

Burma kadayif nennt sich diese Baklava-Variation, die mit Fadennudeln gebacken wird. Im Schaufenster des Istanbuler Restaurants „Saray“ wird sie als Pyramide ausgestellt

So schmeckt das Paradies

Türkische Süßspeisen sind unglaublich süß, unglaublich schwer und unglaublich köstlich. Und es gibt unglaublich viele davon. BRIGITTE WOMAN-Autorin Katja Michel kennt sie nach einem halben Jahr in Istanbul alle beim Namen

FOTOS DANIEL FLASCHAR





Ein leises Knistern. Die Gabel sticht durch Schichten von hauchdünnem Teig. Jetzt umdrehen, der saftige Boden gehört nach oben, denn er soll zuerst den Gaumen berühren. Ich schließe die Augen und rieche mildwürzige Pistazien, eine sanfte Zuckernote, sattherben Butterduft. Weicher Blätterteig mischt sich in meinem Mund mit knusprigem, mit Pistazienstückchen, mit Sirup. Baklava schmeckt golden. Nach Reich-

In der Backstube der Konditorei Güllüoğlu wird jeden Tag frisches Baklava hergestellt. 40 Lagen Teig braucht es für ein Blech der bekanntesten Süßspeise der Türkei, die mit Blätterteig verwandt ist. In der Manufaktur arbeiten an jedem Posten hoch spezialisierte Experten: Die Männer, die Sirup kochen und das Baklava damit tränken, heißen Usta, und sie tun nichts anderes

tum, Wohlbefinden und nach Glück. Seit einem halben Jahr lebe ich hier in Istanbul. Und ich bin seitdem nicht nur Baklava verfallen, sondern ich liebe auch das sesamsüße Helva, bei uns Türkischer Honig genannt, oder Kaymak, das ist dicke Sahne aus Büffelmilch, die mit Wabenhonig köstlich zum Frühstück schmeckt. Zuckersüß, schwülstig und schwer sind diese türkischen Süßspeisen, sie duften nach Orient, erinnern an Sultanspaläste und 1001 Nacht. „Sie sind wie

die Menschen hier, so extrem süß, wie wir emotional sind. Es gibt kein Mittelmaß“, sagt mein Mitbewohner Volkan. Ob die Süßigkeiten mir helfen, die türkische Seele zu verstehen? Einen besseren Grund zum Naschen hatte ich nie. Ich lasse mich über die Basare treiben, entdecke die Süßspeisenpaläste, Baklava-Konditoreien und nostalgischen Bonbonläden Istanbuls, tauche ein in eine klebrige Welt aus Honig, Sirup, Butter und Sahne. Meine erste Station: die Backstube von Istanbuls bekanntester Baklava-Kondito-

rei, Karaköy Güllüoğlu. Sie gilt vielen als die beste der Stadt. Hier will ich mir ansehen, wie Baklava, die Königin der türkischen Süßspeisen, hergestellt wird. Ich treffe den Mann, den sie „Mr. Baklava“ nennen, wie er gern betont. Stattliche Figur, Schnauzer, fester Händedruck. Nadir Güllü, Mittfünfziger, lässt keinen Zweifel daran, wer hier der Chef ist. „Seit 250 Jahren schon ist unsere Familie im Baklava-Geschäft“, erzählt er. Ursprünglich stammen die Güllüs aus Gaziantep, auf den Bergen rund um die südostanatolische Stadt wachsen die feinsten Pistazien der Türkei. Ende der 40er Jahre kam Nadirs Vater Mustafa an den Bosphorus und eröffnete seinen Laden hier in Karaköy, nur ein paar Schritte weiter legen die Schiffe nach Asien ab.

