

# Wenn der Imam in Ohnmacht fällt

Die türkische Küche besteht aus viel mehr als aus Döner und Ayran. Vier neue Bücher entführen in eine köstliche Welt voller Düfte und Poesie.



**L**euchtende Farben, betörende Düfte, exotische Geräusche: Ein Spaziergang durch „Die Basare Istanbuls“ umschmeichelt alle Sinne und macht Lust auf Köstlichkeiten wie aus Tausendundeiner Nacht. Hackfleischbällchen mit Zimt, Sardinen in Weinblättern, gefüllte Feigen ... Ein Buch voller Urlaubsgefühle: Die passionierten Nahost-Reisenden Laura Salm-Reifferscheidt, Isabel Böcking und Fotograf Moritz Stipsicz krönen ihren appetitlichen Mix aus Fotoreportage, Reiseführer und Kochbuch mit 30 Lieblingsrezepten einer Spitzenköchin.

Türkische Töpfe und Pfannen sind von jeher kulturell-kulinarische Schmelztiegel: In die ursprünglich nomadische Küche mischte sich im Laufe der Jahrhunderte indische, persische, arabische und osmanische Raffinesse. So ließ sich der legendäre Sultan Mehmet II. (1432-1481) während seiner 30-jährigen Herrschaft von einer ganzen Armee Spezialisten bekochen. Damals entstand die sogenannte Palastküche. Bis heute erinnern daran Gerichte wie „Der Herrscher war entzückt“ (Schmorfleisch mit Auberginen) oder „Der Imam fiel in Ohnmacht“ - vor Begeisterung

über die gefüllte Aubergine, vielleicht aber auch des vielen Knoblauchs wegen. Wir fallen besser nicht in Ohnmacht, sondern genießen opulent-poetische Desserts wie „Lippen einer schönen Frau“ oder „Frauennabel“ und den Duft nach Rosenblüten, Honig und Pistazien.

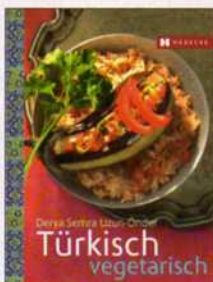
„Süß lass uns essen, süß lass uns sprechen“, sagt ein türkisches Sprichwort. Was sich bei einem schwarzen, mit Minze aromatisierten Tee trefflich üben lässt. „Die Türken“, schreibt die Anthropologin und Köchin Ghillie Başan, „sind Meister darin, die drei wichtigsten Dinge im Leben zu kombinieren: Essen, Familie und Freunde.“ Wer sich auf diese Küche einlassen will, ist mit „Türkisch kochen“ bestens bedient. Mehr als 70 Rezepte, anregende Bilder, klare Anleitungen. Probieren Sie doch zum Beispiel mal kalte und warme Meze, Pilaws und gefüllte Muscheln. Oder eine verlockende Tomaten-Mandel-Konfitüre. Auch fleischlos lässt es sich wunderbar schlemmen. Derya Semra Uzun-Önder, Mitbegründerin des türkisch-deutschen Literaturfestivals „Litera-Türk“, tischt in „Türkisch vegetarisch“ verführerische Leckereien auf: Gemüse, gedünstet, gebraten, frittiert, mariniert, mit Kräutern und Gewürzen aromatisiert, mit Joghurt serviert, mit Reis gefüllt. Humus (das delikate Mus aus Kichererbsen), Mandelmilchsuppe, gefüllte Kürbisblüten. Reis aus der Palastküche mit Korinthen und Pinienkernen. Ein ebenso prächtiges wie praktisches Buch.

Türkisch ist in Deutschland die Sprache Nummer zwei, Döner das meistverkaufte Fast-Food-Gericht, da liegt es nahe, kulinarische Brücken zu schlagen und multikulturellen Rat zu suchen. In „Kültür alakart“ plaudern 25 Prominente türkischer Herkunft aus ihrer Küche, von der Abgeordneten Lale Akgün bis zum Schriftsteller Feridun Zaimoglu. Das charmante Werk ist durchgehend zweisprachig und sehr erhellend. „Die Hüften einer Frau sind wie das Tomatenmark im Essen“, findet etwa Lyrikerin Bejan Matur. Guten Appetit - Afiyet olsun! *Franziska Schläpfer*

## lesezeichen Die Türkei ganz lecker



Laura Salm-Reifferscheidt / Isabel Böcking / Moritz Stipsicz  
**Die Basare Istanbuls**  
Christian Brandstätter  
224 S.,  
49,90 € (D) / 49,90 € (A) / 84,- sFr



Derya Semra Uzun-Önder  
**Türkisch vegetarisch**  
Hädecke  
112 S.,  
14,95 € (D) / 15,40 € (A) / 26,- sFr



Ghillie Başan  
**Türkisch kochen**  
Umschau  
160 S.,  
19,90 € (D) / 20,50 € (A) / 32,- sFr



Ralf Frenzel (Hg.)  
**Kültür alakart**  
Türkisch-deutsches Kulturkochbuch  
Tre Torri  
200 S.,  
19,90 € (D) / 20,50 € (A) / 36,- sFr  
(erscheint 15. Oktober)

[www.turk.ch/kueche](http://www.turk.ch/kueche)  
[www.ghilliebasan.com](http://www.ghilliebasan.com)