

Tapas à la Turka

Ursprünglich wurden die Meze, wie die Köstlichkeiten in kleinen Portionen in der Türkei genannt werden, erfunden, um in Häppchen zum Raki gereicht zu werden. In Istanbul hat sich aus den Snacks eine eigene kulinarische Kultur entwickelt

TEXT: JÖRN KABISCH FOTOS: SEREN DAL



Eine Meze-Tafel ist immer bunt gedeckt, die Melonen mit Schafskäse sind obligatorisch. Die Frische der Melonen, die Würze des Käses und der ätherische Raki bilden einen angenehmen Dreiklang



Die Straßenbahn hat ordentlich Patina und unser Autor (zweiter von links) einen guten Grund, im Dienst zu trinken. Der Koran verbietet eigentlich den Alkohol, erwähnt dabei namentlich allerdings nur den Wein. Welch ein Glück für den Rakı, die Meze und das junge, lebensfrohe Istanbul



Muhabbet ist ein faszinierender Begriff. Er hat ganz unterschiedliche Bedeutungen. Er meint Liebe, er meint Freundschaft, er kann aber auch einen Schwatz meinen genauso wie eine intelligente Konversation. Aber all das sind viel zu schlechte Übersetzungen. Man kann in Istanbul Stunden verbringen, um sich dieses Wort erklären zu lassen, am besten an einer großen Tafel mit vielen Leuten, bei Rakı und kleinen Tellern mit Vorspeisen, die man am Ende gar nicht mehr zählen kann. Es läuft unweigerlich darauf hinaus: das Gespräch um einen herum, das Lachen vom Nebentisch, das Lied, das draußen auf dem Balkon angestimmt wird, dieses fröhlich perlende Stimmengewirr, das auf- und abbrantet wie die Wellen an den Mauern der Bosphorus-Stadt. Das alles ist Muhabbet. Eine Welt.

Und ihre Heimat ist die *Meyhane*. Unter dem Galata-Turm im gleichnamigen Altstadtviertel reiht sich eines dieser Lokale an das andere. Lange Tische, weiße Tischdecken, neben dem Gedeck die schlanken Rakı-Gläser. Meyhane heißt übersetzt *Trinkhaus*. Ursprünglich wurden hier kleine Gerichte zum Alkohol gereicht. Doch inzwischen hat sich

aus den Snacks eine eigene kulinarische Kultur entwickelt – die Meze-Tafel. Müsste man sie als ein eigenes Gericht charakterisieren, bestünde sie aus Essen, Reden und Trinken. Und alle sind gleich wichtig. Es sind die drei Grundzutaten der Muhabbet, also der Reihe nach:

Meze nennt man in der Türkei kleine Vorspeisen. Es gibt unendlich viele davon. Im Asmali Cavit, einem noch ganz traditionellen Lokal ein paar Schritte von der Istiklal Caddesi mit seiner historischen Straßenbahn entfernt, führt der Wirt Cavit Bey viele Gäste persönlich an die Vitriolen statt ihnen eine Karte zu reichen. Ehrwürdige Holztische und antike Istanbul Stadtsichten mit der Galata-Brücke, der Hagia Sophia oder vom Basar hängen an den vergilbten Wänden.

Doch die Patina färbt nicht aufs Essen ab. Typisch, aber nicht verstaubt ist, was auf drei Ebenen in den Auslagen liegt: Salate aus Seegras, dicken und grünen Bohnen, gefüllte Weinblätter, dann *Pathcan*, das obligatorische Mus aus geräucherten Auberginen, hierzulande eher bekannt unter der arabischen Bezeichnung *Baba Ganoush*. Natürlich Bulgur-Salat, das Pendant zu Couscous, nur schmeckt der türkische Wei-

zengrieß etwas körniger und nussiger. Außerdem Fleisch und Fisch: Pikante Lammleber mit Biber, also Chiliflocken bestreut, leicht sauer eingelegter Bonito, frittierte Muscheln und gegrillte Oktopusarme. Und das ist, versichert Cavit Bey, nur ein minimaler Ausschnitt aus der Meze-Welt. Sein Lokal ist dafür bekannt, Gästen selten einen speziellen Wunsch zu verweigern. Wobei man sich kaum vorstellen kann, dass das große und ständig nach Saison wechselnde Angebot überhaupt Wünsche offen lässt.