„Wir verwenden ausschließlich die besten Zutaten“, sagt Nadir Güllü, „die Pistazien müssen aus Antep sein, der Weizen stammt aus Konya, unsere Butter aus Şanlıurfa. Und jetzt sehen wir uns an, wie daraus erstklassiges Baklava wird.“

Feiner Mehlstaub hängt in der Luft, Männer in weißen Anzügen tragen Mundschutz und rollen mit langen Nudelhölzern hellgelben Teig aus. „Die Zusammensetzung ist jeden Tag ein bisschen anders“, erklärt Güllü und nimmt prüfend eine hauchdünne Teiglage in die Hand, „denn jede Packung Mehl ist verschieden. Und sogar das Wetter ist wichtig, ob Nord- oder Südwind weht, ob wir Winter oder Sommer haben. Aber so ist er richtig. Fühlen Sie mal.“ Glatt und fein wie Seide spüre ich den Teig auf der Haut. Yufka nennt er sich und ist ausgerollt so dünn, dass ich hindurchsehen kann. 40 Lagen davon kommen auf ein Blech, dazwischen Pistazien oder Walnüsse sowie flüssige, sämige Butter aus Ziegen- und Schafmilch. Süß und sauer zugleich riecht sie, und sehr würzig.

Dampfend kommt der gebackene Teig aus dem Steinofen. Ein Konditor begießt ihn mit kochend heißem Zuckersirup. „Das hier ist unser Usta, unser Meister für den Sirup“, erklärt Güllü und zeigt auf den Mann mit der Kelle, „er macht seit 23 Jahren nichts anderes.“ Zehn Ustas und vier Stunden Zeit braucht es, bis bei Karaköy





Güllüoğlu aus Mehl, Butter und Nüssen ein fertiges Blech Baklava geworden ist.

„Das ist keine Süßspeise für jeden Tag“, sagt die Wissenschaftlerin Marie-Helene Sauner-Leroy. Sie erforscht seit Jahren die türkische Küche, ist durch das ganze Land gereist, hat in den Dörfern gelebt und dort ihre Beobachtungen gesammelt. „Baklava gibt es zu ganz speziellen Gelegenheiten, zu Hochzeiten, Beschneidungsfeiern, dem Opferfest oder auch bei Besuchen von Freunden.“ Nicht nur in der Türkei wird

das Blätterteiggebäck gegessen, auch auf dem Balkan und im Nahen Osten. Die Syrer, die Griechen, die Türken, alle wollen Baklava erfunden haben, aber wann und wo die Süßspeise erstmals gebacken wurde, dafür fanden die Experten keine eindeutigen Belege. Und wie erkennt man gutes Baklava? Nadir Güllü und ich sitzen am Tisch, vor uns die Kostproben: mit Pistazien und Walnüssen natürlich, aber auch mit Schokolade und sogar eine Sorte für Diabetiker. Rollen, Schnitten, kleine

Nester. „Frisch muss es riechen, goldgelb aussehen. Kein Tropfen Sirup darf fallen, wenn Sie es auf die Gabel spießen, dann ist zu viel dran. Und natürlich erkennt man gutes Baklava am unvergleichlichen Geschmack“, sagt der Meister.

Möwen schreien, Schiffshörner tuten, tiefblau glitzert unter mir das Goldene Horn. Über die Galatabrücke gehe ich vorbei an den Fischern, die Plastikbecher voller Krabben und silbriger Fische feilbieten, ins historische Zentrum der Stadt. Mein Ziel: die Stände der Süßwarenhändler auf dem

quiriligen Gewürzbasar. Mir gegenüber die mächtige Silhouette des Topkapı-Palastes. Jahrhundertlang residierten hier die osmanischen Sultane, über tausend Palastköche sollen Köstlichkeiten für sie zubereitet haben. Viele Rezepte stammen aus dieser Zeit. Und manche tragen noch immer die sinnlich-blumigen Namen von damals: „kadın budu“ – „Frauenschenkel“, „kadın göbeği“ – „Frauennabel“, oder „İmam bayıldı“ – „Der Imam fällt in Ohnmacht“.

