



Genießen wie die Sultanan

FRAUENPOWER IN DER KÜCHE
Inhabertinnen Luifi Yanik, Arzu Balut
und Kim Aya Norten Fülkes

Text: ESTHER HARRISON

Foto: FABIENNE KARMANN

Ein Festmahl „alla turca“ bei Osmans Töchtern in Berlin

Bei Osmans Töchtern im Prenzlauer Berg genießt man klassische türkische Küche in warmer, atmosphärischer Interpretation.

Ein grauer Herbstnachmittag im Prenzlauer Berg in Berlin. Beste Gelegenheit für einen Besuch in einem ungewöhnlichen Restaurant, das heute schon zu den Klassikern dieses trendigen Kiez gehört. Osmans Töchter sind die Inhabertinnen Arzu Balut und Lale Yanik. Mit ihnen unterhalten wir uns über festliche türkische Küche – mit allem, was dazugehört. Die Erwartungen sind hoch, denn man erinnere sich: In Berlin wurde schließlich der Diner erfunden. Der erste Eindruck beim Betreten des Restaurants

ist eine einladende, wohlige Atmosphäre. Es duftet nach Thymian und Rosmarin, warm ist es auch, der graue Tag draußen vor der Tür ist vergessen. Glühbirnen hängen in Eisenkäfigen von der Decke, helle, aus solidem Holz gefertigte Tische, eingedeckt mit kleinen Blumensträußchen, farbrige Stühle und überall großzügig verteilte bunte Sitzkissen, mit altmodischer Häkelarbeit verziert – herrlich!

Die eigentliche Idee für Osmans Töchter war, O-Ton: „Türkische Mutti und Hausfrauen“ kochen zu lassen. In der Türkei haben beim Kochen die Mütter die Hosen an, und wenn sie es tun, kommt die ganze Familie zusammen, es ist quasi ein Ereignis. Arzu und Lale erzählen uns, wie sehr sie die Sorgfältigkeit und den Einfühlensichtum ihrer Köchinnen schätzen, die natürlich allesamt, bis auf die Syrerin Amina, türkische Muttis sind.

Mit dem Ritual des gemeinsamen Kochens und Vorbereitens von Speisen für besondere Bayrams, wie türkische Festtage genannt werden, sind beide aufgewachsen. Das Gastgeben liegt ihnen im Blut, und man merkt beides die Leidenschaft an, mit der sie das Restaurant führen. Aber auch die besagte Sorgfalt bei der Zubereitung und Wertschätzung für die Zutaten haben sich

bei den vielen Stammgästen herumgesprochen, wie wir später feststellen.

Gerade werden von den Küchendamen mit viel Gusto Weinblätter zubereitet. Die Königsdelicatsen der sogenannten Dolma, wie alle gebrühten und gewickelten Gerichte in der türkischen Küche genannt werden. Die Zubereitung ist zeitintensiv, aufwendig und hoch social. Jede der Frauen hat eine Station inne, die Hände wirbeln wie Derwische über den Tisch, die Augen blitzen, der Weinblätterberg in der Mitte des Tisches füllt sich in beeindruckender Schnelle. Abgerundet wird das Bild durch die bunten Kopftücher, Schürzen und Hosen, die als Arbeitskleidung fungieren und uns an ein anatolisches Bergdorf erinnern, wo die Frauen, pittoresk anzusehen, zusammensitzen und kochen. Ein Bild, das man zugeben in Berlin eher mit den Stadtteilen Neukölln oder Kreuzberg in Verbindung bringen würde, nicht mit dem gentrifizierten Prenzlauer Berg.

Star des Tages ist aber ganz klar die saftige Lammhaxe, die jetzt frisch auf den Tisch kommt. Kennen wir natürlich auch für festliche Anlässe, das Osterfest fällt uns hier als Erstes ein. Aber wo wir die klassische Lammhaxe mit einer Rotweinsauce und Wurzelgemüse zubereiten, setzt das Team von Osmans Töchtern auf einen köstlich eingekochten weißen Kohl, mit Rosinen und Pinienkernen versetzt, sowie Safranreis, verziert mit einem herb-süßen Granatapfelkern, und Porta lakalat mit bunten Tomaten als Beilage.



HAUSMANNSKOST, NEU INTERPRETIERT
Osmans Töchter sind berühmt für ihre raffiniert verfeinerte türkische Küche. Basis sind dabei traditionelle Rezepte der Mitarbeiterinnen Arzu Balut und Lale Yanik (v. l.).



GENUSSWELT REISE

GESCHMACK UND TEAMWORK
Die gewickelten Weinblätter bewirgen viel Köchinnenrezepte und Kunstfertigkeit.



