

Foto: (Ausschnitt) Murat Törenis



Die eingelegten Gemüse des Straßenhändlers im Altstadtviertel **EMINÖNÜ** schmecken auch Geschäftsleuten

# Tausendundein Gericht

Auf den Straßen von Istanbul isst man vorzüglich. Eine Tour zu den herzlichsten Teigtaschen und knackigsten Artischocken **VON KRISTINA MAROLDT**

**E**in Parkplatz im Istanbul Einkaufsviertel Nişantaşı. Motoren brüllen, Abgase wabern, Großfamilien zwängen mit Geschrei Küchenecken in Kofferräume. Es gibt stilvollere Orte für ein Amuse-Gueule. Doch nur hier, hatte Hande Bozdoğan versprochen, bekomme man Artischockenböden, so knackig wie junge Radieschen. Deshalb stehen wir jetzt vor einer mit Wachstuch überzogenen Holzbank, darauf ein Gedeck aus zwei Plastikbechern, in einen das gepufte Gemüse, in anderen Zitronenwasser zum Beträufeln. Die Besucherin versucht, den Benzingeruch zu verdrängen, knabbert am säuerlichen Gemüse und denkt: Bloß weg! Hande hingegen schreitet in ihren Lederstiefeln so anmutig über die verstreuten Artischockenabfälle, als wären es Rosenblätter auf dem Parkett eines Gourmetrestaurants. Sie inspiziert die Ware, lobt die Kunstfertigkeit des Kochs. Erst dann beißt sie ab: »Wunderbar!«

Hande Bozdoğan hat eine Mission. Die 44-jährige Managerin und Köchin wirbt für einen Gastronozweig, den die Istanbuler als Selbstverständlichkeit nehmen und westliche Besucher oft meiden. Die Rede ist von Streetfood. Von einer Kochtradition also, die einem umso häufiger begegnet, je weiter man gen Süden und Osten reist. Die Türkei als Brückenland zum asiatischen Kontinent pflegt sie seit Jahrhunderten: Mehr oder minder professionelle Köche bieten auf Karren oder Klappstischen ihre Speisen feil. Deren Vielfalt und Originalität schlägt die Einheitskost der Touristenlokale um Längen, weckt aber auch Ängste: Welches Körperteil esse ich da? Sind die schwarzen Krümel im Reis tatsächlich Kräuter?

## Der Nobelpreisträger Orhan Pamuk preist »die schiere Vielfalt der Speisen«

Hande ist die beste und wohl auch einzige Führerin durch die Istanbul Kleingastronomie. Für 95 Euro kann man sich mit ihr einen Tag lang durch die Gassen futtern. Als weit gereiste Geschäftsfrau kennt sie die Vorbehalte der meisten Gäste – aber auch ihre Sehnsucht, beim Essen etwas über das Reiseland zu erfahren. Istanbul ist dafür ein geeignetes Pflaster. Der Literaturnobelpreisträger Orhan Pamuk preist in einem Essay die »fantasievoll geschmückten Verkaufsstände« seiner Heimatstadt und die »schiere Vielfalt der Speisen« – egal, ob die Händler »Reis mit Kichererbsen, gegrillte Frikadellen, panierte Miesmuscheln, gefüllte Muscheln oder gedünstete Hammelleber feilbieten.«

Und auch wenn mancher morsche Karren so wirkt, als stünde er hier schon seit Sultanzzeiten: Streetfood geht mit der Zeit. Sah man vor einem Jahr noch vorwiegend Migranten aus Südostanatolien hinter den Sesamkringelwagen und Frikadellengrills, suchen heute auch krisengebeutelte Mittelständler ihr Auskommen im Straßenverkauf. Erst kürzlich lernte Hande einen Ingenieur kennen, der seit seiner Kündigung Pudding vom Klappstisch verkauft.

Einheimische Küche sei groß im Kommen, erzählt Hande während der Taxifahrt in das Altstadt-

viertel Eminönü. »Als junge Frau war ich wie die meisten meiner Generation: Türkisches Essen bedeutete für uns deftige Hausmannskost. Alles Ausländische fanden wir dagegen schick – selbst wenn es nur Pasta war!« Heute kochen die besten Restaurants des Landes nach überlieferten Palastrezepten, und Großstädter lernen in Kursen, gefüllte Tomaten so zuzubereiten, dass sie schmecken wie bei Oma.

