

ZEIT MAGAZIN



• IM SIEBTEN HIMMEL



RIMOWA



ZEIT MAGAZIN



Wir feiern
die türkische Küche

ROYFORT

THE LUXURY OF SLEEP.
BETTWÄSCHE KOLLEKTION.

ROYFORT.DE

ERLESENE MATERIALIEN, ZEITLOSE
ELEGANZ. PRÄZISION IN JEDEM DETAIL.
FÜR DIE, DIE NUR DAS BESTE WÄHLEN.



»Die türkische Küche«, sagt der Spitzenkoch Ali Güngörümüş, »gehört zu den fünf besten der Welt.« Sie ist voller Aromen und hat eine lange Tradition – aber sie war auch schon immer eine Fusion-Küche, die verschiedene Einflüsse vereinte. Genug Gründe, ihr ein Heft zu widmen: Ali Güngörümüş hat seine Familie zu sich eingeladen und spricht mit ihr über Heimat und Essen, wir waren dabei (S. 12). Wir stellen die jungen, innovativen Köchinnen Istanbuls vor (S. 22). Wenn Sie Appetit bekommen haben, kochen Sie doch die wunderbaren Meze nach, die wir gesammelt haben (S. 36).

Viel Freude beim Lesen!

Ihre ZEITmagazin-Redaktion

ANZEIGE



»ES GILT, DIE PERFEKTE
BOHNE FÜR SICH ZU FINDEN«

12 »Der Ali hat Koch gemacht«

Ein Familientreffen beim Münchener Spitzenkoch Ali Güngörümüş



22 Kebab chinesisch

Sieben Köchinnen erzählen, wie sie die Istanbuler Küche erneuert haben



36 Ein bunter Traum

Sechs Rezepte für Meze, die abwechslungsreichen kleinen Gerichte zum Teilen



Tipp 1: Neues entdecken: Um den für sich perfekten Kaffee zu finden, sollte man vor allem eines: ganz viel ausprobieren. Nicht nur bei der Zubereitungsform, auch Röstungen und Kaffeebohnen variieren in Geschmack und Aromen.

Tipp 2: Richtig gelagert: Kaffeebohnen-, -Pulver und -Pads gehören nicht in den Kühlschrank, sondern sollten stattdessen luftdicht an einem kühlen, trockenen Ort gelagert werden.

Tipp 3: Regelmäßig entkalken: Idealerweise sollte das Gerät alle drei Monate entkalkt werden. Wenn der Kaffee fad oder gar bitter schmeckt, kann das an Kalkablagerungen in der Maschine liegen: Sie verhindern die perfekte Brühtemperatur oder verlängern die Brühzeit.

Tipp 4: Kaffee-Rückstände entfernen: Wer seine Maschine täglich nutzt, sollte sie unbedingt reinigen. Pulverreste, Kaffee-Öle und -Fette lagern sich im Gerät ab und verfälschen den Geschmack.

Tipp 5: Nicht ewig haltbar: Kaffeebohnen, ob gemahlen oder nicht, verlieren mit der Zeit an Aroma. Gemahlener Kaffee ist etwa vier, ganze Bohnen sind etwa acht Wochen haltbar.

DURGOL SWISS ESPRESSO

Effiziente Entkalkung für Kaffeemaschinen aller Typen und Marken

The image shows two bottles of Durgol Spezial-Entkalker (Special Descaler) and a box of Durgol Swiss Espresso. Below the products is the Durgol logo, which consists of a blue oval with a white cross and the word 'durgol' in white. At the bottom right is the website address 'www.durgol.com'.

ICH verrate ein journalistisches Berufsgeheimnis. Von den älteren Persönlichkeiten des öffentlichen Lebens, etwa ab achtzig Jahren, haben viele Printmedien bereits Nachrufe in der Schublade. Falls diese Person nämlich so unprofessionell ist, ausgerechnet kurz vor Redaktionsschluss zu sterben, könnte ja niemand innerhalb von wenigen Minuten den hochdifferenzierten und tiefreflektierenden Nachruf aus sich herauswringen, auf den ein Prominenter aus der A-Liga Anspruch hat.

