
WINE & STREETFOOD | WINEPAIRING ZU DÖNER

vinum - Magazin für Weinkultur

Welcher Wein passt eigentlich zu Döner? Das deutsch-türkische Fladenbrot zählt zu den beliebtesten Fastfood-Gerichten in Deutschland und der Schweiz. Hier kommen unsere Wine-Food-Pairings.

Vorab: Es ist eher unwahrscheinlich, dass man beim Gang zur Dönerbude auf eine grosse Wein-Auswahl trifft. Meist muss man sich erstmal entscheiden: Hähnchen- oder Lammfleisch? Mit oder ohne Zwiebeln? Welche Sauce? Und wie scharf soll es sein? Je nach Schärfegrad trinkt man dann ein oder zwei Ayran dazu. Ja, der Wein scheint da erstmal Nebensache zu sein – mit Betonung auf «erstmal» – denn dem Thema widmen wir uns jetzt!

Das Pairing:

Die klassische Kombinationsidee – Pairing mit heimischen Weinen – dürfte nicht einfach sein: Die türkischen Weine sind nur harten Insidern ein Begriff. Hinzu kommt die Tatsache, dass dieser türkisch-germanische Snack vollgepackt ist mit Zeugs, dass die einstigen geistigen Väter und Mütter so nicht vorgesehen hatten: Weisskraut, Tomaten, Rotkohl und je nach Ort Mais. In Zürich wird gar cremige Avocado beigemischt. Döner von heute ist halt wirklich 100 % Fusion. Eine kleine Herausforderung für die richtige Weinauswahl – und trotzdem kein Grund, mal bei einer leckeren Dönertasche nicht eine Flasche zu entkorken.

Fresh: Scheurebe

Passt besonders gut zu Döner mit viel Gemüse. Die grünen Noten der Scheurebe fügen sich hervorragend zu Tomaten, Kraut und Co. Allerdings sollte der Wein Körper mitbringen - sonst wird er von der Sauce verschlungen.

