



Stolz präsentiert die junge Familie das Ergebnis eines arbeitsintensiven Nachmittags: zum Essen gibt es neben Fladenbrot mit Hummus und gefüllten Auberginen (Karni Yarik) auch einen Bulgursalat, Cacik (türkisches Zaziki), ein persisches Reisgericht und eine Orangencreme als fruchtigen Abschluss. Bülent Parlak (32), Architekt, (hinten rechts), mit Partnerin Franziska Vogel (31), Kindergärtnerin (hinten links), mit den Verwandten Milad (33) und Alice (37) und deren Töchter Sheyla (3) und Sayeh (15 Mt.).



Der Berg Ararat ist mit 5137 Metern der höchste Berg der Türkei. Dort soll nach der Sintflut die Arche Noah gestrandet sein.

Die Türkei ist eine demokratische Republik und liegt in Europa (ca. 3% der Fläche, dieser Teil wird als Thrakien bezeichnet) und Asien (ca. 97% der Fläche, Anatolien).

Die Heimat der Eltern von Bülent Parlak (vgl. Bildlegende links) liegt in der Stadt Iğdır, im äussersten Osten der Türkei, am Fusse des Bergs Ararat (Büyük Ağrı Dağı), nahe der Grenze zu Armenien, Aserbaidschan und Iran. Wegen der Vegetation wird Iğdır auch Yesil Iğdır (Grünes Iğdır) genannt. Die Temperaturen können von maximal 40°C bis minimal -30°C reichen, die Niederschlagsmenge ist im Vergleich mit anderen Orten des anatolischen Hochlands bemerkenswert tief. Die Bevölkerung besteht zum grössten Teil aus Aserbaidschanern und Kurden. Die Menschen in der Provinz Iğdır leben hauptsächlich von der Landwirtschaft.

Türkische Leckereien

Die türkische Küche ist fantasievoll und sehr gesund. Darüber hinaus zeugt sie von Poesie und Humor – ein Grund mehr, sie näher kennenzulernen. Karni Yarik (vgl. Rezept) bedeutet korrekt übersetzt nämlich «aufgerissener Bauch», aber keine Angst: Es handelt sich um harmlose gefüllte Auberginen.

VON DSCHEREN KARADSCHAJEW (TEXT)
UND ALEXANDER EGGER (FOTOS)

Die Begegnung mit der kulinarischen Reichhaltigkeit der Türkei findet in einer schönen Altbauwohnung im Zentrum von Bern statt. Bülent Parlak und seine Partnerin Franziska Vogel haben Verwandte und Freunde zu einem türkischen Abendessen eingeladen. Es wird gemeinsam gekocht, türkisches Bier getrunken, Rezepte werden ausgetauscht, über Zubereitungsarten diskutiert – und natürlich genascht, bei den Grossen wie bei den Kleinen. Die Küche ist mit Lebensmitteln vollgestellt: pralle Auberginen und Tomaten glänzen matt, Säckchen

von Kräutern wie Petersilie, Dill und Minze lassen den Novembernebel vergessen. Thymian und Mandelstifte, Orangen und Granatäpfel, Kichererbsen und Rinds hackfleisch lassen erahnen, womit die Gastgeber die eingeladene Gesellschaft zu verwöhnen gedenken.

Der Hausherr und Chefkoch Bülent Parlak gibt die Regieanweisung an, seine Lieben befolgen sie und machen sich in der Küche nützlich. Sie schneiden Gemüse für den Bulgursalat, kochen Saucen und Beilagen, bereiten das Dessert zu. Er selber kümmert

sich zuerst um die Vorspeise: Er schneidet selbstgebackenes Fladenbrot (Pide) zu und bestreicht es mit einer Mischung aus Olivenöl, gepresstem Knoblauch, frischen Thymianblättchen, Sesam und Mohnsamen. Die Brotstückchen werden im heissen Ofen knusprig aufgebacken und zu Hummus, der orientalischen Kichererbsenpaste, gereicht.

Als Türke der zweiten Generation wuchs Bülent Parlak mit seinen Geschwistern im solothurnischen Zuchwil auf. Die heimische Küche kennt er deshalb hauptsächlich in der Art, wie seine Mutter sie zu kochen gepflegt hat. Sie habe jedoch nicht nur türkisch gekocht, sagt Bülent. Er selber sei als junger Erwachsener zum türkischen Essen zurückgekehrt, als er nach dem Auszug aus dem Elternhaus die kulinarische Vertrautheit vermisst habe.

