

# Türkisches für Fleischtiger und Pflanzenfresser

«Tanzfüdlis» können in der Taverna Marmara nach dem Essen die Hüften kreisen lassen. Oder ein türkisches Schümli-Pflümlli süffeln.

Von Tertia Hager

Zum Nachtisch gibt es Bauchtanz. Kurz vor 22 Uhr weht die erste von zwei Bauchtänzerinnen wie eine gute Fee durchs Restaurant Taverna Marmara - mit nackten Füßen, dunklen Locken, geheimnisvollem Lächeln und einem perlenbesetzten roten Kleid. Die Musik kommt ab Band, zwei Musiker schlagen mit Tambourin und Trommel den Rhythmus. Derweil gönnt sich das Personal im hinteren Teil des Restaurants eine Zigarettenpause. Die Tänzerin wirbelt herum; unzählige Augenpaare hängen an ihren Hüften, ihrem Bauch und an ihren Armen. Nach zwanzig Minuten ist das Spektakel vorbei.

Die Lage des türkischen Restaurants in Wiedikon ist nicht gerade attraktiv: Durch die Weststrasse donnern täglich bis zu 1400 Fahrzeuge pro Stunde. Seit 18 Jahren wirtet Hatice Oran in der Taverna Marmara. Der unwirtlichen Umgebung trotzt das Lokal der gebürtigen Türkin mit Ferienambiente und türkischer Küche.

Den Gast erwarten Teppiche am Boden und an den Wänden, waldende Vorhänge und orientalische Lampen. Als wir kurz nach 19 Uhr im Restaurant sitzen und immer mehr Frauen - aber kein einziger Mann - die restlichen Tische bevölkern, beginnen wir zu rätseln. Sind das Krankenschwestern? Hortnerinnen? Oder gar Bauchtänzerinnen? Wie sich später herausstellt, sind es tatsächlich Teilnehmerinnen eines Bauchtanzkurses. Natürlich lassen die Ladys es sich nicht nehmen, nach der Show selber die Hüften kreisen zu lassen. Sie haben sichtlich den Plausch, wir als Zuschauer auch.

Nun zum Essen: Auf der Speisekarte zeigen Fotos, was man sich unter einem Iskender-, Manesse- oder Tandir-Kebab vorzustellen hat. Ich weiss schon, was ich möchte: Mezze. Mezze sind das orientalische Pendant zu den ita-



BILD SOPHIE STIEGER

Leicht und beschwingt bewegt sich die Bauchtänzerin, begleitet von orientalischer Musik und beobachtet von staunenden Frauen.

lienischen Antipasti oder den spanischen Tapas.

## Mezze und Kuttelsuppe

In der Taverna Marmara bedient sich der Gast selbst vom Buffet (Vorspeise 12,50, Hauptgang 29,50 Franken). Zur Vorspeise bestellen wir Suppen (je 9,50 Franken). Als meine Linsensuppe aufgetragen wird, bin ich ein wenig enttäuscht. Auf dem Foto in der Speisekarte war sie rot, auf dem Tisch steht jetzt aber eine bleiche grün-graue Variante. Ich erwartete etwas Scharfes - und bekam etwas Mildes. Trotzdem bin ich versöhnlich gestimmt: Die Linsensuppe schmeckt. Die Kuttelsuppe meines Begleiters ebenfalls. Er schätzt den typischen Kuttelgeschmack. Dazu wird ein mit Knoblauch gewürzter Essig serviert. Das gehöre zur Suppe, erklärt der Kellner. Wir trüpfeln von diesem speziellen Es-

sig aufs Fladenbrot. Lecker. Danach mache ich mich über das vegetarische Mezzebuffet her. Lediglich der Crevettencocktail tanzt aus der Vegi-Reihe. Was daran wohl orientalisch ist?, denke ich.

Es gibt viel zu entdecken: Klösschen aus Linsen und Hirse, Hummus (ein Mus aus Kichererbsen, Sesampaste und Olivenöl), frischen Schafskäse mit Kräutern, Auberginenmus, gegrilltes und frittiertes Gemüse, einen sehr erfrischenden Salat aus gewürfelten Tomaten, Petersilie und fein gehackten Zwiebeln. Rund 17 verschiedene Mezze zähle ich. Nur das dünne Fladenbrot, wie ich es aus den libanesischen Restaurants kenne, fehlt. Damit kann man die einzelnen Mezze nämlich bestens ohne Besteck aus dem Teller klaben. «Ich bin mit meinem Menü glücklich», sagt mein Begleiter. Sein Tandir-Kebab (32,50 Franken) sei genau richtig und aromatisch,

urteilt der Hobbykoch. Das dünn geschnittene Lammfleisch vom Schulterblatt wird mit Reis und Gemüse serviert. Selbstverständlich bestellen wir türkischen Wein. Der Kalebog-Kalecik komme aus der Gegend von Ankara, erklärt der freundliche Kellner. Wir meinen: Der bestellte Tropfen ist ein einfacher, ehrlicher Tischwein und als solcher hat er auch einen fairen Preis, 5 Franken kostet der Dezilliter. Zum Abschluss schlürfen wir die türkische Variante eines Schümli-Pflümlis. Ein Schnapsgläschen mit Kaffee und einem Alkohol, der im Geschmack an Sommerferien erinnert, garniert mit einem Häubchen aus Schlagrahm.

Taverna Marmara, Ecke West-/Manessestrasse, 3003 Zürich.  
Tel. 044 462 62 22.  
Di-Do 11-14, 18-2 h, Fr 11-14, 18-04 h, Sa 16-04h, So 16-02h.

## Der Kebab

Das Wort Kebab kommt aus dem Arabischen und steht für Grillfleisch. Der Dönerkebab hat seinen Namen aus dem Türkischen, «döner» heisst «er dreht sich». Das Fleisch wird von einem grossen Spieß abgeschabt. Je nach Region und Vorlieben besteht der Kebab aus Lammfleisch (Schischkebab), Kalb-, Rind- und/oder Pouletfleisch. In der Taverna Marmara gibt es elf Kebabvarianten. Gemein ist allen Gerichten das in Streifen, Würfel oder Scheiben geschnittene Fleisch. Entweder wurde das Fleisch im Ofen gebraten oder gegrillt. (th)