Es ist ein komisches Gefühl, einen Nachruf auf jemanden zu schreiben, der noch putzmunter im Fernsehen Interviews gibt. Ich habe das ein paar Male gemacht. Man fühlt sich irgendwie schuldig, auch wenn man dieser Person noch viele glückliche Jahre wünscht. Einmal habe ich sogar mit schlechtem Gewissen einem Menschen die Hand geschüttelt, auf den ich ein paar Monate zuvor einen sensiblen Nachruf geschrieben hatte. Kurz danach starb die Person. Seitdem schreibe ich keine Nachrufe auf Lebende mehr.

Ab achtzig bist du für die Medien ein Toter auf Urlaub. Aber ich bin ja nicht mehr im Tagesgeschäft, womöglich haben sie inzwischen wegen des medizinischen Fortschritts die Nachrufgrenze auf neunzig angehoben.

Ich bin, wie hier angekündigt, bei dem Kölner Bob-Dylan-Konzert gewesen, in der Annahme, dass dies die letzte Gelegenheit sein könnte, ihn zu erleben. Weil ich nur noch eines der billigen Tickets erwischt hatte, kann ich nicht behaupten, Bob Dylan, 84, »gesehen« zu haben. Er war zu weit weg. Videoscreens scheint er ebenso abzulehnen wie Handys. Alle Handys mussten am Eingang der Halle abgeliefert werden.

Dylan und Band performten fast zwei Stunden lang. Zum Publikum sagte er, wie so oft, kein Wort. Er brachte meist neue Songs und nur wenige der alten Hits, auf die vermutlich die meisten Besucher scharf waren. Die Hits verfremdete er außerdem so stark, dass man sie kaum wiedererkannte. Auch seine Stimme hatte sich verändert, sie erinnerte mich an meine Kindheit. Wenn ich mit meinem Vater am Rhein die Möwen und Krähen fütterte, krächzten die auch immer so. Diese Magie beschrieb der Dichter Marcel Proust in seinem Roman *Auf der Suche nach der verlorenen Zeit*. Insofern war es ein super Abend, ich habe einen Moment lang meinen toten Vater gesehen.

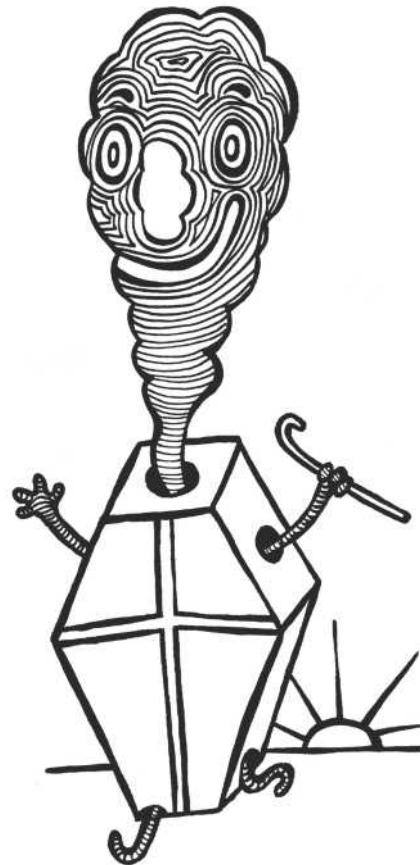
Trotzdem kann ich nicht behaupten, dass die Leute beim Verlassen der Halle einen begeisterten Eindruck machten. Vor Konzertbeginn hatte draußen ein junger Straßenmusiker Dylan-Songs vorgetragen, fast niemand schenkte ihm Beachtung, obwohl er gut war. Nach dem Konzert stand der gleiche Typ direkt an den Ausgängen, es bildete sich sofort eine Menschentraube um ihn herum. *All Along the Watchtower! Blowin' in the Wind! Like a Rolling Stone!* Die Leute waren glücklich, genau das wollten sie hören, und zwar mit genau dieser Stimme, die dem jungen Dylan ähnlicher war als das, was sie gerade gehört hatten.

