

# Dönerproduktion 2.0

## BAHA eröffnet neue Produktionsstätte



Fotos: Peter-Paul Weiler, Berlin Event Foto

BAHA-Eröffnungszeremonie mit Senatorin Kolat

Es gibt tatsächlich wenige Gerichte, die internationalen Ruhm genießen und eine starke Verbindung zu Berlin haben. Der mit den türkischen Einwanderern nach Berlin immigrierte Döner Kebab ist ohne Zweifel das derzeit erfolgreichste Fastfood aus der Hauptstadt.

### Döner-Hauptstadt Berlin

Die Beziehung zu Berlin wird auch durch einige Legenden gepflegt, wonach mal der eine, mal der andere Berliner Imbissbetreiber auf die Idee kam, den in der Türkei bis dahin auf dem Teller servierten Döner im Brot anzubieten. Es ist unbestritten, dass der heute bekannte Döner Kebab im Brot seinen Ursprung in Berlin hatte, weswegen auch viele Buden im Ausland den Döner als deutsche Spezialität vermarkten. Berlin gilt mit über 1.000 Läden aber auch als Döner-Hauptstadt. 250 Betriebe der deutschen Döner-Industrie beliefern nach Angaben des Vereins ATDiD sogar 80 Prozent des EU-Markts. 600 Tonnen Fleisch stecken sie dafür pro Tag auf die Spieße.

### BAHA baut neu

Die Produktionsbetriebe der ersten Stunde passen sich auch den Marktbedürfnissen immer mehr an. So entstehen neue hochmoderne Betriebe, die nach EU-Normen gebaut werden und sich auf den weltweiten Vertrieb von Dönerspießen konzentrieren.

Die von Hasan Babur Anfang der Neunzigerjahre gegründete BAHA ist einer der bekanntesten Akteure im Berliner Dönermarkt. Viele Berliner Imbisse mit den mittlerweile üblichen Kundenschlangen werden von BAHA bedient. Der Familienbetrieb, der bisher in einer Produktionsstätte in Falkensee untergebracht war, arbeitete seit Langem an der Kapazitätsgrenze und die örtlichen Ausbaumöglichkeiten waren ebenfalls bereits erschöpft.

Mit dem Einstieg der nächsten Generation im Betrieb kam auch der Wunsch nach einer neuen Perspektive. Das Ergebnis dieser Entwicklung lässt sich am Saatwinkler Damm in zentraler Lage beobachten. Ein imposanter Neubau mit über 2.000 Quadratmetern Produktionsfläche und angeschlossener Verwaltung bietet über 60 Mitarbeitern Platz und ermöglicht eine Produktionskapazität von 70 Tonnen pro Tag. Es ist bereits erkennbar, dass die Entwicklung der Döner-Industrie dynamisch weitergeht und das Bild von Berlin mitprägen wird. ■

von Burhan Gözüakça

 [www.baha-food.de](http://www.baha-food.de)



Muhammed Babur, Hasan Babur und Ali Babur v. l. n. r. Der Neubau am Saatwinkler Damm

