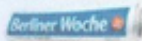


**Werden Sie  
Zusteller/in!**

ausstragen und mit der Zeitung Freude bringen.

**MEHR INFOS**

## Wo der Lachs-Döner erfunden wurde



Er gilt als der Erfinder von Deutschlands erstem Lachs-Döner: Ronny Unger leitet die Berliner Delikatess-Kiez-Räucherei in der Storkower Straße 99. Hier gibt es neben dem bereits legendären Lachs-Döner täglich frisch geräucherten Fisch aller Art, Fisch-Fritten aus paniertem Fischfilet, klassische Bismarck- oder Lachs-Brötchen und vieles mehr. Seit Neuestem hat der Stand einen Nachbarstand, wo im Räucherofen neben Fisch auch Wurst und Käse geräuchert wird und nebenbei köstliche Currywurst sowie hausgemachte Burger zu haben sind.

Zwischen den Wagen erwartet die Besucher in der kalten Jahreszeit zudem ein gemütlicher Pavillon, in dem sie trocken, warm und in aller Ruhe die Leckereien genießen können. In der Weihnachtszeit und zum Jahreswechsel, genauer vom 24. November bis zum 4. Januar, finden Sie den Stand von Rauch-Zeichen übrigens auf dem Weihnachtsmarkt am Breitscheidplatz (Gedächtniskirche). Schauen Sie vorbei und genießen sie all die frisch geräucherten Fleisch- und Fischköstlichkeiten und kosten sie den einzig echten Original-Lachs-Döner von Rauch-Zeichen!

Rauch-Zeichen, Storkower Straße 99 (neben der Sparda-Bank), 10407 Berlin, ☎ 0177/380 13 20. Die Öffnungszeiten sind montags bis donnerstags von 7.45 bis 16 Uhr und freitags von 7.45 bis 14 Uhr. Sonnabends finden Sie die mobile Räucherei von Rauch-Zeichen auf dem Bauernmarkt am Lehniner Platz in Charlottenburg.

Weitere Infos gibt es im Internet unter [www.rauch-zeichen.com](http://www.rauch-zeichen.com) oder auf Facebook unter "Rauch-Zeichen".

**Berliner  
Woche**

27.400

Beitrag eingestellt von  
**PR-Redaktion**  
aus Mitte  
am 06.11.2014**Folgen****268 Leser**

direkt: 65

über Links: 6

über Suchmaschinen: 193

über soziale Netzwerke: 4

elektrische Räucheröfen  
Heiß- u. Kaltrauchem Innoor/Outdoor  
EcoEnergiegeräte mit Multifunktion



Google-Anzeigen