Und dann gibt es noch diejenigen, die aus dem Jenseits wieder zurückkehren. Zumindest den sozialen Tod kann man überleben, dachte ich, als ich auf dem Ankündigungsplakat der Lanxess-Arena den Namen Xavier Naidoo las. Er war ein paar Jahre Unperson und ist jetzt wieder auf Tour. Ich bin gegen die Todesstrafe, auch gegen die soziale Todesstrafe. Im Zug las ich nach, was Naidoo alles auf dem Kerbholz hat, es ist eine ganze Menge. Plötzlich hörte ich, dank Bob Dylan, wieder die Stimme meines Vaters, er klang verärgert: »Du bist doch immer für Vergebung, kannst du etwa auch diesem Idioten vergeben?« Ich sagte: »Lass uns in so einem besonderen Moment bitte nicht streiten.« ■

HARALD MARTENSTEIN

6

Über Nachrufe auf Lebende, Bob Dylan und die Rückkehr einer Unperson



MIT WILTMANN VERWÖHNT MAN.



Wenn, dann Wiltmann: Qualität für diese Momente,
in denen man am liebsten so einfach wie klassisch genießt.

www.wiltmann.de





Schokoladenkuchen mit Mandarinenschale

Zutaten für eine Form mit 25 cm Durchmesser: 140 g dunkle Schokolade (70 Prozent Kakaogehalt),
140 g zimmerwarme Butter (plus etwas mehr zum Fetten der Form), 80 g brauner Zucker, 4 Eier, Abrieb von 1 Bio-Mandarine,
200 g gemahlene Mandeln, 1 TL Backpulver, vielleicht etwas Puderzucker und geschlagene Sahne

ALS professionelle Kuchenesserin beobachte ich, dass jene, die »nur ganz selten Zucker« essen, zu dieser Jahreszeit von Marzipankartoffeln und Spekulatius überwältigt werden. Wie zuckerfrei erzogene Kinder, die bei Leuten mit Süßigkeitenschublade zu Besuch sind. Ich gebe im Advent nur etwas duftende Mandarinenschale zu meinem Schokoladenkuchen, das ist alles. Besinnliche Zeit wünsche ich.

Von Elisabeth Raether

Zunächst Schokolade schmelzen (im Wasserbad oder direkt auf der Platte, wenn man einen Induktionsherd hat).

In einer Schüssel Butter und Zucker mit dem Handmixer schaumig schlagen. Eier dazugeben und verrühren. Abrieb der Mandarine hinzufügen. Mandeln und Backpulver hinzu-

Das neue
ZEITmagazin WOCHEMARKT
ist am Kiosk oder als Abo
unter zeit.de/wm-kochen erhältlich

geben und alles zu einem geschmeidigen Teig rühren. Anschließend die geschmolzene Schokolade einfließen lassen.

Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen und die Ränder mit Butter fetten. Teig in die Form füllen und gleichmäßig verteilen. Im Ofen bei 180 Grad Umluft 30 Minuten lang backen.

Wer mag, serviert den Kuchen mit Puderzucker und geschlagener Sahne. ■

Foto Silvio Knezevic

DER GESCHMACK DER SCHWEIZ SEIT 1115.

EINZIGARTIG FRUCHTIG-KRÄFTIG – GEMACHT FÜR PERFEKTE MOMENTE.

GRUYERE.COM



Schweiz. Natürlich.



