

Gastfreundschaft und experimentelle türkische Küche

Osmans Töchter Lale Yanik und Arzu Bulut
zeigen den Berlinern moderne türkische Gerichte

„Sollen wir synchron erzählen?“ Lale Yanik und Arzu Bulut sind ein eingespieltes Team, fallen sich lachend ins Wort oder vollenden auch gerne mal die Sätze der anderen. Die beiden haben 2012 das Restaurant Osmans Töchter eröffnet, das moderne türkische Küche abseits von Döner und Köfte bietet und mit viel Gastfreundschaft und zeitgemäßer Einrichtung auch für ordentlich Gemütlichkeit sorgt. Doch trotz Synchronsprechen und Herz-und-Seele-Eindruck hatten die beiden Töchter ursprünglich unabhängig voneinander die Idee, ein türkisches Restaurant zu eröffnen, und taten sich eher aus praktischen Gründen zusammen. Bulut hatte damals bereits das Angebot für einen großen Raum und suchte einen Geschäftspartner.

„Wir wussten voneinander, dass wir beide etwas in die Richtung machen möchten. Wir kannten uns aber eigentlich nur vom Weggehen, denn in Prenzlauer Berg haben nicht so viele Türken gewohnt“, erzählt Bulut. „Und wir haben beide in Berlin einen Ort vermisst, wo wir gerne mit Freunden hingehen würden, um zu zeigen: So ist die türkische Küche, so ist das Ambiente. Wir wussten einfach, da fehlt was.“

Die beiden waren sich einig, die Chemie stimmte, die Vorstellungen von Essen und Einrichtung auch. „Und da dachten wir, dann machen wir doch zusammen weiter, unabhängig davon, ob wir diesen ersten Raum bekommen“, erzählt Yanik. Den Zuschlag für die erste Räumlichkeit bekamen sie tatsächlich nicht,

vielleicht auch, weil zwei Frauen, die ohne vorherige Gastro-Erfahrung ein Restaurant eröffnen wollten, nicht vertrauenswürdig genug wirkten. So folgte eine nervenaufreibende Suche von einem Jahr, bis die passende Location gefunden war, und danach noch eine lange Phase der Umbauarbeiten. Denn der große Raum in der Pappelallee, den die beiden sich ausgesucht hatten, musste erstmal mit einer Gastro-Infrastruktur versehen werden. „Hier war gar nichts. Der Boden wurde gemacht, die Wände wurden gemacht, die Durchbrüche, Lichtschalter, Wasser. Und das mit zwei Frauen, die nie in der Gastronomie gearbeitet haben. Ich sag dir, das war ein

Mammutprojekt“, lacht Bulut rückblickend. Doch die beiden sind Powerfrauen, die mit viel Kraft ihren Weg zum eigenen Restaurant durchgeboxt haben. Das Herzblut spürt man in jedem Detail, vor allem aber in der Haltung gegenüber den Gästen. Die Gastfreundschaft und Herzlichkeit, die Yanik und Bulut in Osmans Töchter so wichtig ist, kennen sie aus ihrer Kindheit in türkischen Familien. „Das lernen vor allem die Mädchen in einer Familie, eher als die Jungen. Als Tochter musst du eben Tee kochen, Tee anbieten. Jeder Gast ist willkommen und die Mutter kocht immer zwei Töpfe mehr, denn man weiß ja nie, wer kommt“, sagt Bulut. Diese Idee der Gastfreundschaft ist das Herzstück des Restaurants. Neben dem Essen natürlich. Und auch da nahmen sich Bulut und Yanik viel Zeit, um genau herauszufinden, was sie anders machen wollten als die übrigen türkischen Gastronomen in Berlin.

„Bei den meisten anderen ist die Küche in den 80ern und 90ern stehengeblieben. Die Deutsche Küche ist ja auch nicht mehr wie damals, aber die türkische Küche in Berlin hat sich gar nicht weiterentwickelt“, sagt Bulut. Yanik springt ein: „Ich nehme da gerne das Beispiel von den Sigara böreği (zigarrenförmige gefüllte Teigrollen). Das sind Klassiker der türkischen Küche, die kennt man hier nur mit Schafskäse. Da denke ich: Wie langweilig, da kann man doch alles reintun! Und wir trauen uns eben auch mal, Sachen zu machen, die man

vielleicht nicht sofort mit der türkischen Küche verbindet“. Das soll nun aber nicht heißen, dass bei Osmans Töchtern Fusion-Küche serviert wird, denn selbst wenn für viele nicht erkennbar ist, dass die Gerichte original türkisch sind, sie sind es! Zum Beispiel das Joghurt-Mousse mit süßem Tomatenkompott. Klingt nicht türkisch, ist aber ein uraltes os-

manisches Rezept. Doch wie nehmen die Gäste diese neue türkische Küche auf? „Als wir Köfte von der Karte genommen haben, haben sich ein paar Leute gewundert: Wie kommt es, dass es in einem türkischen Laden kein Köfte gibt?“, erzählt Bulut. „Dabei haben wir einfach nur die Karte gewechselt. Aber nenn mir bitte hier in Berlin ein türkisches Restaurant, das die Karte



