



Charity-Aktion „Ihr esst, wir spenden“

**Hans Kebab am Schwabinger Tor zelebriert fünfjähriges Jubiläum -
Craft-Döner für einen guten Zweck am 14. März 2026**

Fünf Jahre Döner mit Haltung: Seit seiner Eröffnung im März 2021 hat sich Hans Kebab am Schwabinger Tor zu einer festen Adresse der Münchner Gastro-Szene entwickelt. Mit hochwertigem Craft-Döner, klarer Qualitätsphilosophie und viel Liebe zum Detail begeistert das Team um Gastronom, Autor und Unternehmer Cihan Anadologlu gemeinsam mit seinem Partner Volkan Alkan Gäste aus aller Welt. Zum fünfjährigen Jubiläum wird nun nicht nur gefeiert, sondern auch Gutes getan. Am Samstag, den **14. März 2026** lädt Hans Kebab in der **Leopoldstraße 182 von 11 bis 21 Uhr** zu einer besonderen Jubiläumsaktion ein: Für nur fünf Euro gibt es den beliebten Döner „Original 1972“ inklusive Ayran sowie als Kids Menü den Junior Döner mit Pommes und Ayran. Der Clou hierbei, der Gesamterlös des Tages kommt der „Glaub an Dich-Stiftung“ von Joshua und Lina Kimmich zugute, die sich für Kinder und Jugendliche engagiert. Damit am Ende möglichst viel zusammenkommt, unterstützen langjährige Partner wie Müller Ayran, Pepsi und Lieferando die Aktion. Die offizielle Scheckübergabe findet am 16. März statt. „Wir möchten unseren Geburtstag nicht nur feiern, sondern auch etwas zurückgeben“, erklärt Cihan Anadologlu. „München hat Hans Kebab großgemacht - deshalb freuen wir uns, gemeinsam mit unseren großen und kleinen Gästen etwas Gutes tun zu können. Fünf Jahre Hans Kebab zeigen, dass ein Döner mehr sein kann als Street Food - ein Ort für Geschmack, Haltung und Gemeinschaft.“ Weitere Informationen finden sich unter www.hanskebab.de.

Im März 2021 eröffnete der erste Premium-Döner-Imbiss in München am Schwabinger Tor, am 29. April 2023 folgte die zweite Filiale am Viktualienmarkt. Seitdem verfolgt Hans Kebab eine klare Mission: den Döner - eines der nachgefragtesten Street-Food-Gerichte Deutschlands - neu zu denken und auf ein höheres Niveau zu heben. So steht der Name heute für Handwerk, Qualität und hochwertige Zutaten ohne Geschmacksverstärker, Bindemittel, Zusatz- und Konservierungsstoffe. Cihan Anadologlu achtet vorbildlich auf Auswahl und Herkunft der Produkte und eine gelungene Mischung aus Regionalität, Weltoffenheit und Originalzutaten aus der Türkei. Das ausschließlich verwendete, geschichtete Kalbfleisch ohne Hackfleischanteil wird von einem türkischen Metzger auf den Spieß gesteckt, das Brot eigens nach Cihans speziellem Rezept mit Sesam gebacken.

.../2

Neben dem Fleisch spielen die Soßen und das Topping eine wichtige Rolle. Als Topping kommt eine Batavia-Radicchio-Kopfsalat-Mischung mit Bio-Zitronen sowie rote Zwiebeln mit Rucola und Hayfene Sumac, leicht säuerlich schmeckende Beeren, zum Einsatz. Feine Kirschtomaten aus Italien setzen Akzente. Alle Soßen werden selbstgemacht. Sie bestehen aus frischen Kräutern wie Schnittlauch und Kresse sowie Meersalz, hochwertigem, hochwertigem türkischen Olivenöl und Original-Gewürzen aus Gaziantep in Südostanatolien. Für die Knoblauchsoße kommt schwarzer, fermentierter Knoblauch zum Einsatz, der viel bekömmlicher als beißender weißer Knoblauch oder Knoblauchpulver ist und trotzdem ein intensiver Genuss. San Marzano Tomaten aus Italien sind die Basis der Tomatensoße; die scharfe Soße ergibt sich durch die Kombination aus drei verschiedenen Chilisorten.

Der in München geborene Cihan Anadologlu hat sich mit seiner Agentur Atelier for Culinary Concepts einen Namen gemacht. Neben der Premium-Döner-Marke Hans Kebab eröffnete er im Mai 2024 das Pizza Studio in Schwabing sowie Mitte April 2025 das Café-Start-up Cheap Coffee Company mit einer ersten Filiale im Modehaus Wöhrle in Würzburg. Bekannt wurde Cihan auch mit seinen Büchern im Bereich Food & Beverage. Sein Werk „Einmal mit Alles - der Döner und seine Verwandten“ erhielt 2020 den Deutschen Kochbuchpreis. Anadologlu steht für eine neue Generation von Gastronomen: international geprägt, detailversessen, strategisch klar ausgerichtet. Mit Hans Kebab setzte er 2021 neue Akzente in der Münchner Szene und verbindet seither gekonnt seine türkischen Wurzeln mit einem zeitgemäßen, urbanen Gastronomiekonzept.

München, 10. März 2026

Für weitere Informationen

Carmen Stromberger
STROMBERGER PR GmbH
Kistlerhofstraße 70, Haus 5, Gebäude 188
81379 München
T +49 (0)89-189478-80
stromberger@strombergerpr.de
strombergerpr.de

Cihan Anadologlu
Atelier for Culinary Concepts
Peter-Ostermayr-Str. 1
82031 Grünwald
M +49-170 81335 00
cihan@cihananadologlu.com