

Interview mit einem Börekjunkie



Warum hast du „Koch dich Türkisch“ ins Leben gerufen?

Ich möchte den enormen Reichtum der türkischen Küche dokumentieren und für Jedermann zugänglich machen. „Koch dich türkisch“ ist eine Einladung, sich mit der türkischen Koch- und Esskultur auseinanderzusetzen. Zusammen mit meinem Team übersetze ich die türkische Küche ins Deutsche. Das ist unsere Mission – und dass irgendwann der Börek in deutschen Haushalten so selbstverständlich zum Küchenrepertoire gehört wie Spaghetti Bolognese.

Was zeichnet die türkische Küche deiner Meinung nach aus?

Dass sie so extrem vielfältig ist. Die regionalen Unterschiede sind stark ausgeprägt. Da gibt es zum einen die ägäische Küche, die sehr olivenöl- und gemüselastig ist. Dann die anatolischen Küchen, in denen Weizen und Fleisch eine wichtige Rolle spielen. Die südliche Küche an der Riviera ist bekannt für etwas schärfere Speisen. An der Schwarzmeerküste wird viel mit Fisch, Mais und Kräutern gekocht. Da gibt es sogar Süßspeisen mit Sardellen. Und dann haben wir noch die Istanbul- oder Sultanküche, in der alle Kochstile des osmanischen Reichs miteinander verschmelzen.

Und was für Gerichte stehen bei „Koch dich

türkisch“ im Vordergrund?

Wir kochen türkische Hausmannskost: Traditionelle Gerichte, die in vielen türkischen Familien zum Küchenalltag gehören.



Auf deinem T-Shirt steht "Bio-Türke". Heißt das, du kochst nur mit Bio-Produkten?

Ich bin ein großer Freund der Slow-Food-Bewegung und achte sehr auf die Qualität der Zutaten. Deshalb koche ich bevorzugt mit Bio-Produkten. Der Begriff hat aber noch eine zweite Bedeutung: Meine Eltern sind türkisch, also bin ich "biologisch" gesehen Türke, laut Pass aber Deutscher. Daher nenne ich mich "Bio-Türke". Das klingt doch irgendwie schöner als "Bürger mit Migrationshintergrund".

Wie bist du selbst eigentlich zum Kochen gekommen?

Ich habe während meiner Studentenzzeit in Stuttgart damit angefangen, weil ich den Geschmack vermisst habe, den ich von zu Hause aus kannte. Das, was meine Mutter gekocht hat, habe ich in keiner Mensa, keinem Dönerladen und keinem türkischen Restaurant gefunden. Nicht einmal einen einfachen Bohneneintopf mit Reis, das türkische Nationalgericht.

"Also habe ich meine Mutter angerufen und gefragt: Mama, wie macht man Börek, wie

Interview mit einem Börekjunki

macht man Köfte?"

Sie meinte aber, dass Männer in der Küche nichts verloren haben. Es hat lange gedauert, sie zu überreden, mir ihr Wissen weiterzugeben. Heute hilft sie aber eifrig mit und steuert die meisten der Rezepte bei.

Ihr zeigt ja alle Rezepte auch als Video, weil man bestimmte Handgriffe der türkischen Küche nur schwer erklären kann. Was sind das für Arbeitstechniken?

Zum Beispiel Wickeltechniken. Die sind ein sehr wichtiges Element der türkischen Küche. Weinblätter, Kohlblätter oder auch der Yufkateig können ja auf verschiedenste Weise gerollt, geschichtet oder gewickelt werden. Das ist nicht vergleichbar mit einer Rinderroulade, die ja nur in eine Richtung eingerollt wird.

Wenn man Fremden die türkische Küche näherbringen möchte, steht man vor dem Problem, dass die türkischen Rezepte oft so geschrieben sind, wie Mutter es erklärt hat, und Mutter hat es nach Augenmaß erklärt. Da steht dann zum Beispiel: „Mach die Füllung fertig.“ Du erfährst aber nicht, was in der Füllung drin ist oder in welchen Mengen. Wir versuchen das dann so aufzubereiten, dass wirklich jeder es verstehen und nachkochen kann. Deshalb gibt es auch dieses „Ich hab da mal was vorbereitet“ in unseren Videos nicht. Das macht es umfangreich, aber auch präziser. Da kommt das Deutsche in uns durch.

Viele der türkischen Rezepte scheinen mir aber gerade für Einsteiger doch recht aufwändig zu sein.

