

„Saray“ wird zum Kult-Döner-Laden

Die Diskos sind verschwunden, die Kneipen dicht, doch ein Stück Peiner Geschichte am Hagenmarkt hat überlebt

PEINE. Rund um den Hagenmarkt pulsierte in den 80er- und 90er-Jahren noch das Peiner Nachtleben. In den Diskotheken „Markthalle“ oder „Take Off“ tanzten die jungen Peiner zu „Moonlight Shadow“ oder „Mr. Vain“, tranken Bacardi-Cola oder Härke-Pils in Kneipen wie „George’s Insel“ oder dem „Wilhelm“, krökelten im „Sascha“ an der Goethestraße. Und wenn nach dem Bier der kleine Hunger kam – dann ging’s für viele spät in der Nacht noch in den „Saray“-Imbiss. Die genannten Kneipen und Discos sind allesamt dicht, doch Peines ersten Döner-Laden in der Marktstraße gibt’s noch immer. Kult seit 1985! Wie ist das gelungen? Besuch bei Betreiber Ali Gökdere, dem „Mister Saray“.

BIS 4 UHR HUNGRIGE GÄSTE BEDIENT

1990 hat der heute 57-Jährige mit seinem älteren Bruder Mehmet den „Saray-Imbiss“ von einem Bekannten übernommen. Ali Gökdere hatte gerade seine Ausbildung zum Kfz-Mechaniker bei Fiat Schröder an den Bleicherwiesen abgeschlossen. Doch er wagte einen Wechsel: Döner-Messer statt Schraubenschlüssel, Lahmacun-Teig kneten statt Reifen wechseln. „Damals waren wir ganz schön aufgeregt. Hoffentlich geht das gut, haben wir uns gedacht. Und es ging gut“, stellt Gökdere heute erfreut fest.

Gerne erinnert er sich an die Anfangsjahre zurück. „Beim Eulenmarkt standen die Gäste auf dem Bürgersteig an, um nach den Konzerten in der Stadt bei uns noch etwas zu essen.“ An den Wochenenden habe man für das feiernde Disco-Publikum von gegenüber regelmäßig bis 4 Uhr geöffnet gehabt. „Ich habe oft gleich im Lagerraum geschlafen. Wir waren jung und wollten Geld verdienen.“ Ali Gökdere war damals auch leidenschaftlicher Boxer im BC 62 und später Bodybuilder. Wenn Streit vorm „Take Off“ geschlichtet werden musste, „dann haben wir auch schon mal den Türstehern geholfen“.



Ali Gökdere stellt einen Döner-Teller mit Salat zusammen. Er betreibt seit 1990 den "Saray"-Imbiss an der Peiner Marktstraße. Hier gab es 1985 den ersten Döner in Peine, der Imbiss ist Kult. Foto: Ralf Büchler

„DER CHEF HAT HUMOR“

Der „Saray“-Imbiss wurde zu einer Konstanten, zu einer Peiner Institution – obwohl das feiernde Publikum inzwischen fehlt. Was ist das Erfolgsrezept? „Geduld sein, freundlich zu den Kunden – und nicht zu viel verändern“, meint Gökdere. Weniger Chichi, volle Konzentration aufs Wesentliche.

Ali Gökdere ist Fan einer klassischen Dönertasche, er verzichtet sogar am liebsten ganz auf Soße. „Viele Soßen – das übertüncht den Geschmack des Fleisches. Ich möchte die Würze des Fleisches herauschmecken“, betont er. Ein Hauch Salat, ein Hauch Tomaten, ein paar Zwiebeln, ein Spritze Zitrone als Pep für den Salat und das Fleisch als Hauptdarsteller – so mag „Mister Saray“ es am liebsten.

Ebenfalls wichtig für ihn: Es darf nicht zu viel Fett aus dem Fleisch tropfen. Die Rezensionen im Internet scheinen seinem Konzept Recht zu geben: „Da fahre ich gerne aus Hannover extra hin“, „Der Chef hat Humor“, „Bin dort schon seit meiner Kind-

heit“ oder „Das Preis-Leistungsverhältnis ist unschlagbar“ heißt es dort zum Beispiel. Und Letzteres ist tatsächlich ein echtes Aushängeschild.