Der Wagen hält am Rande des Gewürzmarkts von Eminönü. Hande springt aus dem Auto, eine mädchenhaft schlanke Frau mit Röhrenjans und Wallemähne. Zwischen den jahrhundertalten Barmauern und den eifrig wuselnden Kopftuchmüttern wirkt sie wie eine Erscheinung aus einer anderen Welt. Doch keiner wundert sich; man kennt sie. Regelmäßig kauft sie hier Gewürze – und unseren nächsten Gang, Lakerda.

Hande hat die Fischspezialität bewusst an den Anfang der Tour gelegt. Schließlich stand Lakerda auch am Beginn ihrer eigenen Streetfood-Begeisterung: Als sie sich vor zehn Jahren intensiver mit der regionalen Kochtradition beschäftigte, machte der feine Pökelfisch ihr bewusst, wie raffiniert türkische Küche schmecken kann. Dass Lakerda griechische Wurzeln hat, ist dabei nichts Ungewöhnliches: Schließlich rührten in den Kochtöpfen des osmanischen Vielvölkerreichs nicht nur kaukasische Nomaden, sondern auch Araber, Perser, Europäer, sogar indische Einflüsse sind überliefert. Von dieser Vielfalt lebt die türkische Küche noch heute. Und manche Speisen halten Erinnerungen wach – auch an Dinge, von denen man sonst wenig hört. Im Falle von Lakerda ist das die Vertreibung der Istanbul Griechen. Sie stellten die kulinarische Elite am Bosphorus, bis die Stadt sich im nationalistischen Wahn ihrer größten Köche beraubte: 1955 zerstörte ein aufgebracht Mob wegen eines angeblichen Anschlags auf Atatürks Geburtshaus in Thessaloniki die griechischen Geschäfte, die meisten der über 100 000 Istanbul Hellenen ergriffen die Flucht. Heute zählt die Gemeinde nur noch 2000 Mitglieder.

Handes liebster Lakerda-Verkäufer ist kein Grieche. Nazmi, Kugelbauch, Halbglatze, Schnauzbart, hebt den Beweis seiner Kunst gelassen auf die Theke: ein handgroßes Stück Fisch, rosa schimmernd, grätenfrei. Mit einem Messer teilt er es in fingerdicke Scheiben. Hande greift als Erste zu. Kaut, schluckt, lächelt entrückt: »Zart wie Sashimi, nur besser gewürzt.« Der Geschmack ist wirklich ein Erlebnis: Wie ein Bröckchen salziger Butter liegt der Fisch auf der Zunge – und zerfällt beim ersten Kontakt mit den Zähnen. Das sei Bonito, erklärt Nazmi, gefangen im Bosphorus. In einem aufwendigen Prozess würde er mehrmals gereinigt, gewässert und gewürzt, zum Schluss ruhe er drei Wochen unter einer Salzdecke im Kühlschrank.

Nach dieser Delikatesse wollen wir etwas Bodenständiges essen. Nein, keinen Döner. Das hat uns Hande schon zu Beginn der Tour erklärt. Für den Straßenverkauf sei der Drehspeiß-Grill zu unständig und schwer. Darum zähle Döner nicht

zum Streetfood, auch wenn alle Deutschen als Erstes danach fragten.

Wir steigen wieder ins Taxi, es geht zurück über die Galatabrücke, dann am Bosphorus entlang in Richtung Schwarzes Meer. Zur Rechten wechseln sich Parks und Wasserpfeifencafés ab, links verschwimmen die Fassaden des Künstlerviertels Cihangir zum grau-bunten Streifen. Immer wieder passieren wir Karren von Straßenhändlern. »Wer aufpasst«, sagt Hande, »kann am Streetfood sogar erkennen, wie spät es ist!« Tatsächlich: Statt der Gebäckverkäufer von heute morgen hat jetzt ein Grilltrupp Stellung bezogen, immer wieder weht der Fahrtwind würzige Schwaden durchs offene Taxifenster. »Abends wechselt das Angebot wieder, dann kommen Muschelverkäufer und Dessertwagen.

