

Türkische Schatzsucher

VON CLARK PARKIN

<http://m.welt.de/print/wams/lifestyle/article152720172/Tuerkische-Schatzsucher.html>

Junge Köche in Istanbul entdecken die Zubereitungsarten ihres Landes neu. Ihre neo-anatolische Küche ist eine kulinarische Sensation und erfüllt eine soziale Mission

Die Leute hätten ihn für verrückt erklärt, erzählt Mehmet Gürs, als er im Sommer 2012 seine Speisekarte umstellte. Statt Thunfisch oder Lachs servierte er in seinem Restaurant "Mikla" nun Hamsi, eine lokale Sardellen-Art, die im Herbst vom Schwarzen Meer durch den Bosphorus ins wärmere [Mittelmeer](#) zieht. Statt Rinderfilet mit grünen Bohnen gab es nun geschmortes Lamm aus den Canik-Dağları-Bergen mit roten Bohnen. Ein Drittel der Gäste verließ nach dem Studium der Karte das Restaurant.

Das "Mikla" im 18. Stock des "Marmara Pera Hotels" im Stadtteil Karaköy verfügt über eine der spektakulärsten Dachterrassen Istanbuls mit Blick auf Hagia Sophia, blaue Moschee, goldenes Horn und Bosphorus. Das Restaurant war bis dahin auch von Einheimischen gut besucht, besonders beliebt waren hier Heiratsanträge. Doch die Küche, die er nun seinen Landsleuten vorsetzte, passte zumindest damals noch nicht in deren Vorstellungen von Luxus. Denn Hamsi ist ein Einfache-Leute-Essen, ein Fisch, nach dem die Hobby-Angler von der Galata-Brücke ihre Ruten auswerfen und der an der Straße frisch frittiert in Spitztüten zum Mitnehmen verkauft wird. Der Hamsi bei Gürs wird zwar sehr delikats mit einer hauchdünnen Brotschicht belegt, die in Butter knusprig gebraten und mit einer aromatischen Zitronenmayonnaise gereicht wird, doch die Empörung und das Unverständnis waren zunächst groß.

Heute ist der Hamsi eines seiner "signature dishes", und Gürs gilt als einer der wichtigsten Vertreter der "neoanatolischen Küche". Gemeinsam mit seinen Kollegen Maksut Askar aus dem Restaurant "Neolokal" und Kemal Demirasal aus dem "Alancha" hat er es sich zur Aufgabe gemacht, mit den Prinzipien der New Nordic Cuisine oder der neuen peruanischen Küche die kulinarischen Schätze der [Türkei](#) zu heben. Damit hat er Istanbul zu einer der derzeit spannendsten Destinationen für Feinschmecker gemacht.

Jeder dieser Istanbuler Köche hat seinen eigenen Foodhunter, der in den abgelegensten Bergregionen Anatoliens nach Zutaten durchsucht, die es sonst nie über einen lokalen Markt hinaus geschafft haben. Gürs hat sich dazu Tangör Tan auserkoren. "Tango", wie er ihn nennt, ist einer seiner ehemaligen Köche, den er erst zu Carlo Petrini an die Slow Food

Universität ins Piemont schickte und der nun mit und für ihn das Land durchreist. 400 Dörfer haben sie besucht, 950 verschiedene Käsesorten verkostet, 110.000 Kilometer auf Schotterstraßen zurück gelegt. Um Anatolien anschaulich darzustellen, hält Mehmet Gürs die Innenfläche seiner rechten Hand in der Waagerechte. Es ist eine Geste, die man in den folgenden drei Tagen öfter zu sehen bekommt. Die Finger sind gestreckt, [Istanbul](#) liegt dann an der Spitze des Zeigefingers, die Fingerkuppen beschreiben die türkische Ägäis, am kleinen Finger liegt Antalya, entlang des Daumens die Küste des schwarzen Meeres. Mit dem Zeigefinger der anderen Hand stupst er in den Handballen oberhalb der Lebenslinie hinein, um zu zeigen, wo das Bergdorf liegt, in dem er eine Bergschafrasse entdeckt hat, die auf über 1500 Metern auf den blühenden Wiesen der Canik-Dağları-Berge weidet und die Gürs für so außerordentlich geschmackvoll hält. "Dieses Lammfleisch könnte als Gourmetprodukt mit D.O.C. auch international vermarktet werden", sagt er. Vorher gibt es noch einige logistische Hürden zu überwinden. Die Region ist im Winter von der Außenwelt abgeschnitten und einen geregelten Vertriebsweg gab es bislang nicht. In einem ersten Schritt hat Gürs einen seiner Zulieferer überredet, vor Ort ein kleines Schlachthaus mit Kühlung zu bauen.

