

Ala Turka eröffnet ein neues Restaurant in Friedberg

[Michael Postl](#)

[Newsticker](#)

[Neuer Höchststand: RKI meldet 23.542 Corona-Fälle in Deutschland](#)

[Neuer Höchststand: RKI meldet 23.542 Corona-Fälle in Deutschland](#)



[i](#)

Bild: Michael Postl

Plus Seit 15 Jahren ist der Döner-Imbiss Ala Turka in Friedberg. Nun hat Familie Bademci ein Haus an der Ludwigstraße gekauft - zum Wohnen und Gäste bewirten.

Lange Schlangen bildeten sich während des Lockdowns vor dem Döner-Imbiss Ala Turka in der Ludwigstraße. Wegen des lukrativen Straßenverkaufs habe das Geschäft kaum abgenommen, berichtet Mehmet Bademci. Seit 15 Jahren führt die Familie – Mehmet ist einer von drei Söhnen – das Lokal. Nun haben sie große Pläne.

Sie haben das seit Langem leer stehende Gebäude an der Ecke Ludwigstraße/Schloßstraße gekauft, das vielen Friedbergern ein Dorn im Auge ist, und wollen dort ein richtiges Restaurant einrichten – mit Wohnungen für die Familie darüber.

Enver Bademci kam 1980 aus der Stadt Urfa im Südosten der [Türkei](#) nahe der syrischen Grenze nach [Deutschland](#); seine drei Söhne wurden allesamt hier geboren. Kurz nach der Jahrtausendwende eröffnete er seinen ersten Imbiss in der Ludwigstraße, damals noch dort, wo heute die Metzgerei Rupp beheimatet ist.

Das Geschäft lief gut und so entschied sich das Familienoberhaupt, 2010 eine weitere Filiale zu eröffnen, diesmal in [Bobingen](#). Die dortige Zweigstelle schloss jedoch kaum drei Jahre später wegen Personeller Probleme, ebenso wie eine im Augsburger Schwabencenter.



Das Ala Turka in Friedberg gibt es bereits seit 2006

2006 zog die Familie Bademci mit dem Imbiss dann an ihren jetzigen Standort in der Ludwigstraße – und ist dort bis heute geblieben. Trotz der aktuell 90 Quadratmeter stehen sich die Mitarbeiter oft auf den Füßen, weshalb sich die Brüder entschlossen zu expandieren.

Zunächst war dieses Vorhaben eher auf den Familienbetrieb bezogen. Als die Planungen jedoch konkreter werden, entwickeln die drei Brüder Cuma, Enes und Mehmet Bademci den Wunsch, auch nahe an ihrem Arbeitsplatz zu wohnen. Der derzeitige Arbeitsweg beträgt zwar nur 20 Minuten, doch das Wohn- und Geschäftshaus an der Ludwigstraße/ Ecke Schloßstraße biete die perfekte Möglichkeit, den Arbeitsweg auf ein paar Stufen zu reduzieren.

Seit einigen Jahren steht das Haus leer. Die Bademcis wollen ihm neues Leben einhauchen und planen, neben einem fast 200 Quadratmeter großen Restaurant im Parterre mehrere Wohnungen in den oberen Stockwerken zu beziehen.

Das Ala Turka ist ein Familienbetrieb, wie er im Buche steht, denn Familie wird großgeschrieben bei den Bademcis. Auch Mehmet und Cumas Ehefrauen helfen mit, viele Mitarbeiter sind aus demselben Umfeld. Und nicht nur Familie, sondern auch Heimat ist ein wichtiger Faktor für die Friedberger.

Video: [Michael Postl](#)

Das Ala Turka in Friedberg unterstützt auch lokale

Sportvereine

So unterstützen sie nicht nur die Hand- und Fußballer des TSV als Sponsor, sondern auch die Sportfreunde bei Veranstaltungen. „Wir haben uns hier etwas aufgebaut und wollen den Menschen etwas zurückgeben, es ist der perfekte Ort dafür“, sagt Mehmet Bademci.

Für viele Friedberger gehört der Imbiss zum „Inventar“ den Straßenverkauf während des Lockdowns haben sie gut angenommen. Zu essen gibt es die klassischen türkischen Gerichte, aber auch Pizza und vegetarische Speisen.

In den neuen Räumen soll das Angebot deutlich erweitert werden, insbesondere vegetarische Spezialitäten wollen die Brüder anbieten. Auch soll das neue Restaurant ein gediegeneres Inventar als die aktuelle Schnell-Imbiss aufweisen, erklärt Bademci.

„Wir wollen hier im Imbiss weiterhin Speisen insbesondere zum Mitnehmen anbieten, drüben soll eher Restaurant-Charakter entstehen. Die Leute sollen sich hinsetzen und für längere Zeit bleiben“.

Den Laden führen wird Mehmet Bademci dann mit seinen beiden Brüdern, denn in ein paar Jahren will der Vater in Rente gehen. Dann kommen eine Menge mehr Aufgaben auf das brüderliche Trio zu, derzeit kümmert sich Enis um die Essensvorbereitung, Cuma um die Zubereitung.

„Meine Brüder sind der Wahnsinn, Cuma ist ein klasse Bäcker und Enes bereitet alles super vor“, sagt Mehmet, der sich selbst um den Papierkram und das Organisatorische kümmert.



i

Bild: [Michael Postl](#)

Das Ala Turka in Friedberg eröffnet nur ein paar Meter weiter ein Restaurant

Gelernt haben die Mittzwanziger das alles nicht in einer Ausbildung, sie waren von klein auf im Imbiss des Vaters involviert und haben sich das meiste abgeguckt. Etwas anderes, als den väterlichen Betrieb irgendwann einmal zu übernehmen, kam für keinen der drei je infrage.

Bald wollen sie also expandieren und erfüllen sich so einen Traum. „Wir machen alles zusammen, und freuen uns sehr auf unser neues Projekt“, sagt Mehmet. Dieses braucht jedoch noch etwas. Mit etwa zweieinhalb Jahren rechnen die Bademcıs, denn es gebe viel zu planen, zu bauen und zu sanieren.

In den oberen Stockwerken befinden sich derzeit sechs Wohnungen, alle sind etwa 100 Quadratmeter groß. Einige Wände wollen die Brüder durchbrechen und so die Zimmer vergrößern. Wie hoch die Kosten für ihr Vorhaben sind, können sie noch nicht exakt beziffern, Mehmet spricht dennoch von einem Millionenprojekt.

Aktiv-Ring Friedberg lobt Ala Turka

Beim städtischen Citymanagement und dem Friedberger Aktiv-Ring stoßen die Ideen schon jetzt auf positive Resonanz. Das qualitätvolle Lokal in zentraler Lage sei genau das, was [Friedberg](#) brauche, [heißt es dort](#).

Lesen Sie dazu auch Michael Postls Kommentar: [Das Ala Turka bringt Leben in der Friedberger Innenstadt](#)

Das könnte Sie auch interessieren:

- [Mit Fleiß und einem "kleinen Schebberle": Rose Maier Haid wird 80](#)
- [Das brachte die Landesausstellung der Friedberger Geschäftswelt](#)
- [Dieser Friedberger spricht für das Handwerk in der Region](#)

Wir wollen wissen, was Sie denken: Die Augsburger Allgemeine arbeitet daher mit dem Meinungsforschungsinstitut Civey zusammen. Was es mit den repräsentativen Umfragen auf sich hat und warum Sie sich registrieren sollten, [lesen Sie hier](#).