Süßspeisen spielten schon immer eine ganz besondere Rolle. Speziell ausgebildete Köche bereiteten sie zu. Sie wurden an den wichtigen Feiertagen serviert, waren das Symbol für Glück. „Buyrun! Buyrun! – Bitte! Bitte!“ –, Händlergeschrei von allen Seiten, Gassengewirr, Gedränge. Seidentücher stapeln sich neben getrockneten Kiwis, Aprikosen und Feigen, funkelnde Goldketten hängen im Schaufenster eines Juweliers, gegenüber türmen sich Berge von goldgelbem Safran und tiefrotem Paprikapulver. An der nächsten Ecke riecht es betörend nach Zimt, Nelken und getrocknetem Rindfleisch. Doch ich bin gekommen, um Lokum zu kaufen. Die Verkäufer erzählen Touristen gern, die Süßigkeit sei erfunden worden, um die Manneskraft des Sultans zu stärken. „Kosten Sie, das ist Lokum mit Rosenwasser.“ Auf dem silbernen Tablett vor mir liegen mit Puderzucker bestäubte rosa Würfel aus geliertem Sirup: weich, dabei ein bisschen zäh, ähnlich wie süßer Mäusespeck für Kinder. Mir schmeckt das Ganze zu sehr nach Blume. „Vielleicht mögen Sie das lieber? Es ist mit Nuss“, sagt der alte Mann lächelnd, er hat meinen Gesichtsausdruck richtig gedeutet. Viel besser! Ich kaufe gleich eine ganze Schachtel.

Eine weitere Köstlichkeit lerne ich in meiner Wohngemeinschaft kennen: „Das Aşure meiner Mutter ist das beste der Welt, du musst es probieren!“ Volkan stellt eine riesige Schüssel auf den Tisch. Direkt daraus löffeln wir einen dünnflüssigen, fruchtigen Brei, mit frischem Obst und getrocknetem, mit Nüssen – und sind das Mandeln? Herrlich frisch, sanft süß, dabei ein bisschen säuerlich schmeckt Aşure. Das Dessert

wird traditionell am zehnten Tag des ersten Monats im islamischen Mondjahr zubereitet. Es heißt, Noah habe an diesem Tag wieder festen Boden betreten und aus allem Essbaren, was auf der Arche noch zu finden war, einen Brei gekocht: Aşure. Jede Familie hat ihr eigenes Rezept. „Wer Aşure zu Hause macht, gibt davon seinen Nachbarn ab. Das ist so Brauch“, erzählt mir Volkan. „Und dann sitzen wir am Tisch und lästern ein bisschen darüber, dass das Aşure der anderen nicht schmeckt.“

Wenn es zu Hause aber mal keinen Nachtschicht gibt, dann geht man in Istanbul zu „Saray“. Es ist Samstag, ein Uhr nachts. Am Nebentisch sitzt ein junges Paar in Lederjacken, sie löffeln genüsslich Pudding. „Çok güzel – sehr gut“, sagt sie leise seufzend. Sie sehen erschöpft aus, als kämen sie gerade von einem Rockkonzert und wollten den Abend mit etwas Süßem ausklingen lassen. Einen Tisch weiter sitzen zwei ältere Herren in Wollmänteln. Sie haben wohl in einem anderen Restaurant zu Abend gegessen und sind nur für das Dessert zu „Saray“ gekommen. Das machen viele so. „Saray“ liegt in der Istiklal Caddesi, der Flanier- und Partymeile der Stadt. Menschenmassen schieben sich zu jeder Tageszeit draußen vorbei, und drinnen, bei „Saray“, ist es immer voll. Auch mir fällt es schwer, hier vorbeizugehen. Im Schaufenster lockt eine goldene Pyramide aus gerollten Teigfäden und Pistazien: Burma kadayıf. Zähflüssig tropft der Sirup hinunter. Bei „Saray“ habe ich Keşkül kennen gelernt, köstlichen Mandelpudding, ebenso wie Sütlaç, türkischen Milchreis, und Tavuk Göğsü, einen zähen Pudding mit Zimt und – mit Hühnerbrustfasern. Gleich um die Ecke, in einer kleinen Nebenstraße des Fischmarktes, liegt „Üç Yıldız“, ein wunderbar nostalgisches Süßwarengeschäft. Gedämpftes Licht, dunkle Holzregale mit Pralinenschachteln, Gläser voller seidig schimmernder Bonbons in Gelb, Grün, Weiß und Pink. „Helva und die Marmeladen stellen wir selbst her“, sagt Altuğ Dörtler, ein kleiner Mann mit Glatze, der den Laden zusammen mit seinem Vater führt. Der sitzt mit seinen