Einige Rezepte sind ziemlich zeitintensiv, das stimmt. Aber das ist auch ok so. Kochen ist eben nicht immer die Fünf-Minuten-Terrine. Kochen ist ja auch Entspannung. Dazu gehört, dass man sich Zeit nimmt und Dinge ruhen lässt oder länger bearbeitet. Wobei es auch in der türkischen Küche schnelle Rezepte gibt, zum Beispiel Zigarettenbörek (Sigara Böreği).



Du hast ja auch ein eigenes Kochbuch herausgegeben. Was für Gerichte findet man darin?

Unser Kochbuch "Sofralar" ist thematisch aufgebaut und die Rezepte sind bestimmten Anlässen zugeordnet. Jedes Kapitel ist einer typisch türkischen Tafel gewidmet. Wir zeigen, was zum Frühstück auf den Tisch kommt, was beim Abendessen mit der Familie und was für Speisen aufgeföhren werden, wenn Besuch kommt. Außerdem gibt es eigene Kapitel zur Fastentafel und der Meze-Tafel, die aus vielen kleinen Gerichten besteht.

Du möchtest ja den Deutschen die türkische Hausmannskost schmackhaft machen. Wie ist denn dein Verhältnis zur deutschen Hausmannskost?

Die deutsche Hausmannskost ist bei uns im Familienalltag sehr präsent, sei es in Form von Möhrengemüse, Bratkartoffeln oder Wurst. Auch meine Mutter hat früher mal versucht, Kartoffelpüree zu machen. Das hat aber nicht so gut geklappt. Was eine Rinderroulade oder einen guten Rotkohl ausmacht, habe ich erst verstanden, als ich diese Gerichte bei deutschen Freunden gegessen habe.

Machst du auch mal Crossover-Gerichte mit Elementen aus deutscher und türkischer Küche?

Ja, ich esse zum Beispiel gern Brezel mit Olivenöl. Und jetzt zur Spargelzeit werden wir Spargel mit Köfte-Rezepten kombinieren. Spargel wächst zwar auch in der Türkei. Die Türken wissen aber mit diesem Gemüse eigentlich nichts anzufangen.

Interview mit einem Börekjunkte



Siehst du „Koch dich türkisch“ auch als einen Beitrag zur Völkerverständigung?

Ich sehe das Essen schon als Brücke. Ich glaube, dass man eine Kultur und ihre Menschen mit ihrer Küche kennenlernt.

"Integration geht durch den Magen."

Und dafür reicht Döner allein nicht aus?

Döner ist zwar nett, aber auch mit vielen Vorurteilen behaftet, die wir ja gerade abbauen wollen. Und was man an der durchschnittlichen Dönerbude zu essen bekommt, ist nicht repräsentativ für die türkische Küche. So etwas wie einen Edel-Dönerladen kann man ja lange suchen. Der herkömmliche Döner ist ein reiner Sattmacher und hat für mich nichts mit Völkerverständigung zu tun.



Welche Gerichte empfiehlst du, um die türkische Küche fernab von Fastfood kennenzulernen?

Was aktuell gerade der Renner ist und sehr schnell geht, sind Linsenlaibchen (Mercimek Köftesi). Die werden aus einer Masse aus Linsen, Bulgur und Salça (eine Paprika-Tomaten-Mischung) geformt. Was ich ebenfalls liebe, ist Hünkâr Beğendi, eine Auberginen-Béchamel-Creme mit Lammragout. Etwas aufwändiger, aber bei diesem Gericht nimmt man sich danach ein Stück Brot und kratzt damit den Teller leer. Eine meiner liebsten Nachspeisen ist süßer Maisgrieß (İrmik Helvası). Dazu passt Vanilleeis. Man kann aber auch Käse mit dazu geben. Gerade diese Kombination aus Süßem und Deftigem ist in der osmanischen Küche sehr beliebt.

Wenn du einen Menschen einladen könntest, einen Tag mit dir in der Küche zu verbringen. Wen würdest du auswählen?

Meine Frau.

Interview mit einem Bökjunkie

Du würdest dir keinen Promi oder Sternekoch einladen?

Naja, Frank Rosin wäre vielleicht noch ganz interessant. Der macht ja diese gutbürgerliche Imbissküche. Da merkt man, dass er damit aufgewachsen ist. Das mag ich. Mit ihm ein bisschen crossover zu kochen, würde mir Spaß machen.