

Kebab di lusso a 35 euro: in coda per assaggiarlo

A Firenze ha fatto scalpore la schiacciata al Pata Negra a 25 euro dell'Antico Vinaio, a Monaco di Baviera ha sorpreso tutti **il kebab a 35 euro**, il più costoso della Germania definito "lussuoso" dalla stampa tedesca, in vendita da Hans Kebab.

Cihan Anadolglu con il suo kebab con l'esclusiva carne Wagyu (Foto @Enrico Agostoni)

Ma cosa rende così speciale il kebab creato da [Cihan Anadolglu](#)? La risposta è: gli **ingredienti**. Per il kebab di lusso "**Da Istanbul a Tokyo**"-si chiama così- al posto della tradizionale carne di vitello viene utilizzata la pregiata carne giapponese "Wagyu Short Rib" di Kagoshima. E l'esclusiva carne grigliata è accompagnata da una vinaigrette al tartufo e wakame, puré di pastinaca, spezie Shichimi t?garashi (un particolare peperoncino rosso) e salsa di yogurt alle erbe fatto in casa. Il risultato è un kebab straordinario ispirato dall'amore di Cihan Anadolglu per il Giappone.

La carne Wagyu utilizzata per la preparazione dei kebab (Foto @Enrico Agostoni)

Nato e cresciuto in Germania da genitori ristoratori turchi, Anadolglu si è fatto un nome a livello internazionale come barman in locali prestigiosi a New York, Hong Kong, Londra e Singapore. Ha scritto libri di successo come "La Bibbia del bar" e ha collezionato riconoscimenti di ogni tipo. Fu durante uno dei suoi numerosi viaggi in Giappone che assaggiò per la prima volta un hamburger preparato con **carne Wagyu**, considerata dai giapponesi e da molti chef la più pregiata al mondo. Fu amore a prima vista, una passione che non l'ha più lasciato. E mentre lavorava dietro il bancone di bar famosissimi, come il [Schuhmann's a Monaco](#), e come consulente

per molte aziende, sperimentando tecniche da chef stellati che lo hanno portato a profumare il whisky con note di roastbeef e il gin con avocado, ha continuato a pensare come utilizzare quella carne in un progetto nuovo.

Post pandemia, ha coronato il suo sogno, aprendo un locale da kebab a Schwabing, una delle zone più esclusive e vivaci di Monaco. “Un negozio di kebab davvero cool”, come ha scritto lui stesso su Instagram. E, in effetti, il menu del ristorante Hans Kebab, dove tutto è preparato in casa senza ricorrere a semilavorati, è diverso da tutti quelli della sua categoria. Oltre ai kebab più classici, propone specialità come il **“Lüks Döner Kebab”** con carne di vitello, fichi freschi e uova biologiche fritte, e l’ **“Ottomann Kebab”** con riso alla ottomana, spiedino di pollo o di vitello alla griglia, cipolle rosse, rucola, pomodorini, salsa di aglio nero fermentato e yogurt fatto in casa. Ma la star è, appunto il kebab dal nome evoca che l’incontro tra il luogo di origine della specialità e la patria della carne Wagyu.

La carne non deve essere troppa cotta

Ma si vende un kebab che costa 35 euro? «Assolutamente sì - dice Anadologlu - e la domanda continua a crescere». In effetti fuori dal locale c’è sempre gente in coda, tra loro anche chi si è assicurato di poter mangiare il kebab di lusso avendolo prima prenotato. **Ogni giorno ci sono al massimo 15 porzioni disponibili**, spiega Anadologlu, riuscire ad averne una senza averla prenotata è come giocare d’azzardo. I clienti sono più che soddisfatti, come testimoniano i commenti sui social, la marezzatura grassa che rende speciale il sapore della carne conferisce al kebab un sapore unico e leggero. «Ma la carne deve essere cotta al sangue -dice il ristoratore- chi la ordina ben cotta perde tutto il sapore e la tenerezza che la carne Wagyu può offrire».

[Read More](#)