DIE PREISE SIND GÜNSTIG

Die Döner-Tasche und Hamburger bietet Gökdere weiterhin für vergleichsweise kleines Geld an. Denn für ihn ist wichtig: „Unser Imbiss soll kein Luxus sein.“ Deshalb darf im „Saray“ auch jeder Schüler sogar für 3,50 Euro einen Döner speisen. „In die normale Dönertasche kommen bei uns circa 130 bis 140 Gramm Fleisch. Im Schüler-Döner ist etwas weniger Fleisch, aber die Schüler sind damit sehr glücklich“, erläutert der Inhaber. Ob Ratsgymnasiasten, Burgschüler, Silberkämpfer oder Bodenstedt-Schüler – sie alle wissen das Angebot zu schätzen. „Ich mache das gerne, sie sind unsere Zukunft“, sagt Gökdere. Und er stellt fest, dass sich das letztlich auch für ihn auszahlt. Viele kommen nämlich gerne wieder, wenn sie längst ihr eigenes Geld verdienen.

Ein Hauch Nostalgie – auch das

trägt zur „Saray“-Beliebtheit bei. Wer bei Ali Gökdere in den Hamburger oder die Döner-Tasche beißt, der begibt sich auf eine Zeitreise. Dann werden die Erinnerungen wieder wach – an den ersten Kuss in der Disco nebenan, fröhliche Nächte und mitunter sogar an den allerersten Döner-Genuss im Leben.

„Viele, die uns in den 1980er- und 90er-Jahren schon besucht haben, kommen jetzt mit ihren Kindern wieder. Da freut man sich“, betont Gökdere. Stolz berichtet er auch davon, dass regelmäßig Gruppen extra eine Fahrrad-Tour unternehmen, um bei ihm im Imbiss bei einem „Saray“-Döner in Erinnerungen zu schwelgen. Dann geht auch ihm das Herz auf.

EIN FAMILIEN-BETRIEB UND VIEL SELBSTGEMACHTES

Doch wie kann er es sich leisten, günstige Preise aufzurufen? „Das geht, weil wir vieles selbst machen und ein Familienbetrieb sind“, sagt Gökdere. Zusammen mit seiner Frau Dilek und seinem Sohn Bülent schnippelt er Salat,

knetet Lahmacun-Teig, mischt Salate an, schneidet Fleisch, frittiert Pommes und bedient Kunden. „Wenn wir meinen älteren Bruder Mehmet brauchen, hilft er auch immer noch.“

In der Anfangszeit machten die Gökderes auch die Dönerspieße noch selbst. „Wir haben die Rezeptur dafür einem Schlachter aus Meerdorf gegeben. Er hat das Fleisch gekuttert. Jeder Spieß hat fast 30 Minuten gedauert“, erinnert sich Ali Gökdere. Doch längst habe er einen guten Lieferanten dafür gefunden. Auch für etwas, das immer beliebter wird: Vegane Döner mit Fleischersatz. „Die junge Generation wünscht das. Und es schmeckt“, findet Gökdere.

Ein „Saray“-Renner: Die Lahmacun-Fladen. Die türkische Pizza holen sich viele Kunden ab etwa für größere Familienfeiern oder frieren sie ein. Auch das trägt zum Gesamterfolg bei. Rindermett, Petersilie, Paprika, Tomaten, ein Hauch Zwiebeln und Gewürze kommen drauf.