Melonen, Käse, Brotkorb und Rakı bilden für Türken einen melodischen Dreiklang

Der erste Gang des Meze-Abends besteht aus Melonen und Weißkäse. Auch im Asmali Cavit sind sie so obligatorisch wie der Brotkorb. Melonen, Käse und Rakı bilden für Türken einen Dreiklang – so melodisch und gefeiert wie in Italien Tomaten, Mozzarella und Basilikum. Die blumige Süße der Melone, der würzige Schmelz des Schafskäses, kombiniert mit der ätherischen Würzigkeit des Anisschnapses – im Grundsatz ist ein ganz ähnliches Konzept wie bei der Caprese. Doch es gibt

einen Unterschied: Zwischen Adria und Tyrrhenischem Meer feiern Käse und Kräuter die Tomate. Am Bosphorus hingegen verschmilzt das Trio zu ungeahnter Harmonie: Käse und Melone mildern die bittere Schärfe des Alkohols. Es ist nur ein süßer Hauch von Anis, der über den Gaumen zieht. Und man darf den Verdacht haben: Auch geübte Rakı-Connaissseure gönnen sich für den bittersüßen Lakritzgeschmack einen weichen Anlauf.

Womit wir bei der zweiten Zutat der Meze-Tafel wären, dem türkischen Nationalgetränk. Über Rakı lässt sich so viel sagen, dass man Bücher füllen kann. Und vor einigen Jahren ist tatsächlich eine Enzyklopädie zu dem erschienen, was die Türken *Löwenmilch* nennen. Eintausendachthundert Einträge fasst das Buch und lässt kaum eine Frage offen. Eine Überraschung für jeden, der Rakı nur für einen der vielen Vertreter des Anisschnaps rund um das Mittelmeer gehalten hat, eben Ouzo, Arak, Sambuca, Absinth oder Pastis. Türken sagen: Aber unserer ist der ehrlichste. Im Land gilt seit zehn Jahren sogar ein Reinheitsgebot. Was sich Rakı nennen will, muss aus Trauben gebrannt sein und darf nur Anis enthalten, alles türkischer Herkunft selbstverständlich. Süßholz oder Sternanis, Fenchel, Wermut oder Zimt, all das, was die Kräutermischungen in den anderen Ländern ausmacht, muss beim Rakı wegbleiben.

Das ist vielleicht auch ein Grund, warum das Rakı-Sortiment der Türkei überschaubar geblieben ist, seit Ankara das Alkoholgeschäft vor zwölf Jahren freigegeben hat. Yeni Rakı, der *neue* Rakı, der schon seit 1937 existiert, ist an der Meze-Tafel der Monopolist geblieben. Daneben gibt es etwa ein Dutzend anderer Sorten, mal im Holzfass gelagert oder nur aus frischen Trauben gebrannt wie der *Tekirdağ*, der neben dem Yeni Rakı inzwischen auch in Deutschland erhältlich ist. Der *Yeni Resi* eine neue Submarke von Mey, dem türkischen Marktführer, hebt sich geschmacklich am meisten von der Konkurrenz ab. Die Anissamen sind handverlesen und stammen frisch aus der ersten Ernte. Das ver-

leiht dem typischen Lakritzaroma noch einen Hauch Fruchtigkeit und Frische.

