

Fremdwörter. Nicht nur durch Reisen wurde sie zur Liebhaberin der türkischen Küche, sie lebte auch in einem Kölner Multi-Kulti-Viertel, wo sich türkische Spitzenrestaurants an Dönerbuden reihen.

Was mögen Sie an der türkischen Küche?

Ich liebe die mediterrane und die orientalische Küche. Die Verbindung von beidem, wie sie in der türkischen Küche Tradition hat, finde ich deswegen absolut genial: frische Zutaten, viel Gemüse, hocharomatische Kräuter und Gewürze. Das ist im Prinzip eine leichte, sommerliche Kost mit dem Pfiff von 1 001 Nacht.

Döner & Co. gelten ja nicht unbedingt als besonders raffiniert ...

Dann sollte man aus den Schnellimbissen und Gar- küchen herauskommen. Es stimmt zwar, die türkische Küche ist ursprünglich eine einfache »Bauernküche«, die mit wenigen schlichten Zutaten wie Linsen, Bohnen, Joghurt, Käse, Gemüse und Getreide auskommt. Aber: Gut kombiniert und zubereitet schmecken diese typischen Produkte einfach herrlich, und sie lassen sich dazu noch unkompliziert zubereiten. Last but not least wird heute – wie überall auf der Welt – auch in der Türkei wesentlich feiner, frischer und moderner gekocht.

Was schätzen Sie ganz besonders?

Wie in allen Ländern des Orients pflegt man in der Türkei eine wunderbare Gastfreundschaft und eine ganz besondere Tischkultur, bei der sich Familie und Freunde an einem Tisch versammeln. Ich persönlich liebe Meze, die kleinen Vorspeisen, die in unterschiedlichster Form in kleinen Schüsseln angeboten werden. Dazu ein Glas Rakı – dann bin ich glücklich und zufrieden und brauche kaum noch ein Hauptgericht.

MEIN TÜRKISCHES BLITZREZEPT: AYRAN



- 1.** 500 g türkischer Joghurt (ersatzweise griechischer Joghurt; 10 % Fett)
- 2.** mit 500 ml eiskaltem Wasser
- 3.** und $\frac{1}{4}$ TL Salz

mithilfe eines Pürierstabs schaumig mixen.

Vier Gläser zur Hälfte mit Eiswürfeln oder Crushed Ice füllen und das Ayran darübergießen. Jeweils mit einem kleinen Stängel Minze garnieren.