Arzu Bulut und Lale Yanik sind Osmans Töchter – so heißt ihr Restaurant

alle zwei bis drei Monate wechselt. Findest du nicht!“ Bei Osmans Töchtern dagegen dauert es teilweise bis zu einem Monat, bis ein Gericht so perfekt ist, dass es überhaupt auf die Karte kommt. Anfangs machten die beiden eine Art kulinarische Forschungsexpedition nach Istanbul: „Wir haben eine Woche nur gegessen, uns mit den Inhabern unterhalten, Bilder gemacht, Ideen und Rezepte gesammelt“, schwärmt Bulut. Die Istanbul Küche ist ein Vorbild für die beiden, dementsprechend können sie in der türkischen Metropole auch diverse Restaurants empfehlen. In Istanbul wird kulinarisch viel experimentiert und genau das wollten sie auch nach Berlin bringen. Dabei stießen sie jedoch auf ein großes Problem: die Zutaten. „Es gibt tolle türkische Gerichte, die sehr einfach sind und dort fantastisch schmecken, und wir haben sie hier ausprobiert und es hat nicht funktioniert“, erklärt Yanik. „Eine Aubergine, die bis zum letzten Tag sonnengereift ist, die hat so ein Aroma, da brauchst du nicht viel machen. Das gibt es hier einfach nicht. Oder eine sonnengereifte Feige direkt vom Baum, das ist eine Offenbarung.“ Mit dem Gemüse, das man hier bezieht, muss dagegen länger gefeilt werden, um die perfekte Kombination zu erreichen.

Doch zu einem guten Restaurant gehört mehr als gutes Essen. Davon sind Yanik und Bulut überzeugt. Und während beim Essen alles klassisch türkisch bleibt, ist die Einrichtung eine Kombination aus Berlin und Türkei: Einmachgläser hängen als Lampen zweckentfremdet von der Decke wie Glühwürmchen, zusammengewürfelte Stühle in Rot, hellem Holz und Türkis, türkisfarbene Kissen auf der Bank vor einer ockerfarbenen Backsteinwand. Typisch türkisch wirkende Elemente sind da, stehen aber in einem anderen Zusammenhang. „Orientalische Teppiche sind was Schönes, aber die muss man ja nicht immer so hinhängen wie alle anderen“, erklärt Yanik. „Wir sind zwei Frauen, die in beiden Kulturen aufgewachsen sind, wir kennen die deutsche Kultur, die türkische und den Zeitgeist. Und genau das spiegelt sich auch in der Einrichtung.“ Bulut nickt heftig: „Berlin ist unsere Heimatstadt und die Verbindung dieser beiden Stile, dem lässigen Berlin-Style und dem mediterranen Style, das ist authentisch für uns. Wir repräsentieren eben moderne Türken in Berlin.“ (azi)

Osmans Töchter
Pappelallee 15, Prenzlauer Berg,
Tel. 030 32 66 33 88, www.osmanstoechter.de

Arzu Buluts Empfehlungen weiterer guter Restaurants

Berlin

Osmanya
Birkenstraße 17, Mitte, Tel. 030 48 82 99 99,
www.osmanya.com

Das Osmanya gefällt uns eher wegen dem Essen, nicht so sehr wegen dem Einrichtungsstil.



Foto: Necdet Kaygin

Istanbul

Ciya
Caferağa Mahalle,
Güneşlibahçe Sokak No: 48 B, Kadıköy,
www.ciya.com.tr

Ein Muss, Muss, Muss! Mein Favorit in Istanbul. Ohne Ciya-Besuch verlasse ich Istanbul nie, es gibt mittlerweile drei Läden in derselben Straße. Alle gehören dem Musa Bey, aber geht in den Kleinen, dort könnt ihr in die Töpfe schauen und euch die Gerichte erklären lassen. Wir haben fast immer alles in kleiner Portion bestellt und es mit allen geteilt, da hat man mehr von und probiert alles durch. Hier kann man auch schon mittags hingehen, denn die sehr schöne Gegend sollte man sich auch anschauen. Mit der Fähre vom Eminönü nach Kadıköy, dann fünf Minuten zum Moda laufen.

Ece Aksoy
Asmalimescit Oteller Sokak No: 9 B,
Taksim/Asmalimescit, www.dokuzeceaksoy.com

Die Inhaberin (eine sehr starke und interessante Persönlichkeit) kauft die Zutaten jeden Morgen persönlich ein. Nur das Beste kommt in den Topf und das schmeckt man. Reservierung empfehlenswert.

Karaköy Lokantası
Kemankeş Karamustafa Paşa Mahalle, Kemankeş
Caddesi No: 37, Karaköy, www.karakoylokantasi.com

Ein Familienbetrieb, existiert schon seit über zwölf Jahren. Hier einfach die Vorspeisen durchtesten, das reicht vollkommen aus. Man sollte aber vorher einen Tisch reservieren, ist sehr gut besucht.



Foto: Emre Dörter

Das Karaköy Lokantası ist ein Familienbetrieb

Recep Usta
Lavinya Sokak No: 2, Levent,
www.tavacirecepusta.com

Dort gehen nur Türken essen, hat eine sehr große Terrasse und tolle Vorspeisen, die reichen auch vollkommen aus. Hier leben die reichen Istanbul, mit der Metro bis Levent 4 fahren und dann zehn Minuten zu Fuß oder schnell ein Taxi nehmen.