In Istanbul gebietet die Ehrerbietung vor dem Getränk, dass man nicht wählerisch ist. »*Rakı*«, sagt Aylin Öney Tan, »*ist ein demokratisches Getränk. In jeder Flasche ist das Gleiche und jeder bekommt das Gleiche.*« Und ihre resoluten Augen verziehen sich zu einem Lächeln. Tan ist eine im ganzen Land bekannte Kochbuchautorin und selbstverständlich auch Expertin für den Anisschnaps. Sie erklärt, warum für viele Türken, vor allem Istanbul, der Schnaps den Geschmack von Freiheit hat. In der muslimischen Türkei ist das mit dem Alkohol so eine Sache. Der Koran verbietet Alkohol, auch wenn wortwörtlich nur von Wein die Rede sei, sagt Tan. Zu allen Zeiten

Rakı ist demokratisch. In jeder Flasche ist das Gleiche und jeder bekommt das Gleiche

gab es Versuche der Prohibition und erst recht, seitdem die islamisch-konservative AKP regiert. Präsident Recep Tayyip Erdoğan ist ein strikter Abstinenzler. Erst vor zwei Jahren kam es wieder zum Kulturkampf, weil Erdoğan den Ausschank stark einschränken wollte.

Aber der Präsident hat einen mächtigen Gegner. An den Rakı-Tafeln ist die Erinnerung an Mustafa Kemal, den Staatsvater, besonders lebendig. Atatürk ist einer der berühmtesten Rakı-Trinker der Türkei. Und der Legende nach konnte er bei dem Getränk nicht ohne Essen sein. Mindestens eine Schale weißer gerösteter Kichererbsen musste neben dem Glas stehen.

Hört man Aylin Tan nur ein paar Minuten zu, kann man sofort verstehen, warum sie sagt, an der Rakı-Tafel werde jeden Tag neu die Welt gerettet und an erster Stelle die Türkei. Das Tischgespräch ist die dritte Zutat. Und sie hat in ein Restaurant geführt, das für die Konversation an der Tafel berühmt ist. An der Tür empfängt Bayram Aydınoğan, trotz seiner sechsundachtzig Jahre die Noblesse in Person. Das Menjou-Bärtchen ist schon stark ergraut, aber das Alter hat seiner aufrechten Haltung nichts

angetan. Ein Bild von ihm – nur vierzig Jahre jünger – hängt in Schwarz-Weiß an der Wand gegenüber. Sein Restaurant Seviç liegt in der Çiçek Pasajı – die mit Glas überdachte berühmte Jugendstil-Passage ist nicht nur für Touristen das Herz der Istanbuler Meyhane-Szene.

An den Wänden seines Lokals ist eine kleine Kulturkunde der Rakı-Tafel zu besichtigen. Karikaturen, Fotos und Zeitungsausschnitte sind da gerahmt. Viele zeigen Literaten, Historiker und Architekten an einem langen Tisch vereint und der weißlichen Flüssigkeit vor sich im Glas. Es sind allesamt Größen der Istanbuler Intelligenzia, meint Tan. Und einer sticht immer wieder daraus hervor: Aydın Boysan, ein kleiner Mann hinter einer großen Hornbrille, inzwischen dreiundneunzig, Architekt, Humorist und der größte noch lebende Muhabbet-Philosoph: »*Für Rakı braucht es mindestens zwei Personen*«, ist so ein Satz von ihm. »*Sehen Sie*«, übersetzt Aylin Tan, »*an der Rakı-Tafel geht es ums Teilen. Die Teller mit den Meze werden herumgegeben, das Brot und auch der Alkohol. Auch bei den Gesprächen ist wichtig: Jeder kümmert sich um das Wohlergehen der anderen. Es ist eine Sharing-Kultur. Wie wollte man die verbieten?*«

Civan Er könnte der Sohn von Cavit Bey und der Enkel von Bayram Aydınoğan sein. Er war viele Jahre Küchenchef im Changa, das unter den besten fünfzig Restaurant gelistet wird, und hat sich nun den Meze zugewandt. Seine Yeni Lokanta hat nichts Tavernenhaftes wie das alte Asmalı Cavit, das nur ein paar Schritte entfernt liegt. Der Raum ist licht, die Bar meterlang, maritimes Türkis strahlt von den Kacheln auf den Tischen. Hier könnte man Tapas aus aller Welt servieren.