HEIMAT BERÜHMT FÜR GUTES ESSEN

Dass Lahmacun bei den Gökderes eine besondere Rolle spielt, ist kein Wunder. Ali Gökdere stammt aus Gaziantep. Sie gilt als kulinarische Hauptstadt der Türkei, ist für Baklava, Pistazien und eben Lahmacun bekannt. „Wenn die Türkei ein Haus wäre, wäre Gaziantep die Küche“, sagt Gökdere. Als Fünfjähriger kam er einst als Gastarbeiter-Kind nach Peine. Sein Vater hatte zunächst bei Ford in Köln angeheuert, dann im Peiner Stahlwerk. Sein Vater sei auch der erste gewesen, der in Peine nebenbei als türkischer Friseur gearbeitet habe.

Einmal im Jahr fahren die Gökderes noch für sechs Wochen Urlaub nach Gaziantep in die Türkei. Als Schüler half der kleine Ali hier auch gerne in der Bäckerei es Onkels mit. „Ich fühle mich hingezogen in meine ursprüngliche Heimat, aber mein Zuhause ist Peine. Hier fühle ich mich wohl, man kennt viele“, betont er. Dann muss er wieder Hamburger zubereiten – die nächsten Schüler sind da.

HEINEKE
Bauunternehmen GmbH

- Hoch- und Stahlbetonbau
- Innen- und Außendämmung
- Altbauanierung
- Fliesenarbeiten
- Trockenausbau
- An- und Umbauten
- Bauwerksabdichtung
- Zimmerarbeiten

An den Rotten 4 • 31249 Hohenhameln-Ohlum
☎ 0 51 28 - 6 93 • www.bauunternehmen-heineke.de

**SCHENKE LEBEN,
SPENDE BLUT.**

Mi., 7. Oktober | 15:30 - 19:30 Uhr
Dorfgemeinschaftshaus
Edemisser Landstraße 17, Abbensen

Jetzt QR-Code scannen
und einen Termin
reservieren!

SPENDE BLUT
BEIM ROTEN KREUZ

Der Kubaner
Inh. Torsten Donath
Maschweg 23a, 31224 Peine
0176 64608164
torsten_donath@web.de

Bertaungstermine
bitte telefonisch
anmelden

Ihr Fachgeschäft in Peine
Lieferung und Verlegung von Bodenbelägen

- Teppichboden
- Design Parkett
- PVC Beläge
- Vinyl

Beschäftigte von Weitkowitz zeigen sich solidarisch

Beteiligung am Protesttag der IG Metall – „Peine sitzt mit im Boot“

PEINE. Die Beschäftigten der Peiner Firma Weitkowitz haben am Montag Verbundenheit zu den Arbeitnehmern in der Automobilindustrie gezeigt und parallel zu einem bundesweiten Aktionstag der Industriearbeiterschaft (IG) Metall eine eigene Solidaritätsaktion gestartet. Unter dem Motto „Zukunft statt Kahlschlag – Zusammenhalt ist

unsere stärkste Marke“ waren deutschlandweit mehr als 100.000 Beschäftigte von Autoherstellern und Zulieferern aufgerufen, ein Protestzeichen für die Zukunft der Automobilindustrie in Deutschland zu setzen. Hintergrund seien die „koordinierten Angriffe der Arbeitgeber auf Arbeitsplätze und Arbeitsbedingungen in der

Automobilindustrie“, so die Gewerkschaft, die mehr Investitionen in die Standorte fordert.

Jan Laging, Gewerkschaftssekretär der IG Metall Salzgitter-Peine, macht den Ernst der Lage deutlich: „Es geht um so viel: Es geht um unsere Arbeitsplätze in unserer Region, um unseren Wohlstand. Aber es geht eben auch um die Zukunft einer Bran-

che, die Wohlstand, Innovation und gute Arbeit in ganz Deutschland prägt. Ohne Industrie, ohne Autoindustrie, ohne deren Zulieferer ist Deutschland ein armes Land. Das darf nicht passieren!“

BUNDESWEIT MEHR ALS 200 AKTIONEN

Die Firma Weitkowitz ist Teil der Intercable Gruppe und produziert in Peine an der Woltorfer Straße Kabelschuhe. Der Betrieb ist mit seinen Produkten industriell breit aufgestellt und beliefert auch die Windkraft- und Bahnindustrie. „Dennoch fertigen wir vor allem für die Automobilindustrie. Werden deren Produktionsstandorte in Deutschland in Frage gestellt, wird es am Ende auch unseren Betrieb betreffen. Daher stehen wir als Zulieferer solidarisch neben den Beschäftigten der Automobilbranche, weil wir am Ende im selben Boot sitzen“, sagt Jonas Hartjenstein, Betriebsrats-Vorsitzender bei Weitkowitz.

