



Auf dem Hunziker-Areal gibts bald Trüffel-Kebab

Für über eine Million Franken wird derzeit ein Kebab-Restaurant in Oerlikon gebaut. Eine Spezialität im Ayverdi's ist eine Kebab-Variation mit Trüffel für mindestens 20 Franken.

Die Brüder Ali, Hüseyin und Murti Ayverdi haben Grosses vor: Anfang August eröffnen sie auf dem Hunziker-Areal in Zürich-Oerlikon das nach ihren eigenen Angaben «grösste und modernste Kebab-Restaurant» der Stadt. Über eine Million investierten sie in die Ausstattung und Küchengeräte des Ayverdi's. Und nicht nur das Lokal soll luxuriös daherkommen, sondern auch Teile der Menükarte. «Eines der Highlights wird sicher der Trüffel-Kebab sein», so Ali Ayverdi (28).

In diesen werde frischer, schwarzer Trüffel gerieben: «Wir haben ihn bereits ausprobiert und er schmeckt unglaublich gut.» Ayverdi schätzt, dass dieser Kebab mindestens 20 Franken kosten wird. «Wir sind aber überzeugt, dass Kunden bereit sind, etwas mehr als die üblichen 9 Franken zu zahlen für einen guten Kebab», sagt Ali Ayverdi. So sei der Bestseller im jetzigen Restaurant, der Kebab mit Ei und Käse, für 14,50 Franken zu haben.

Umfrage

Würden Sie einen Trüffel-Kebab für mindestens 20 Franken kaufen?

Ja, das muss ich unbedingt probieren. **59 %**

Nein, das ist mir viel zu teuer für einen Kebab. **30 %**

Kebab schmeckt mir nicht – egal ob mit oder ohne Trüffel. **11 %**

Insgesamt 1520 Teilnehmer

«Toll, wenn Fastfood-Läden Erfindungsgeist zeigen»

Neugierig auf ihre Trüffel-Kreation ist schon mal François Gessler, Vorstandsmitglied von Gastro Schweiz. «Ich esse zwar selten Kebab, aber diesen würde ich gerne probieren», so der gelernte Koch. Er begrüsst es, wenn auch Fastfood-Läden Erfindungsgeist zeigen: «Das wird sicher auch edlere Restaurants dazu motivieren, Neues auszuprobieren.»

Seit 2002 verkaufen die Brüder Kebabs, Pizzas und Burger in Zürich-Affoltern unter dem Namen Ayverdi's. «Es ist verrückt, die Gäste stehen zu den Hauptzeiten vor dem Restaurant Schlange und kommen teilweise aus der ganzen Deutschschweiz für unsere Kebabs», so der 35-jährige Murti Ayverdi. Pro Tag verkaufe man rund 600 Kebabs.

Ihr Geheimnis seien Schweizer Tugenden und Produkte. «Wir sind vor rund 27 Jahren in die Schweiz gekommen und als einzige Ausländerfamilie im ländlichen Entlebuch im Kanton Luzern aufgewachsen», so Hüseyin Ayverdi. Ihre Ansprüche in Sachen Qualität, Freundlichkeit und Hygiene seien dadurch sehr schweizerisch.

«Ein Imbiss, wo man nicht höflich auf Deutsch begrüsst wird oder wo dieselbe Person Bargeld in den Händen hält und das Essen zubereitet, kann ich nicht ernst nehmen», sagt der 33-jährige Hüseyin Ayverdi. Zudem seien ihre Rezepturen für Fleisch und Brot alle eigens für das Ayverdi's aus hochwertigen Produkten zusammengestellt worden.

Von Affoltern über Oerlikon in die ganze Schweiz

Falls ihre Kebab-Art weiterhin derart gut ankommt, können sie sich auch vorstellen weiter zu expandieren. «Ein Restaurant in der Zürcher Innenstadt wäre toll und später dann eines in jeder grossen Schweizer Stadt», so Hüseyin Ayverdi. Man wolle so viele Menschen wie möglich mit Kebab glücklich machen.



1/5

So soll das Ayverdi's auf dem Hunziker-Areal in Zürich-Oerlikon aussehen.