Und tatsächlich gilt der Sechsendreißigjährige als Anführer junger Istanbuler Köche, die die Meze-Kultur auf ein neues Niveau heben. Ein Modernisierer? Den Begriff mag Civan Er nicht so sehr: »*Ich halte mich an Traditionen, die Hunderte von Jahren bekannt sind*«, sagt er. Der Mann, der etwas von dem jungen Bud Spencer hat, will lieber seine Gerichte sprechen lassen.

Doch kaum jemand benutzt so radikal wie dieser Koch einheimische Produkte und bereist dafür ganz Anatolien. Zum Beispiel *Yanık Yoğurt*, den *verbrannten Joghurt* aus Denizli mit seinem süßlich-rauchigen Geschmack. Er kombiniert ihn mit *Mantı*, den türkischen Ravioli, die mit getrockneten Auberginen gefüllt sind, macht daraus Eis oder mischt ihn mit Brunnenkresse. Viele seiner Meze muten auf den ersten Blick an wie Klassiker und entpuppen sich doch als etwas völlig Neues. *Muhammara* etwa, ein sehr bekannter Dip aus Paprika und Walnüssen: Civan Er erweitert ihn um Karotten und Ingwer. Und egal ob ein Joghurt-Dip, knusprig frittierte Zucchini Blüten, der im Brot-Ofen geschmorte Ochse oder die überaus süßen Desserts: Jedes Gericht hat seinen eigenen Charakter und überwältigt den Mund mit Aromen.

Civan Er hat natürlich auch Wein auf der Karte, aber erst bei ihm versteht man so richtig die zweite Funktion des Rakı auf der Meze-Tafel. Es ist der gleiche Effekt, den eingelegter Ingwer beim japanischen Sushi hat. Der Anis reinigt und erfrischt den Gaumen. Ein Neutralisator? Der Koch lächelt. Und lässt seine Gerichte sprechen. —

1. KAROTTEN MIT INGWER (ZENCEFILLI HAVUÇ)
FÜR 12 PERSONEN

3 kg Karotten, grob gestückelt
120 g Ingwer
4–5 Knoblauchzehen
250 ml Olivenöl
250 ml Zitronensaft
1 TL Cumin
1 getrocknete Chili
400 g Walnüsse, gehackt
Salz

Karotten bei 200 Grad im Ofen rösten, bis sie innen weich sind. Herausnehmen und abkühlen lassen. Mit den übrigen Zutaten, außer den Walnüssen, in der Küchenmaschine mixen, zum Schluss die Walnüsse mit einem Löffel dazumischen. Abschmecken und servieren.



Der Istanbuler Koch Civan Er will die Meze-Kultur modernisieren und auf ein neues Niveau heben. Ihm verdanken wir auch die nachfolgenden Rezepte





2. KIRSCH-BULGUR (VIŞNELİ KISIR)
FÜR 12 PERSONEN

700 g Sauerkirschen, gesäubert und entkernt
500 g feinkörniger Bulgur
200 g Tomaten, gehackt
2 Frühlingszwiebeln, gehackt
1 Knoblauchzehe, gerieben
1 Bund Minze, fein gehackt
1 Bund Petersilie, fein gehackt
30 g Granatapfelsirup
30 ml Zitronensaft
100 ml Olivenöl
1 TL Cumin
Salz
schwarzer Pfeffer

- 1. Kirschen in der Küchenmaschine mixen, durch ein feines Sieb streichen und Kirschsafft auffangen.
- 2. Bulgur in eine Rührschüssel geben und den Kirschsafft darübergießen. Ca. 15–20 Minuten warten, bis die Flüssigkeit aufgenommen ist, dann die übrigen Zutaten hinzugeben und gut durchmischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