Käse aus der Schweiz.
www.schweizerkaese.de



LIEBE LEUTE

Jetzt wird es
aber ernst



Dwayne Johnson, einst der Muskelmann »The Rock«, wäre gern ein anderer

vom amerikanischen Schauspieler Dwayne Johnson heißt es, er mache keine halben Sachen. Er ist wohl einer dieser entsetzlichen *high performer*, die mit unbarmherzigem Griff noch das letzte Tröpfchen Erfolg aus dem Lappen des Daseins wringen. Disziplin! Kürzlich zeigte Johnson, wie Vollfokussiertheit und Ultraachtsamkeit aussehen. Er saß auf dem Sofa der englischen *Graham Norton Show* und lauschte den Ausführungen seines Sitznachbarn, des Schauspielerkollegen Matthew McConaughey, mit tausendprozentiger Aufmerksamkeit. McConaughey berichtete, wie ihm vor vielen Jahren der Wechsel vom Romcom-Sexobjekt zum ernst genommenen Oscarpreisträger gelungen sei: Er lehnte, sagte er, einfach alle Romcom-Rollen ab, jahrelang, bis endlich Angebote für Charakterrollen kamen.

Dwayne Johnson machte sich mental wahrscheinlich fleißig Notizen, weil er derzeit etwas Ähnliches versucht: Ganz früher kannte man ihn ja bloß als den Catcher »The Rock«, er war ein Superstar des Wrestlings. Dann wechselte er zum Film und spielte dort in Actionfilmen und Komödien notgedrungen sehr große, muskelbepackte

Typen. Für seinen neuesten Film aber, *The Smashing Machine* vom Hipster-Regisseur Benny Safdie, zieht Johnson neue Register: Er spielt einen sehr großen, muskelbepackten Mixed-Martial-Arts-Kämpfer. Aber nicht lachen, er spielt den nämlich *ernst*. Der Film ist hart, und Johnson soll tiefe Regungen zeigen und auslösen: Er musste, wie er sagte, *tief graben* dafür. Es ist nicht vorherzusehen, ob Johnson der Sprung in die Riege der Charakterdarsteller gelingen wird, wobei er seinen eigenen Oscar vermutlich derart stählern manifestiert, dass der liebe Gott ihn ihm langfristig unmöglich verwehren kann. Aber den verzweifelten Wunsch, nicht mehr man selbst sein zu müssen, oder den verzweifelten Wunsch, endlich man selbst sein zu dürfen, das verzweifelte Bedürfnis also, in irgendeiner Weise endlich richtig und angemessen wahrzunehmen und wahrgenommen zu werden, wird kein fühlendes Herz verdammen können. Wer bin ich? Habe ich mein Schicksal verfehlt? Vielleicht war Dwayne Johnson eigentlich vorherbestimmt zur Nachfolge von Al Pacino, bloß viel zu lange viel zu groß und stark dafür. Ach, es ist nie zu spät: Du musst dein Leben ändern, *baby*.

ZEIT leo

»Mama, bekommen Geparden Seitenstechen?«

Das große ZEIT LEO-Buch der Tiere gibt auf (fast) jede Frage eine Antwort



Von gigantischen Meeressäugern bis zu winzigen Insekten – in diesem großformatigen Nachschlagewerk werden über 250 Tiere mit **spektakulären 3D-Bildern, brillanten Fotos und verblüffenden Fakten** lebendig gemacht.

Dazu gibt es spannende ZEIT LEO-Geschichten und **kindgerechte Texte** zu Evolution und Ökosystemen.

Das perfekte Geschenk für kleine Tierfreunde mit großen Fragen! Ab 8 Jahren – nur im ZEIT Shop.

