

Türkische Küche – aufgezeichnet

Was in der Türkei alles gekocht wird, ist bei uns kaum bekannt. Mit einem Buch wünscht Gabi Kopp nun Afiyet olsun. Guten Appetit.

VON HANS GRABER
hans.graber@neue-lz.ch

Kebab, klar. Vielleicht auch Börek (Auflauf). Oder Köfte (Hackfleischbällchen). Spätestens jetzt aber dürfte bei vielen schon Schluss sein, wenn man sie nach türkischen Spezialitäten fragt. Jetzt ist ein Buch erschienen, das entdeckungsfreudige Köche und neugierige Esser auf den Geschmack bringen könnte: «Das Istanbul-Kochbuch – Bilder, Geschichten, Rezepte». Verfasst und gezeichnet hat es in insgesamt einjähriger Arbeit die Luzerner Illustratorin und Cartoonistin Gabi Kopp (51). «Gezeichnet» ist kein Verschreiber. Der Band enthält Hunderte von farbigen Zeichnungen, die in Istanbulen Küchen entstanden sind.

Zeichnen macht Sinn

Gabi Kopp war sieben Wochen in der europäischen Kulturhauptstadt 2010 und besuchte zwei Dutzend Mal Privatküchen. Am Herd standen meist Hausfrauen, zudem ein paar Koch-Profis. Gabi Kopp schaute über Stunden genau hin – und zeichnete. Blatt für Blatt, mit vielen stimmigen Details, die in die Kapitel eingestreut sind. Den Auftakt macht jeweils ein doppelseitig abgedrucktes Bild. Es zeigt die Küche, die kochende(n) Person(en) und das entstehende Gericht. «Für mich hatte das Aufzeichnen hier seinen wortwörtlichen Sinn», sagt Gabi Kopp. «Im Gegensatz zur perfektionierten Food-Fotografie eines Gerichtes fliesst in meinen Reportagezeichnungen der Kochprozess ein.»

Bei der Auswahl «ihrer» Köchinnen



Gabi Kopp in ihrem Luzerner Atelier. Im Vordergrund die druckfrischen Exemplare von «Das Istanbul-Kochbuch» – das Resultat von einem Jahr Arbeit. BILD PIUS AMREIN

und einer Reihe von Strassenhändlern ging Gabi Kopp nicht auf gut Glück vor. Sie suchte Leute verschiedener Volksgruppen oder Regionen der Türkei auf, die über einen kleinen Kreis hinaus bekannt sind für eine Spezialität, die eine besonders authentische Regionalküche pflegen oder auf der Strasse die besten Muscheln anbieten. Teils haben die immer auch textlich porträtierten Frauen und Männer schon selber Kochbücher veröffentlicht.

Entstanden ist das Projekt mit Hilfe von Erdogan, einem türkischen Architekten, mit dem Gabi Kopp freundschaftlich verbunden ist. Bei ersten Istanbul-Besuchen gab es weitere Kontakte, etwa zu Amalia van Gent, der Frau von Werner van Gent (Türkei-Korrespondent von SF und Radio DRS).

Das Projekt begann Kreise zu ziehen. Gabi Kopp machte Bekanntschaft mit Musa Dagdeviren, einem renommierten Koch aus Istanbul, der nach regionalen

Rezepten forscht und die Zeitschrift «YemekveKültür» (Essen und Kultur) herausgibt. Musa wusste weitere Namen. Und die «weiteren Namen» wussten wieder weitere. «Im Voraus kann man in der Türkei wenig organisieren», lacht Gabi Kopp, «aber vor Ort öffnen sich plötzlich viele Türen.» Bei ihren Küchenbesuchen stand ihr immer ein Dolmetscher zur Seite, zumal sie nicht nur zeichnete, sondern auch die Personen befragte und die Rezepte sorgfältig notiert werden mussten. Letzteres war der schwierigste Part. Nicht wegen Geheimniskrämerei, «sondern weil keine Türkin eine Waage zu Hause hat».

Wie ein Ohrläppchen

Masseinheit ist mal ein Teeglas, mal eine Tasse. Gabi Kopp: «Keine türkische Frau würde sagen, es brauche so und so viel Mehl für einen Teig. Es wird einfach so viel Mehl beigegeben, bis sich der Teig wie ein Ohrläppchen anfühlt. Dann ist er perfekt.»

Aber wie es sich bei uns gehört: Gabi Kopp hat die Zutaten – teils gegen größeren, aber nicht böse gemeinten Widerstand – immer an Ort und Stelle abgemessen und zu Hause in Luzern beim Nachkochen auf ihre Richtigkeit geprüft oder mit Angaben aus dem Internet verglichen. Gekostet hat sie natürlich bereits in der Türkei von allen rund 100 Gerichten. Am Ende jeder Kochen-Zeichnen-Session war sie stets zum Essen eingeladen, und die Böreks waren manchmal recht üppig. «Wenn ich es nicht so streng gehabt hätte mit allen Terminen, wäre ich jetzt vor lauter gastfreundlichen Essenseinladungen mindestens 10 Kilo schwerer.»

Immense Vielfalt

Die türkische Küche ist wie das Land: vielseitig, geprägt von vielen Völkern, es gibt kurdische, armenische, griechische, persische, arabische, jüdische, lasische, aber auch indische Einflüsse, die in den einzelnen türkischen Regionen unterschiedlich ausgeprägt sind. Völlig fremd für unsere Gaumen ist nur wenig, die meisten Zutaten lassen sich in Coop und Migros oder in einem Türkenladen kaufen.

Gefragt nach zwei, drei Lieblingsrezepten, beginnt Gabi Kopp in ihrem Buch zu blättern, und bereits nach sieben Seiten hat sie mindestens ebenso viele Gerichte erwähnt, die man «unbedingt» mal pro-

LESERAKTION

Zu gewinnen

Wir verlosen drei Exemplare von «Das Istanbul-Kochbuch». Wählen Sie bis morgen Montagabend, 6. September, 24 Uhr, die Telefonnummer **0901 83 30 25** (1 Franken pro Anruf, Festnetztarif) oder nehmen Sie unter **www.zisch.ch/wettbewerb** an der Verlosung teil. Viel Glück!

bieren soll, ein tscherkessisches Huhn mit Walnüssen, die roten Linsenköfte, Rosenbörek, Bulgurbällchen «Mutter und Tochter», gefüllte Teigtaschen, eine grüne Kräutermilchade – es gibt so vieles zu entdecken. Gabi Kopp wünscht allen Eline saglik, was auf türkisch «Gesundheit deinen Händen» heisst – das schönste Kompliment für eine gute Köchin oder einen guten Koch.



Bonus: Rezepte für ein komplettes Menü

HINWEIS

► Gabi Kopp: «Das Istanbul-Kochbuch», Verlag Jacoby & Stuart, 172 Seiten, Fr. 33.50 ◀

VERANSTALTUNGEN

Die Vernissage

Die von Musik und türkischen Häppchen begleitete Vernissage von «Das Istanbul-Kochbuch» findet am Freitag, 10. September, 19 Uhr, im Romerohaus an der Kreuzbuchstrasse 44 in Luzern statt (Bus 6/8 bis Station Brühlstrasse). Die Zeichnungen aus dem Buch bleiben bis 17. Oktober im Romerohaus ausgestellt.

Unter dem Motto «Die Kulturhauptstadt Istanbul an der Reuss» findet in Luzern im September ein kleines Festival statt. Programm unter www.yirmion.ch. Unter www.manzara-istanbul.com/de wird Anfang 2011 eine Kochbuchreise nach Istanbul angeboten.