74 Jahren noch immer jeden Tag an der Kasse. Üç Yıldız ist ein Laden, in dem die Stammkunden mit Namen begrüßt werden und ihre eigenen Schachteln und Gläser mit Pralinen und Marmelade füllen lassen. Auf dem Boden stehen große mattsilberne Töpfe. „Die stammen noch aus der Zeit der Osmanen“, sagt Dörtler der Jüngere und hebt einen Deckel. Erdbeere, Kirsche, Rose, Quitte, Aprikose, Orange. Mit einer großen Kelle füllt Dörtler die hausgemachten Konfitüren direkt vor den Augen seiner Kunden ab. „Probieren Sie mal, das ist Orange“, sagt er und drückt mir einen kleinen Löffel in die Hand. „In dieser Marmelade könnte ich baden“, hat eine italienische Stammkundin neulich zu ihm gesagt. Ich koste – und kann sie verstehen. Mit einem großen Glas Konfitüre in der Tasche laufe ich nach Hause. Volkan wird sie probieren und sagen, dass die seiner Mutter noch besser schmeckt. □

Oben: Der Gewürzmarkt in Istanbul. Dieser Kellner präsentiert selbstbewusst eine türkische Dessertspezialität für Mutige: einen süßen Pudding mit Zimt, zu dessen wesentlichen Bestandteilen Hühnerbrustfasern gehören. Unten: Im „Saray“ treffen sich Istanbuls Nachtschwärmer und wännen sich für einen genussvollen Moment bereits im Land angekommen, in dem Milch und Honig fließen

Adressen

Karaköy Güllüoğlu

Rihtim Cad., Katlı Otopark Altı
No: 3–4, Karaköy-Istanbul, Tel. 0090/
212/293 09 10, www.gulluoglu.biz

Saray

Istiklal Cad. No: 173, Beyoğlu-Istanbul, Tel. 0090/212/292 34 34,
www.saraymuhallemicisi.com

Üç Yıldız

Duduodalar Sk. No: 15, Beyoğlu-Istanbul, Tel. 0090/212/293 81 70,
www.ucyildizsekerleme.com



„Bevor man verhandelt, sollte man etwas Süßes essen“

Die türkischstämmige Regisseurin Buket Alakuş erklärt die kulinarische Psychologie ihres Heimatlandes



BRIGITTE WOMAN: Warum sind türkische Süßigkeiten oft so unheimlich süß?

Buket Alakuş: Das Süße ist die Seele der türkischen Esskultur. Es steht für Muße, Geselligkeit und Genussfreude. Je süßer, umso intensiver und länger der Genuss, könnte man sagen. **Die Küche Ihrer Heimat bietet eine enorme Vielfalt an süßen Sachen und Desserts.** Ja. Süßspeisen spielen eine wichtige symbolische Rolle im privaten und öffentlichen Leben der Türken. Zum Beispiel bei Gesprächen und Verhandlungen. Ein Sprichwort sagt: „Iss süß, sprich süß“ („Tatlı ye, tatlı söyle“), also bevor man miteinander spricht oder verhandelt, sollte man etwas Süßes essen. Das beeinflusst den Dialog positiv.