In einer anderen Region namens Kastamonu in den Wäldern Ostanatoliens entdeckte er Siyez, einen nur noch von wenigen Bauern angebauten, besonders witterungsfesten Ur-Weizen, der hier seit 3500 Jahren angebaut wird. Das Korn ist so glutenarm, dass es sich nicht zum Backen eignet, und wird hauptsächlich zu Bulgur verarbeitet. Gürs bereitet daraus eine aromatische Eiscreme, die er mit getrockneten Aprikosen und Zimt würzt. Der Mann will nicht nur die besten Zutaten für seine Küche zu besorgen, sondern auch die kulinarische und kulturelle Vielfalt des Landes zu erhalten. Denn für viele Techniken der Haltbarmachung und traditionelle Gerichte wie Çekme-Nudeln gibt es manchmal nur noch eine Handvoll Menschen, die diese beherrschen. So wird Feinschmeckerei zum sozialen Faktor. Seine Linsen etwa bezieht Gürs nur von einer einzigen Bäuerin: "Letzte Woche hat sie angerufen und gesagt: 'Ihre Linsen sind fertig, sie können kommen'", erzählt Gürs. Er schickt dann einen Mitarbeiter anderthalb Tage über Land, um sie dort abzuholen. Denn die alte Bäuerin zu bitten, sie einfach per Paket oder Spedition zu schicken, gehe nicht. "Sie will doch auch ein Schwätzchen halten und freut sich über den Besuch."

Dass es nicht nur um gute Küche, sondern auch um die Sensibilisierung einer neuen Generation meist westlich geprägter Türken aus der 18-Millionen-Einwohner-Stadt Istanbul geht, erfährt man auch bei Maksut Askar im "Neolokal". Sein im Herbst 2014 eröffnetes Restaurant ist Teil des Kulturzentrums SALT, das Ausstellungen moderner Kunst veranstaltet und mit dem New Museum in [New York](#) zusammenarbeitet. Seit diesem Jahr veranstaltet das Museum regelmäßig von Maksut Askar initiierte Podiumsdiskussionen zur neoanatolischen Küche und den Erhalt des kulinarischen Erbes. Im Museumscafé und angegliederten Restaurant "Neolokal" lässt sich dann probieren, was nebenan gepredigt wird. Bei Askar versteht man auch die Parallelen, die die neue nordische Küche mit der neuanatolischen verbindet. Denn auch in Anatolien sind es die bekannten Techniken der

Haltbarmachung, die für ein interessantes und breit gefächertes Geschmacksbild sorgen. Gemüse werden für den Winter milchsauer vergoren, Milch zu Joghurt oder Käse verarbeitet, Fisch und Fleisch in Salz gelegt. Askars oberstes Gebot ist Qualitätsbesessenheit. Für das täglich frisch gebackene Brot in seinem Restaurant begann er schon ein halbes Jahr vor Eröffnung täglich den Sauerteig zu pflegen, da dieser erst nach einigen Monaten seine besten geschmacklichen Eigenschaften entwickeln würde. Den eigenen Gemüsegarten betreibt das Restaurant in einer traditionellen Kleingartenkolonie 60 Kilometer nördlich von Istanbul am Bosphorus. Askar verbindet in seinen Gerichten gern die zwei Welten aus eingemachten und frischen Zutaten: nur leicht geräucherten Schellfisch mit Tarama (Fischrogencreme), Bottarga und in Raki mariniertem Wurzelgemüse etwa, das durch Radieschen und Schnittlauch einen Frische-Kick bekommt. Hervorragend auch der mit Lavendel aromatisierte Oktopus mit Zitronenkartoffeln, Orangenschalenpulver, ordentlich Petersilie und gerösteten Pinienkernen. Sein Gericht "Kisir & Tartar" ist eine moderne Interpretation des Nationalgerichts Çiğ köfte: Askar serviert sie als würzige, rohe, mit Bulgur vermischte Hackfleischbällchen auf eingelegten Rübchenscheiben mit Kurkuma und sauer eingelegten Blumenkohlröschen. Dass dieses Tatar bislang kulinarisch unterschätzt wurde, beweist auch eines der ersten Amuse-Gueules im Restaurant "Alancha". Das Köfte wird als Appetitmacher auf einer Filoscheibe serviert, dazu gibt es ein Tässchen Tarhana-Suppe aus mit Joghurt fermentiertem Weizenmehl und Tomatenmark und in einer Phiole das würzige Wasser von eingelegten Gemüsen.

Das "Alancha" in Istanbuls Modeviertel Nişantaşı ist der erste Ableger von Kemal Demirasals Restaurant bei Izmir. Durch die neoanatolische Küche ist auch eine neue Kultur des Austausches entstanden, die bis nach [Deutschland](#) reicht. Der deutsch-türkische Sternekoch Serkan Gücelcoban kommt im Juni für ein [Pop-up-Dinner](#) mit den Kitchen Guerillas aus [Hamburg](#) ins "Neolokal", Maksut Askar wiederum wird im September im "Handicap" in Künzelsau kochen. Seine Rezepte veröffentlicht er im Übrigen nach dem Open-Source-Prinzip, also frei zugänglich für jeden.

Und weil eine kulinarische Bewegung sich nicht nur in der Hochküche, sondern auch auf Bistro-Niveau durchsetzen muss, haben nun in Istanbul die ersten neoanatolischen Lokantas eröffnet. Gibt es also demnächst neoanatolisches Streetfood? Sis Kebap mit fermentierten Urkorn? "Das ist fast unmöglich", so der sonst so innovationsfreudige Gürs, der mittlerweile 18 Restaurants, Cafés und Lokantas in Istanbul betreibt: "An türkischem Streetfood kann man nichts verbessern."