Bundesweit haben mehr als 200 Aktionen im Bereich von rund 80 IG-Metall-Geschäftsstellen stattgefunden – teils auf dem Betriebsgelände, teils vor den Werkstoren. Die Beschäftigten kritisieren mit den Aktionen falsche Krisenkonzepte der Unternehmen, sie fordern stattdessen Investitionen in neue Produkte und in ihre Werke. Weitere große Kundgebungen und Veranstaltungen wurden bei Volkswagen, MAN und Bosch in Salzgitter organisiert.



Die Beschäftigten der Firma Weitkowitz haben sich solidarisch mit den Arbeitnehmern in der Automobilindustrie gezeigt. Foto: IG Metall Peine-Salzgitter

NOTDIENSTE

ZAHNÄRZTE

PEINE Zahnärztlicher Notdienst
Tel. (05176) 923399: Sa., So.
SEHNDE Zahnärztlicher Notdienst Tel. (05138) 2560: Sa., So.

APOTHEKEN

PEINE Hubertus-Apotheke Stedderdorf Tel. (05171) 17543, Peiner Str. 18A: Sa. 9-9 Uhr

EDEMISSEN Wiesen Apotheke Tel. (05177) 922244, Edemisser Landstr. 9: So. 9-9 Uhr
ILSEDE Burg-Apotheke Tel. (0800) 2874524, Osterfeld 2: So. 9-9 Uhr

ÄRZTE

PEINE Allgemeiner Bereitschaftsdienst telefonische Erreichbarkeit bis zum Folgetag 7 Uhr, Tel. 116117: Sa., So. 8 Uhr

BRAUNSCHWEIG Kinderärztlicher Bereitschaftsdienst im Klinikum Tel. 116117, Salzdahleumer Str. 90: Sa., So. 10-20 Uhr

TIERÄRZTE

BODENSTEDT Dr. Gebhardt Lautenstein Im Kleinen Dorfe 8a: Sa., So. 0-0 Uhr

vhs Kreisvolkshochschule Peine

Alle Angebote und mehr Infos auf unserer Website:

Bildung. Bewegt. Menschen.
Kurse im Herbst bei Ihrer kvhs Peine.

KAHA® - Entspannung mit Musik
Osteoporose
Aquarell Kompakt
DUO - Seniorenbegleiter
Online-Infoabend IEB
Qi Gong
Lieber leichter - Präventionskurs
Florale Malerei mit Strukturstifte
Validation als aktives Zuhören
Lehrgang IEB
Deftige Hausmannskost
Jungsein in Demokratie & Diktatur
Ersetze deine Drogerieprodukte

ab 3.11., 17:00 - 18:00, Peine
ab 01.11., 14:00 - 16:00, Peine
ab 31.10., 10:30 - 11:00, Peine
ab 07.11., 09:00 - 16:00, Peine
am 05.10., 17:00 - 18:00, online
ab 07.11., 10:00 - 16:00, Peine
ab 02.11., 18:00 - 21:00, Peine
am 06.11., 17:00 - 20:30, Peine
am 07.11., 09:00 - 16:00, Peine
ab 23.11., 09:00 - 17:00, Peine
am 11.11., 18:00 - 21:45, Peine
am 10.11., 18:00 - 19:30, online
am 14.11., 10:00 - 14:00, Hohenhameln

Impressum: Landkreis Peine – vertreten durch den Landrat Henning Heiß, Burgstraße 1, 31224 Peine, mail@landkreis-peine.de

8184201_002426