



## Weiteres Gastro-Highlight in München

### Cihan Anadolglu eröffnet die nächste Filiale von Hans Kebab - Premium-Imbiss in absoluter Top-Lage am Viktualienmarkt

Der Erfolg setzt sich fort: Nachdem Gastronom und Buchautor Cihan Anadolglu im März 2021 seinen Premium-Döner-Imbiss Hans Kebab in Münchens Leopoldstraße eröffnete, freut er sich nun über seinen neuesten Coup. Ab dem 29. April 2023 bereichert die zweite Filiale des beliebten Craft-Döners die Kulinarik am Viktualienmarkt. Neben den Klassikern „Original 1972“ und „Iskender“ sowie dem Highlight der Speisekarte „From Istanbul to Tokyo“, Deutschlands einziger und erster Döner mit hochwertigem japanischem Wagyū-Rindfleisch, finden sich auch neue Kreationen auf dem Menü. Dazu gehören beispielsweise Pommes Frites mit Kaviar-Topping und verschiedene Variationen für Vegetarier:innen mit Bio-Ei, Schafskäse, Bulgur-Salat, Feigen und saftigen San Marzano Tomaten. Weiterhin bleibt Cihan seinem Anspruch treu, ausschließlich hochwertige Zutaten ohne Geschmacksverstärker, Bindemittel sowie Zusatz- und Konservierungsstoffe anzubieten. Die Premium-Döner bestehen zu 100 Prozent aus geschichtetem Kalbfleisch, was ihnen die Qualitätsbezeichnung „Original Döner Kebab“ einbringt. Die neue Take Away-Filiale liegt in der Westenriederstraße 13 in 80331 München und hat Montag bis Samstag von 11 bis 20 Uhr geöffnet. Wer die Gerichte lieber im Büro oder zu Hause genießen möchte, profitiert ab sofort von der Zusammenarbeit mit Uber Eats als exklusiver Lieferpartner von Hans Kebab. Die Preise für die ausgefallenen Döner-Kreationen starten bei 8,50 Euro. Weitere Informationen und die Speisekarte finden sich unter [www.hanskebab.de](http://www.hanskebab.de).

„Burger mit hochwertigen Zutaten zu belegen ist völlig normal. Warum nicht auch einen Döner? Mit der Idee den Döner Kebab auf ein neues Level zu heben sind wir vor rund zwei Jahren an den Start gegangen. Durch die besondere Variationsvielfalt geben wir dem Ganzen einen geschmacklichen Twist, ohne dabei das Authentische aus den Augen zu verlieren. Diese Kombination kommt an“, sagt Cihan Anadolglu. „Die große Nachfrage - der Klassiker „From Istanbul to Tokyo“ ist oft schon mittags ausverkauft - machte uns die Entscheidung für die zweite Filiale leicht.“

.../2



Als Geschäftspartner holte sich Cihan wieder David Stephan und Martin Eggert, Gründer der Münchner Kreativagentur David+Martin, ins Boot. Das Duo verfügt über eine langjährige Expertise im Food & Beverage-Bereich und steuerte das Logo sowie das Kommunikationskonzept bei. Die operative Leitung beider Filialen übernimmt der in der Gastronomie-Szene bekannte Volkan Alkan, der bereits mehrere renommierte Dönerrestaurants im In- und Ausland eröffnete.

Cihan Anadologlu steht für Authentizität, Qualität und Handwerk. So achtet er penibel auf die Auswahl und Herkunft der Produkte und eine gelungene Mischung aus Regionalität, Weltoffenheit und Originalzutaten aus der Türkei. Das ausschließlich verwendete Kalbfleisch wird von einem türkischen Metzger auf den Spieß gesteckt, das Brot eigens nach Cihans speziellem Rezept mit Sesam gebacken. 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.

Darüber hinaus werden alle Soßen selbstgemacht. Sie bestehen aus frischen Kräutern wie Schnittlauch und Kresse sowie Meersalz, hochwertigem, hochwertigem türkischen Olivenöl und Original-Gewürzen aus Gaziantep in Südostanatolien. Für viele stellt sich die Frage nach der Knoblauchsoße. Auch hier zeigt sich Cihans Qualitätsanspruch bei der Verwendung von schwarzem, fermentiertem Knoblauch, 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.

Barbesitzer, Buchautor, Konzeptentwickler - Cihan Anadologlu ist weitgereist und verfügt über einen großen Erfahrungsschatz im Bereich Food & Beverage. Er wurde vom Bartender zum Barbesitzer, schrieb Bücher und gründete die Agentur „Atelier for Culinary Concepts“. Sein Werk „Einmal mit Alles - der Döner und seine Verwandten“ erhielt 2020 den Deutschen Kochbuchpreis. Mit seinem ersten Premium-Imbiss Hans Kebab setzte Cihan 2021 neue Akzente in der Münchner Gastro-Szene und verbindet gekonnt seine türkischen Wurzeln mit seiner deutschen Heimat.

München, 24. April 2023

Für weitere Informationen:

Julia Plöger  
STROMBERGER PR GmbH  
Kistlerhofstraße 70, Haus 5, Gebäude 188  
81379 München  
T 089-189478-80  
[ploeger@strombergerpr.de](mailto:ploeger@strombergerpr.de)  
strombergerpr.de

Cihan Anadologlu  
Atelier for Culinary Concepts  
Leopoldstraße 182  
80804 München  
M +49 173 170 26 12  
cihan@cihananadologlu.com  
hanskebab.de