FRISCHE ENTSCHEIDET
Die Köchinnen (Fatma Glaz) bevorzugen mit Argwohn über die Qualität der Zutaten – und kochen wie für die eigene Familie.

FAMILIÄRES AMBIENTE
Die Einrichtung ist bunt, unprätentiös und behaglich.



IMMER GUT GELAUNT
Neriman Kablan gehört zu den Mitarbeiterinnen der ersten Stunde.

Der etwas säuerlich, salzige und leicht nussige Geschmack des Portulaks setzt den perfekt-frischen Gegenakt zum charakteristischen Aroma der Lammhaxe.

Wir möchten wissen, in welcher Kochtradition sich die beiden sehen. Und schon schwenkt die Unterhaltung auf Istanbul um, Schmelztiegel der osmanischen Küche. Denn der Arm des Sultans reichte zu Zeiten der größten Ausdehnung weit in den Nahen Osten hinein, in das Gebiet des heutigen Irak, Syrien und die Arabische Halbinsel, bis nach Nordafrika, Oberägypten und Nubien, sowie in die Schwarzmeerregion. Eine so gigantische Küche, wie der Sultan sie pflegte, in der all diese Einflüsse zusammenliefen, ergibt bis heute eine spektakuläre Kombination verschiedenster Kochtraditionen, in der sich auch Arzu und Lale wiederfinden. Allerdings gern mit einem Twist versehen und natürlich mit einer deutlich kleineren Küche.

Inspiration holen sich die beiden ständig und überall, Reisen spielen für beide hier logischerweise eine große Rolle, um bei den altertümlichen Rezepten überraschende Akzente zu setzen. Oder, wie Lale es beschreibt: „Die Tradition aus der Tradition holen.“



FESTLICHER MOMENT
Die Lammkeule mit Safranreis ist verführerisch gut geworden – ein Feiertagsklassiker bei Lale Yünlük und Arzu Bulut.

FOTOS: Fabienne Karreners, www.lalearzu.com, www.herbathek.com

Was uns zu den sogenannten Meze bringt. Das sind warm und kalt servierte Vorspeisen, die man am besten mit frischem, leicht geröstetem Brot isst. Da gibt es eine Schafskäse-Creme mit Walnusskrokant und Trüffelöl, Linsen-Bulgur-Bällchen mit Minze und Granatapfelsirup oder Rote Bete aus dem Ofen mit Orangenzesten, Haselnüssen und Petersilie. Und das sind nur drei der circa 30 verschiedenen Meze auf der aktuellen Speisekarte.

Und wie wird Weihnachten gefeiert bei *Osmans Töchtern*? Da laden sie am liebsten alle türkischen Freunde ein, oder eben alle, die kein klassisches Weihnachten feiern, und dann wird gemeinsam, ja was sonst, gegessen, gewickelt, gesungen und getanzt, und am späteren Abend stoßen dann alle anderen Freunde, die davor unterm Weihnachtsbaum mit der Familie gefeiert haben, dazu.

Mit dieser fast kitschig schönen Vorstellung und schon ein klein wenig Weihnachtsvorfreude verabschieden wir uns von den beiden Power-Frauen, während wir in Gedanken überlegen, wen wir als Nächstes mit einer Einladung zum Essen bei *Osmans Töchtern* beindrucken wollen!



Bei uns in Berlin



STIL MIX
In der „Bekarei“ findet man griechische und portugiesische Spezialitäten.

KRÄUTERSPEZIS
Die Experten in der „Herbathek“ kennen sich aus mit Kräutern und Tees.



Die *Bekarei* ist unsere portugiesisch-griechische Lieblingsbäckerei. Alles hausgemacht und sehr lecker.

BEKAREI
Dunckerstr. 23, 10437 Berlin
→ bekarei.com

Aus dem Feinkostladen *Goldhahn und Sampson* stammt unsere dunkle Schokolade. Außerdem findet man dort viele ausgefallene Delikatessen.

GOLDHAHN UND SAMPSON
Dunckerstr. 9, 10437 Berlin
→ goldhahnundsampson.de

Die Kräuter für unsere hausgemachten Limonaden beziehen wir aus der *Herbathek*.

HERBATHEK
Kollwitzstr. 76, 10435 Berlin
→ herbathek.com

Die Weinhandlung *Baumgart & Braun* bietet ausgefallene Schnapsorten und kleine Delikatessen an.

BAUMGART & BRAUN
Wärter Str. 21, 10405 Berlin
→ baumgartundbraun.de