein paar Wochen zur Ausbildung. Unwiderstehlich! Später dann, derselbe Genuss im Kebab-Haus der Familie Öztürk in Lenzburg.

Der Kebab wird frisch zubereitet, der Chef des Hauses bedient mich persönlich. «Cocktail-Sauce?», fragt er. «Joghurt-Sauce», antworte ich. «Mit allem und mit scharf?», fragt er. Und ich nicke mit dem Kopf. Wenn man das Essen vor den Augen der Kunden zubereitet, ist das die beste Werbung. Der Teig für die Fladenbrote liegt in weichen Kugeln auf dem Tisch. Dem Ofen entnimmt eine Mitarbeiterin frisch gebackene Fladenbrote, die herrlich duften. Jemand schabt Fleisch vom Spiess. Das geschnittene Gemüse liegt in Behältern bereit. Alles wirkt sauber.

Während ich an der Theke warte, staune ich über die imposanten Leuchtschilder mit der Riesenauswahl. Da muss niemand hungern, auch wenn er oder sie die Sprache nicht beherrscht. Einfach auf das hinterleuchtete Bild zeigen und alles ist klar. Das Lokal ist einfach, schlicht und aufgeräumt. Bestimmt stört sich niemand daran, dass ich direkt aus der Flasche trinke. Den ursprünglichen Container hat die Familie Öztürk mit einem Wintergarten erweitert und Platz geschaffen für Tische und Stühle. So wurde aus einem Take-Away das Kebab-Haus. Tomaten, Oliven, Oleander, Basilikum und verschiedene Blumen im Gärtchen bieten etwas südliches Ambiente.

*Vom Take-Away
zum Fast food
mit Wintergarten CI*

Und schon strömen die ersten Fahrrad-Touristen heran. Später werden Handwerker vorbeischaun, die günstig, gut und rasch essen wollen. Unermüdlich wird vorne gebacken, gefüllt, belegt, geschnitten. Die Handgriffe sitzen. Die Öztürks arbeiten nur mit frischen Zutaten. Inzwischen ist ihr selbstgebackenes Fladenbrot bis weit über die Stadtgrenze hinaus bekannt.

Marianne Erne