## Ali teilt seine Schätze aus: Würzig duftende Bulgurbomben

Hande hat nach ihrem Studium in New York und London gelebt. Vor 16 Jahren kehrte sie in ihre Heimat zurück, aus Sehnsucht nach der türkischen Küche. Aber für eine Renaissance des Streetfood war die Zeit damals noch nicht reif. Internationale Fast-Food-Ketten eroberten gerade die Türkei. Auch Hande heuerte beim kulinarischen Klassenfeind an. Sie eröffnete die ersten Dunkin'-Donuts-Filialen des Landes. Aber die Philosophie der Branche blieb ihr fremd. »Essen nur als Magenfüller zu begreifen, fand ich langweilig. Was ich eigentlich suchte, waren Gespräche, Hintergründe, Geschichten.«

Wir sind am Fährleger von Kabatas angekommen. Vor dem Gebäude drängelt sich ein Pulk Menschen. Beim Näherkommen sieht man: Die Leute wollen gar nicht zum Ticketschalter, sondern zum Mittagstisch! Ein Straßenverkäufer hat seinen Karren geparkt: Pilaw, gekochter Reis mit Kichererbsen und Geflügel, der Klassiker türkischer Straßengastronomie. Warum das Gericht so beliebt ist, merkt man, sobald man eine Schale ergattert hat. Mit der sanften Würze kommt selbst ein gereizter Managermagen klar, die stattliche Menge sättigt den hungrigsten Handwerker, und die Mischung aus Reis und gekochtem Huhn weckt auch bei der westlichen Besucherin Erinnerungen an die Kochkunst der Oma. »Pilaw schafft ein Gefühl von Geborgenheit«, sagt Hande. Auch zu diesem Gericht kennt sie eine Geschichte. Veli Mahmud Paşcha, der Großvater von Mehmet dem Eroberer, lud jede Woche wichtige Männer zum Bankett in den Sultanspalast ein. Krönung des Festmahls war jedes Mal Pilaw – dank einer besonderen Zutat. Neben den Kichererbsen mischte Mahmud Goldbröckchen in den Reis. Wer auf eines biss, durfte es behalten.

Hande liebt solche Histörchen. Das von Mahmut Goldpilaw entdeckte Hande in einem der kulinarischen Fachbücher, die sie während ihrer Zeit als Dunkin'-Donuts-Managerin nach Feierabend studierte. Je mehr sie dabei las, desto größer wurde ihr Wunsch, der türkischen Küche auf den

Grund zu gehen. Die Fast-Food-Managerin wurde Mitglied der »Slow Food«-Bewegung und unternahm eine Forschungsreise: Im Urlaub klapperte sie mit einem Fotografen die Straßenhändler Anatoliens ab, fragte nach Rezepten, ließ sich Legenden und Familienschicksale erzählen, später schrieb sie ihre Eindrücke nieder. Zur Jahrtausendwende machte Hande dann reinen Tisch. Sie verkaufte ihre zwölf Donuts-Läden, machte eine Kochausbildung, veröffentlichte ihre Streetfood-Recherche als Buch, erstand einen Bauernhof und gründete schließlich vor eineinhalb Jahren in Beyoğlu das Istanbul Culinary Institute. Dort können Laien und Profis nicht nur in Workshops und Meisterklassen lernen, wie man aus regionalen Zutaten kulinarische Köstlichkeiten schafft. Auf Exkursionen wie der Streetfood-Tour will Hande ihre Gäste auch für die Menschen begeistern, ohne die die Reistöpfe und Frikadellen wohl nur halb so verlockend wären: die Händler.

