



KI kreiert Kebab des Monats

Hans Kebab präsentiert ersten mit ChatGPT entwickelten Döner - Premium-Imbiss mit Vorreiterrolle

Innovation auf der Hand: In Cihan Anadolglus Premium-Imbiss Hans Kebab in München wartet eine ganz besondere Neuheit auf die Gäste, und zwar der erste durch Künstliche Intelligenz entwickelte Döner. Das Rezept ließ der umtriebige Gastronom dabei von ChatGPT erstellen. Die Idee dahinter war, einen Döner zu erschaffen, der alle Eigenschaften desselben und gleichzeitig viele Geschmäcker vereint. Dazu wurde die KI mit Informationen aus Anadolglus Buch „Einmal mit alles“ gefüttert, von der Herkunft und Geschichte des beliebten Take-Away-Gerichts über Rezepte hin zu verschiedenen Geschmacksrichtungen. Heraus kam der „Hans Kebab Haw-AI Deluxe“. In der knusprigen Brottasche gibt es wahlweise Kalbsfleisch mit der Hans Kebab-Spezialwürzung oder BBQ mit fermentierter Schwarzer-Knoblauch-Soße sowie gegrillte Ananas, Fetakäse, rote Zwiebeln, Babyspinat und geröstete Haselnüsse. Erhältlich ist die neue Kreation ab sofort für neun Euro und als Dürüm für zehn Euro in den beiden Filialen in Münchens Leopoldstraße und am Viktualienmarkt. Seit der Eröffnung seines ersten Premium-Imbisses im März 2021 ist Cihan für originelle Varianten bekannt. Auch bei der Entstehung des neuen „KI-Döners“ blieb er seinem Anspruch treu, ausschließlich ausgewählte, hochwertige Zutaten ohne Geschmacksverstärker, Bindemittel sowie Zusatz- und Konservierungsstoffe anzubieten. Weitere Informationen und die Speisekarte finden sich unter www.hanskebab.de.

Cihan Anadolglu hatte schon immer ein Gespür für Trends und den Mut, etwas Neues auszuprobieren. „KI ist zurzeit in aller Munde. Warum kann man sie nicht auch in der Gastronomie nutzen? Ich war einfach neugierig und es war an der Zeit, unseren Gästen mal wieder etwas Neues, ganz Innovatives zu bieten,“ sagt der Gastronom mit türkischen Wurzeln. Kreativität zeigt sich auch auf der bereits bestehenden Speisekarte des Premium-Imbisses. So ist der „From Istanbul to Tokyo“ Deutschlands erster und einziger Döner mit hochwertigem japanischem Wagyu-Rindfleisch. Zu den Beilagen gehören Pommes Frites mit Kaviar-Topping und Vegetarier:innen freuen sich über Bio-Ei, Schafskäse, Bulgur-Salat und Feigen.

.../2



Über Hans Kebab

Mit seinem ersten Premium-Imbiss Hans Kebab setzte Cihan Anadolglu 2021 neue Akzente in der Münchner Gastro-Szene und verbindet gekonnt seine türkischen Wurzeln mit seiner deutschen Heimat. Er verwendet ausschließlich hochwertige Produkte, die sich durch eine Mischung aus Regionalität, Weltoffenheit und Originalzutaten aus der Türkei auszeichnen. Die Soßen bestehen unter anderem aus frischen Kräutern und werden selbst hergestellt. Doch nicht nur als Gastronom, auch als Barbesitzer, Buchautor und Konzeptentwickler machte sich Cihan einen Namen und profitiert von einem großen Erfahrungsschatz im Bereich Food & Beverage. Im Jahr 2012 gründete er die Agentur „Atelier for Culinary Concepts“, für sein Buch „Einmal mit Alles - der Döner und seine Verwandten“ erhielt er 2020 den Deutschen Kochbuchpreis. Sein neuestes Projekt ist die Eröffnung der zweiten Hans Kebab-Filiale im April 2023 am Viktualienmarkt in München.

München, 1. August 2023

Für weitere Informationen:

Michaela Struck von Wins
STROMBERGER PR GmbH
Kistlerhofstraße 70, Haus 5, Gebäude 188
81379 München
T +49 (0)89-189478-75
struckvonwins@strombergerpr.de
strombergerpr.de

Cihan Anadolglu
Atelier for Culinary Concepts
Peter-Ostermayr-Str. 1
82031 Grünwald
M +49 173 170 26 12
cihan@cihanadolglu.com
hanskebab.de