Dabei haben ihn gute Kochbücher auf der Suche nach seinen Wurzeln begleitet, wie zum Beispiel dasjenige von Erika Casparek-Türkkan. Seine Art zu kochen bezeichnet Bülent Parlak heute als «türkischer Grundstil mit orientalischen Einflüssen» – eine Kombination, die er seinen Freunden und Kollegen gerne vorführt. Als «Jamie Bülliver» veranstaltet er ab und zu Kochsessions, bei welchen von Mittag bis in die Morgenstunden gekocht, gegessen und getrunken wird. Diese Begegnungen werden auf Video aufgenommen – zur gegenseitigen Belustigung und Erinnerung an die inspirierten Stunden. Er selber empfindet das gemeinsame Kochen als einen kosmopolitischen Anlass und sagt, dass er Mühe habe, dem Essen eine Nationalität zuzuweisen.

Die türkische Küche ist heute sehr populär geworden, nicht zuletzt wegen den berühmt-be-

rüchtigten Kebab-Ständen, die aus dem schweizerischen Landschaftsbild kaum mehr wegzu-denken sind. Das Angebot dieser Imbisshäuschen spiegelt die kulinarischen Einflüsse des Mittelmeers und des Orients wider, welche die türkische Küche seit Jahrhunderten in sich aufnimmt. Entsprechend vielfältig zeigt sich auch die Anzahl der Speisen, der Zutaten und der Zubereitungsarten, welche ihren Ursprung in der Küche der osmanischen Sultane haben. Allein die Aubergine, die als ein wichtiger Bestandteil der türkischen Küche angeschaut wird, kennt 40 verschiedene Zubereitungsarten. Weitere wichtige Gemüsesorten sind grüne Peperoni, Artischocken, Kürbisgewächse, Spinat, Oliven, Okraschoten und natürlich Zwiebeln und Knoblauch. Dieser ist erstaunlicherweise kein Hauptgewürz, wie oft angenommen wird. Vielmehr sind es die frischen mediterranen Kräuter sowie Gewürze wie Zimt, Kreuzkümmel, Pinienkerne, Korinthen und Sesam, die das Aromabouquet der türkischen Küche bestimmen.

Die türkische Küche ist allgemein sehr gesund und ausgewogen. Allerdings ist die Zubereitung der Speisen recht aufwendig – v.a. der Desserts. Viele Lebensmittel wie Getreide oder Hülsenfrüchte benötigen Vorbereitungszeit und erfordern somit eine langfristige Planung. Es braucht Einfühlungsvermögen, Experimentierfreude und Erfahrung, damit die Speisen nicht zu fettig oder zu süss geraten. Doch diese Mühe lohnt sich auf jeden Fall. Die Köstlichkeiten, die dabei entstehen, werfen nicht nur die Imame um – auch wir Westeuropäer verlieren unser Herz an die türkische Küche, wenn wir einmal davon gekostet haben. □



Karni Yarik (gefüllte Auberginen)

Zutaten für 4 Personen

- 4 mittelgrosse Auberginen
- 2 EL Zitronensaft
- Salz
- Olivenöl
- 5 Zwiebeln gehackt
- 3 Knoblauchzehen
- 6 Tomaten
- 1–2 EL Thymianblätter
- 400 g Rindshackfleisch
- 2 EL Tomatenmark
- ½ TL Zimt
- Schwarzer Pfeffer
- 1 Bund Petersilie gehackt

Zubereitung

Die Auberginen waschen, die Stiele nicht entfernen, nur die grünen Kränze daran abschälen. Die Auberginen der Länge nach halbieren. Die Hälften mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz bestreuen und etwa 20 Min. ziehen lassen. Danach abbrausen und gut trocken tupfen.

Unterdessen die Stielansätze der Tomaten entfernen, die Tomaten kurz überbrühen, häuten und danach kleinwürfeln. Bei mittlerer Hitze die Hälfte der Zwiebeln und den Knoblauch in Olivenöl glasig dünsten. Zwei Drittel der Tomaten unterrühren (die restlichen Tomaten für die Hackfleischfüllung beiseite stellen), 2–3 Min. dünsten. Etwas Wasser (ca. 2–3 dl) hinzufügen, aufkochen und die Sauce mit Salz, Pfeffer und den Thymianblättern abschmecken. Die Tomatensauce in eine Gratinform giessen.

Die andere Hälfte der Zwiebeln im Olivenöl erhitzen, das Hackfleisch zugeben, fein zerdrücken und anbraten. Das Tomatenmark mit etwas Wasser verrühren und begeben, nach 1–2 Min. die restlichen gehackten Tomaten hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Zimt abschmecken. Vom Herd nehmen und die gehackte Petersilie beifügen.

Auberginen mit einem kleinen Löffel aushöhlen. Im heissen Öl kurz beidseitig braun anbraten. Die Auberginenhälften mit Schnittfläche nach oben auf das Tomatenbeet legen und mit Hackfleisch füllen. In den Ofen schieben und bei 180 bis 200°C 45 Min. braten.