Jetzt für 29,95 €* bestellen: shop.zeit.de/tiere

*zzgl. 4,95 € Versandkosten, Auslandspreise auf Anfrage | Bestellnr. 50147
Anbieter: Zeitverlag Gerd Bucerius GmbH & Co. KG, Buceriusstraße, Hamburg



»DIE KÜCHE MEINER OMA, MEINER MAMA, MEINER TANTEN«

VON ANNA KEMPER
FOTOS SIMA DEHGANI

Der Münchener Spitzenkoch Ali Güngörümüş hat sechs Geschwister.
Sie wuchsen in einem ostanatolischen Dorf auf, mit Gemüse aus
dem Garten, frisch gebackenem Brot und selbst gemachter Butter.
Ein Familiengespräch über Essen und Heimat



Ali Güngörümǖ und seine Mutter in der Pera-Meze-Bar. Links: getrocknete Tomaten aus dem Garten der Mutter

ER WURDE in Anatolien als mittleres von sieben Geschwistern geboren, kam mit zehn Jahren nach München – und kochte schon zehn Jahre später in einem Zwei-Sterne-Restaurant: Ali Güngörmiş, 49, gehört zu den prominentesten Köchen Deutschlands. Heute hat er in seiner Münchner Pera-Meze-Bar für seine Familie den Tisch gedeckt: Spitzkohl mit Ananas, Zucchini-Peperoncini-Joghurt, Minz-Cacik mit Maulbeeren und vieles mehr. Seine Geschwister Gülcان, 53, Murat, 50, und Şahin, 47, sind schon da, der jüngste Bruder Can arbeitet hinter der Theke, nur zwei Schwestern konnten nicht kommen. Gülcان hat ihre Tochter Aylin mitgebracht. Als Letzte kommen die Eltern Hasan, 93, und Haskar, 83. Sie sind gerade aus der Türkei zurückgekehrt, wo sie den Sommer über leben, und haben zwei schwere Koffer dabei mit Früchten, die sie in ihrem Garten für Ali Güngörmiş getrocknet haben und die er hier und in seinem zweiten Restaurant, dem gehobeneren Pageou, verwendet. Das Pageou ist nach dem Dorf benannt, aus dem auch sein Vater stammt. Zu Gast war der Vater in dem Restaurant aber noch nie. Heimat, Essen, Familie: Darüber wollen wir heute an dem langen Holztisch reden, wo Deutsch und Türkisch fröhlich durcheinandergehen.

Ali, Murat, Gülcان, Şahin: An welchen Geschmack aus Ihrer Kindheit erinnern Sie sich am stärksten?

ALI GÜNGÖRMİŞ: Für mich ist das der Geschmack von Tomaten. Am späten Nachmittag hat Mama früher im Dorf immer Lavash gebacken, ein dünnes türkisches Brot. Ich bin in unseren Garten, habe eine Strauchtomate abgepflückt, in der Mitte aufgeschnitten, gesalzen – und dann habe ich das Brot gegessen, mit Tomate und Ayran. Der Ayran war natürlich auch selbst gemacht.

ŞAHIN GÜNGÖRMİŞ: Ich habe mir immer Petersilie aus dem Garten geholt und ins frische Brot reingemacht.

ALI: Nur Petersilie?

ŞAHIN: Ja. Unsere Äpfel waren auch so lecker!

MURAT GÜNGÖRMİŞ: Ich habe natürlich auch das frische Brot von Mama geliebt – mit Lauchzwiebeln aus dem Garten, Tomaten und Gurke. Mama hatte viel Arbeit, wir Kinder haben uns oft selbst versorgt.

GÜLCAN GÜNGÖRMİŞ: Ich habe mittags Cacik gemacht, was man hier eher unter dem Namen Zaziki kennt: Gurken aus dem Garten, Mamas Joghurt und Knoblauch.

Wie haben Sie das Brot gebacken, Frau Güngörmiş?

MUTTER: Ich habe aus Mehl, ein bisschen Salz und Wasser den Teig gemacht, ihn mit einer langen Stange dünn ausgerollt ...

GÜLCAN: ... wir hatten eigenen Weizen, richtigen Weizen, das Mehl ist etwas dunkler als das Weizenmehl, das man heute im Supermarkt kauft. Man kann den Teig damit leichter ausrollen, er zieht sich nicht so zusammen und klebt nicht so stark.