3. GRÜNE BOHNEN MIT »VERBRANNTEN« JOGHURT (YANIK YOĞURTLU ÇALI FASULYESİ)
FÜR 12 PERSONEN

1 kg grüne Bohnen, je in 3–4 Stücke geschnitten und im Ofen geröstet
250 g »verbrannter« Joghurt
100 g griechischer Joghurt, entwässert
50 g eingelegte Paprikaschote
1 TL Sonnenblumenöl
1 TL Chilis, zerstoßen
1 Knoblauchzehe, gerieben
kräftige Prise Cumin
10 g Ingwer, gerieben
Salz
Pfeffer
etwas Chiliöl

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut durchmischen. Zum Servieren etwas Chiliöl darüberträufeln.

4. MAHLEB-PUDDING MIT KÜRBISSIRUP (MAHLEPLİ PELTE VE BALKABAĞI SOS)
FÜR 6 PERSONEN

Pudding
2 ½ Blatt Gelatine
450 g Sahne
600 g Milch
6 Eigelb
120 g Puderzucker
2 TL Mahleb (gemahlene Felsenkirschkerne)
350 g weiße Schokolade, geraspelt

Kürbissirup
1 kg Kürbis
Zucker

- 1. Gelatine ca. 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Währenddessen Sahne, Milch, Eigelb, Zucker und Mahleb in einen Topf geben und sanft erhitzen, aber nicht brodeln lassen.
- 2. Gelatine aus dem Wasser nehmen, ausdrücken und mit der Schokolade zur heißen Sahnemischung geben. Unter Rühren auflösen und das Ganze 20–30 Minuten abkühlen lassen. Die Mischung durch ein Sieb in 6 Gläser füllen und mindestens 3 Stunden auskühlen lassen.
- 3. Für den Kürbissirup den Kürbis schälen, die Samen auslösen und das Fleisch mit einem Entsafter auspressen. Zum Saft dieselbe Menge an Zucker geben und einkochen, bis die Konsistenz sirupartig wird.
- 4. Kürbissirup über den erkalteten Pudding geben und servieren.

5. PUDDINGCREME IM KADAJIF-MANTEL (MUHALLEBİLİ KADAYIF KIZARTMASI)
FÜR 12 PERSONEN

Puddingcreme
2 l Milch
Zesten von 2 Orangen
200 g Puderzucker
250 g Reismehl
2 Eigelb

Kadajif-Mantel
Mehl zum Wenden
1 Ei
1 Pckg. Kadajif (getrocknet und zerbröselt)

Außerdem
Sonnenblumenöl
Vanilleeis
Honig
Thymian

- 1. Milch mit den Orangenzesten in einen großen Topf geben und unter ständigem Rühren bis auf Siedetemperatur erhitzen. Eigelbe, Zucker und Mehl in einer Schüssel zu einer homogenen Masse schlagen und mit einem Schneebesen in die heiße Milch einrühren, bis die Masse einzudicken beginnt.
- 2. Die Mischung 3 cm hoch in eine rechteckige Form füllen, lauwarm abkühlen lassen und mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 3. Die ausgekühlte Masse in Würfel schneiden und diese nacheinander in Mehl, verquirltem Ei und Kadajif wenden.
- 4. Sonnenblumenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Würfel darin frittieren, bis sie eine goldgelbe Farbe annehmen. Würfel aus der Pfanne heben und auf Küchenpapier legen, um das überschüssige Öl abtropfen zu lassen. Pro Portion mit 1 Kugel Eis, etwas Honig und ein paar Blättchen Thymian servieren.

MEZE-ADRESSEN
Yeni Lokanta
Kumbaracı Yokuşu No. 66
Beyoğlu / İstanbul
www.lokantayeni.com

Duble Meze Bar
Palazzo Donizetti Hotel
Meşrutiyet Caddesi No. 85
Beyoğlu / İstanbul
www.dublemezebar.com

Tapasuma
Kuleli Caddesi No. 43
Çengelköy / İstanbul
www.tapasuma.com