



Murat Boztepe an seinem mit Erdgas betriebenen Foodtruck „Klein-Kebabheim“.

Archivfoto: hzb/Jörg Henkel

## Der Dönerpionier

Klein-Winternheimer Murat Boztepe erhält Nachhaltigkeitszertifikat für Foodtruck

Von Kathrin Damwitz

**KLEIN-WINTERNHEIM.** Man nehme zartes Rindfleisch aus der Region und gegrilltes Gemüse aus eigenem Anbau. Die lege man nebst Käse auf den Dinkelfladen. Oben drauf gebe man als Krönung scharfe oder milde, frisch angerührte Soßen. Und schon kommen die leckeren Kebabs heraus, die der Klein-Winternheimer Foodtruck von Murat Boztepe offeriert. Er ist unter dem Namen „Klein-Kebabheim“ in der Region bekannt.

Immer freitags werden die Teigtaschen mit Füllung im Heimatort des Foodtruckchefs und Ingenieurs Murat Boztepe verkauft, auch in Bretzenheim sowie auf Wochenmärkten in Ingelheim und Nieder-Olm macht sein Team Station. Das Unternehmen hat vor wenigen Tagen eine besondere Auszeichnung erhalten.

Als erster Döner Kebab-Betrieb in Deutschland darf sich „Klein-Kebabheim“ mit dem Nachhaltigkeitszertifikat

„Nachhaltiges Unternehmen (DIQP)“ und der Bewertung „sehr gut“ schmücken. Das unabhängige Nachhaltigkeitszertifikat stammt vom DIQP - Deutsches Institut für Qualitätsstandards und -prüfung aus Berlin. Das Zertifikat basiert auf dem von den Vereinten Nationen entwickelten Sustainable Development Goal und betrachtet gleichberechtigt alle Aspekte der Nachhaltigkeit. „So werden

ökonomische, ökologische und soziale Ziele jeweils zu einem Drittel berücksichtigt“, heißt es in einer Mitteilung von DIQP.

Und was sagt der Preisträger zu der Ehre? „Es ist ein toller Erfolg, eine Anerkennung meiner Arbeit“, kommentiert Boztepe das Zertifikat. Er habe aufzeigen wollen, wie viel Aufwand hinter einem regionalen, qualitativ hochwertigen Produkt stecke. „Schön, dass mir die Mühen jetzt auch unabhängig bescheinigt wurden. Ich habe drei Monate daran gearbeitet, 30 Seiten Unterlagen nach Berlin geschickt“, erläutert er.



*Im Bereich Döner Kebab gab es bei der Nachhaltigkeit großen Nachholbedarf.*

Murat Boztepe, Ingenieur und Foodtruck-Chef

So habe er haarklein nachweisen müssen, wie viel Plastik- und Restmüll in seinem Betrieb jährlich anfällt. Oder wie er erneuerbare Energien nutzt – Boztepe betankt seinen Foodtruck mit Bio-Erdgas, dessen Preis im Übrigen stabil geblieben ist. Seine Energie für die Küche im Souterrain seines Wohnhauses wird mittels Photovoltaikanlage auf dem Dach erzeugt. Das Fleisch vom Jungbullen

stammt von 25 Landwirten aus der Region. Die Tiere werden im Alzeyer Schlachthof geschlachtet, in einem Grolsheimer Betrieb zerlegt. „Wir nehmen nur das zarte Fleisch aus der Hochrippe und vom Entrecôte“, betont Boztepe.

Dann war da noch der soziale Aspekt, den das DIQP abfragte. „Es ging darum, wie ich meine Mitarbeiter auf ihre Aufgabe vorbereite, ob ich sie in Sachen Nachhaltigkeit schule. Auch musste ich darlegen, wie ich dafür Sorge, dass ihre Tätigkeit abwechslungsreich ist“, berichtet Boztepe weiter. Er räumt ein, dass es auch für ihn eine Herausforderung sei, Personal zu finden.

Für die Zubereitung des Dönerfleischs habe er einen Koch aus der Türkei einstellen können, den er vor Jahren in Texas kennengelernt habe. „Da unterstützte mich die rheinland-pfälzische Behörde für Fachkräfteeinwanderung von außerhalb der EU sehr“, sagt er. Neben der Fachkraft aus der Türkei ist ein weiterer Koch in der Küche und im Verkaufswagen am Werk.

„Der hat früher für die Erste Klasse der Lufthansa Speisen zubereitet. Nun ist er bei uns sehr zufrieden“, weiß Boztepe. Zwei Studenten sind als Aushilfen im Verkauf tätig. Und in der Küche bereiten zwei Teilzeitkräfte Gemüse, Soßen und mehr zu. Das Besondere: Die Frauen wurden Boztepe vom Verein „Armut

und Gesundheit“ Mainz vermittelt. Menschen in einer schwierigen Lebenssituation wolle er die Chance geben, sich selbst zu helfen, wieder auf eigenen Beinen zu stehen. Mit dem Konzept seines Foodtrucks wolle er Menschen sensibilisieren für gesunde Ernährung. Die Preise will er vorerst nicht anheben.

Ein großer Döner kostet weiterhin neun Euro, ein kleiner sieben. Das DIQP unterstreicht in der Pressemitteilung die gute Qualität seiner Ware, die mit industriell hergestelltem Döner und den Zusatzstoffen der Lebensmittelindustrie rein gar nichts zu tun habe.

„Nachhaltigkeit ist in aller Munde, doch im Bereich Döner Kebab gab es einen großen Nachholbedarf“, resümiert Boztepe. Er sehe sich als „Dönerpionier“ und wolle ein Umdenken in der industrialisierten Lebensmittelherstellung bewirken.

„Wir müssen die globale Erwärmung in den Griff bekommen. Dazu gehört die Wahrheit, dass wir alle weniger Fleisch essen müssen. Wenn wir Fleisch essen, sollte es hochwertig sein, damit wir nicht nur der Umwelt, sondern auch uns selbst etwas Gutes tun“, unterstreicht er. Den Kunden schmeckt es jedenfalls, wie der Andrang am „Klein-Kebabheim“-Foodtruck zeigt.

[www.klein-kebabheim.de](http://www.klein-kebabheim.de)