Backwaren haben auch viel mit Gastfreundschaft zu tun. Richtig, es gibt verschiedene Bräuche. Wer eine türkische Familie besucht, den

heißt sie zum Beispiel mit Baklava willkommen. Wer um die Hand einer Frau anhält, bekommt Lokum. **Was essen Sie als Erstes, wenn Sie zu Besuch in Istanbul sind, Ihrer Heimatstadt?** Sie werden lachen. Simits, mit Sesam bestreute Ringe

Regisseurin Buket Alakuş lernte schon als Baby die magische Wirkung von Baklava kennen

aus Brotteig. Die schmecken eher salzig. Dazu trinke ich schwarzen türkischen Tee. Aber der darf nicht zu süß sein!

Warum? Hat sich

Ihr Gaumen etwa dem deutschen Geschmack angepasst, oder sind Sie von den türkischen Süßigkeiten kuriert? Von beidem etwas. Als Neunjährige habe ich mir einmal furchtbar den Magen daran verdorben, auf der Hochzeit einer Cousine in Istanbul. Es gab Berge von Baklava, Helva, Spritzgebäck mit Sirup, Mandelcreme und Milchpuddings. Wir Kinder haben uns heimlich den Mund voll gestopft. Meine Lippen fühlten sich an wie zubetoniert. Ich dachte, ich hätte eine Vergiftung, so süß war das. Danach drei Tage Bauchschmerzen. Das vergesse ich nie! Bei deutschen Leckereien sind Süße-Schocks nicht zu befürchten, sie sind berechenbarer.

Also kein Baklava mehr? Doch, aber in Maßen. Ich esse das Blätterteiggebäck für mein Leben gern. Damit hat mich meine Mutter schon als Baby gefüttert – und beruhigt, wenn ich zu viel geschrien habe. Das funktioniert bei jedem Kind. **Ist es noch heute Ihr Lieblingsgebäck?** Ja, Baklava mit dünnen Schichten von gehackten Walnüssen nach dem Rezept meiner Mutter. Das haben wir früher alle zusammen gebacken, mit fest verteilten Rollen: Mein Bruder hat die Walnüsse zermahlen, meine Mutter den

Teig gerollt und Sirup gekocht, ich habe die papierdünn ausgerollten Teigblätter im Schlafzimmer zwischengelagert, und mein Vater hat Tee für uns Feinbäcker gemacht.

Hat Ihre Familie auch das „Şeker Bayramı“ gefeiert, das dreitägige Zuckerfest zum Ende des Fastenmonats Ramadan? Selbstverständlich. Wir Kinder bekamen morgens Taschengeld und Lokma. Wir haben den ganzen Tag lang nichts anderes gegessen. **Türkisches Gebäck ist oft auch recht trocken.** Ja, staubtrocken. Man muss husten, wenn man Kuru Pasta, so heißt das süße Trockengebäck, solo isst, also ohne Getränk. Zu heißem Tee oder Mokka gereicht schmeckt es herrlich. **Gibt es deutsche oder österreichische Süßspeisen, die Sie gern mögen?** Seit meiner Kindheit esse ich gern Wackelpudding mit Waldmeistergeschmack und Vanillesoße. In Wien bin ich als Erwachsene auf den Geschmack von Sachertorte gekommen. Eine Zungenorgie! **Welche Benimmregel sollte man in der Türkei unbedingt beachten?** Nie eine Familie mit vollem Magen besuchen. Wer wenig isst, gilt als unhöflich!

INTERVIEW: RALF FRÄDTKE

Buket Alakuş

Die 39-jährige ist Film- und TV-Regisseurin und schreibt Drehbücher. Sie wurde in Istanbul geboren, wuchs in Hamburg auf und lebt heute in Berlin. Bekannt geworden ist sie mit Spielfilmen wie „Anam“ (2002), einer Tragikomödie um eine türkische Putzfrau, die sich mit der Hilfe ihrer Freundinnen auf die Suche nach ihrem drogensüchtigen Sohn macht, und „Eine andere Liga“ (2005), in der sie die Rückkehr einer krebserkrankten Fußballspielerin ins Leben schildert. Für diesen Film erhielt sie den Grimme-Preis. Zur Zeit dreht die Regisseurin ihren ersten „Tatort“.

Foto: Markus Lambrecht