Ali ist ihr Paradebeispiel. Wir treffen den berühmtesten Straßenverkäufer von Istanbul dort, wo er seit 20 Jahren jeden Tag im makellos weißen Kittel steht: vor der Atlas-Passage der Istiklal-Straße. Zum Männlein zusammengesunken ist der 73-Jährige, gebeugt der Rücken, das Lächeln still. Umso herrlicher türmt sich ein goldbrauner Berg vor ihm in der Vitrine – die İçi Köfte seiner Frau Fatma. Außen krümelt und innen krümelig sind die Teigtaschen, die sie nach dem Rezept ihrer südanatolischen Heimatstadt Kahramanmaraş aus Lammfleisch und Bulgur erschafft. Und sie entfalten beim Kauen ein derart unverwechselbares Aroma von Zwiebeln und gepfeffertem Hack, dass Ali dafür weithin bekannt wurde und vor sechs Jahren auch ein Lokal in der Passage eröffnen konnte – samt altarähnlicher Loge für seine Gattin. Denn ohne Fatma und ihre Köfte, hebt Ali an, und man ahnt, dass er diese Geschichte nicht zum ersten Mal erzählt, wären sie heute mittellos: Umgerechnet 300 000 Euro Schulden hatte er, als sie 1988 nach der Pleite seiner Firma von Kahramanmaraş nach Istanbul kamen. Der Bruder lieb Geld. Fatma investierte in Fleisch und Bulgur – und schickte Ali mit den Köfte auf die Straße. Dort stehe er heute noch, schließt Ali mit herzerreißendem Dackelblick, allerdings um die Hälfte der Schulden leichter: »Bis zu meinem Tode, das habe ich meinen Kinder geschworen, ist alles abbezahlt. Fatma sei meine Zeugin.«

Er greift in die Vitrine und teilt seine Schätze aus: faustdicke, warme, würzig duftende Bulgurbomben, das Stück für umgerechnet zwei Euro. Und so steht man mit vollen Backen im Nachmittagsstrubel der Istiklal-Straße, vor sich den erwartungsvoll lächelnden Ali, dem man vor lauter Ergriffenheit auch den zehnfachen Preis gezahlt hätte, neben sich die versonnen seufzende Hande, der die Bulgurbösel in feinen Flocken auf die Stiefel schneidet. Und plötzlich passiert etwas, das bisher weder Nazmis Pökelmagie noch das leckerste Pilaw oder die knackigste Artischocke zustande brachten: Mit einem Mal fühlt man sich nicht mehr als Gast dieser Stadt. Man ist ein Teil von ihr.

## Istanbul

**Anreise:** Mit Turkish Airlines oder Lufthansa zum Beispiel von Berlin oder Frankfurt am Main direkt nach Istanbul

**Unterkunft:** Das historische Grand Hotel de Londres liegt gleich neben dem Istanbul Culinary Institute. Meşrutiyet Caddesi 117, Beyoğlu/Istanbul, Tel. 0090-212/245 06 70, www.londrahotel.net. DZ ab 70 Euro Das in einem alten Stadthaus untergebrachte Designhotel Lush ist ebenfalls nicht weit entfernt. Sıraselviyer Caddesi 12, Beyoğlu/Istanbul, Tel. 0090-212/243 95 95, www.lushhotel.com. DZ ab 100 Euro Neu eröffnet und sehr hübsch ist das Park Hyatt Istanbul. Mağka Palas Tesvikiye, Bronz Sokak No. 4 Sisi, Istanbul, Tel. 0090-212/315 12 34, http://istanbul.park.hyatt.com. DZ ab 260 Euro

**Streetfood-Tour:** Die Exkursion kann man – neben anderen gastronomischen Touren – beim Istanbul Culinary Institute buchen (www.istanbulculinary.com). Ein zweistündiger Rundgang kostet 35 Euro pro Person, die Ganztagestour (6–8 Stunden) 95 Euro. Außerdem gibt es Kochkurse, das Restaurant Enstitü serviert Kreationen der instituteigenen professionellen Chef-school, im angeschlossenen Laden wird Biokost vom Institutsbauernhof verkauft

**Auskunft:** Fremdenverkehrsbüro Istanbul, Süleyman Seba Caddesi 7, Besiktas/Istanbul, Tel. 0090-212/258 77 60. Generalkonsulat der Republik Türkei, Frankfurt am Main, Informationsabteilung, Tel. 069/23 30 81, www.reiseland-tuerkei-info.de