MUTTER: Und dann habe ich das Brot über offenem Feuer gebacken.

ALI: Das muss man sich vorstellen wie auf einer Art umgedrehten Wok, darauf hat Mama das Brot gebacken.

Das ist ganz dünn und ratzfatz fertig. Frisch war das so mega!

Wie viel Brot haben Sie denn gebacken, Frau Güngörmiş?

MUTTER: 20, 30 Brote, für ein paar Tage. Ich habe sie in ein Tuch eingewickelt, damit sie nicht austrocknen.

Ali, Sie haben Ihre Kindheit im Dorf Pageou mal als anatolisches Büllerbü beschrieben. Wie haben Sie gelebt?

ALI: Wir haben ein Lehmhaus gehabt ...

GÜLCAN: Nein, ein Steinhaus, es war innen mit Lehm verputzt und weiß gestrichen.

ALI: Ja? Du bist älter, du erinnerst dich besser. Unten war der Stall mit den Tieren, darüber lebten wir.

GÜLCAN: In der Nähe war ein Brunnen, fließendes Wasser hatten wir nicht.

ŞAHIN: Im Garten wuchsen Tomaten, Gurken, Salat, Petersilie und Obstbäume: Äpfel, Birnen, Feigen, Datteln ... Es war wie im Paradies.

GÜLCAN: Wir hatten viele Obstsorten, die man heute gar nicht mehr findet. Ganz kleine Birnen zum Beispiel, so klein wie Pfirsiche. Aber so lecker!! Oder eine Apfelsorte, die länglich war.

VATER: Könnt ihr euch an die riesige Tomate erinnern, die wir mal geerntet haben?

ŞAHIN: Oder unsere Kürbisse, die waren so groß! Die haben wir im Winter gegessen.

ALI: Was mir vor allem in Erinnerung geblieben ist: wilder Rhabarber, der war brutal sauer.

GÜLCAN: Den haben wir oft auf dem Schulhof in der Pause gegessen, einfach so, pur.

ŞAHIN: Wir hatten keinen Kühlschrank, deswegen haben wir viel eingemacht, Obst, Gemüse, aber auch Fleisch: Das hat Mama gekocht und dann in Fett eingelegt, so konnte man es ein Jahr lang lagern.

MUTTER: Ich habe auch Butter selbst gemacht. Dafür habe ich eine Ziegenhaut gewässert, gesalzen und gesäubert, dann um Stöcke rumgewunden, sodass sie oben zu war, wie ein Beutel. Sie wurde dann aufgeblasen, damit sie innen hohl bleibt, und getrocknet. Dann habe ich die Milch reingeschüttet ...

ALI: Du hattest so ein Holzding, mit dem du das hin und her geschüttelt hast, dann wurde es abgeseiht durch ein Tuch und die Butter mit etwas Salz konserviert.

War das ein hartes Leben oder ein schönes?

ALI GÜNGÖRMİŞ, 49, kam mit zehn Jahren aus der Türkei nach München. 2005 eröffnete er in Hamburg das Le Canard Nouveau, ein Jahr später erhielt er einen Michelin-Stern. Seit 2014 ist er zurück in München, wo er das Restaurant Pageou und die Pera-Meze-Bar führt. Er kocht regelmäßig im Fernsehen, zuletzt erschien von ihm das Kochbuch »Mediterran Express«

GÜLCAN: Es war schön. Wir sind wild aufgewachsen, wir waren frei, den ganzen Tag draußen.

ŞAHİN: Wir hatten Tiere, Welpen, Katzen, Vögel ... Unser Spielzeug haben wir selbst gebastelt – Autos aus Drähten. Oder im Winter, erinnert ihr euch? Da haben wir die Stühle auseinandergeschraubt und aus den Seitenteilen Skier gebastelt!

MUTTER: Ich hatte immer sehr viel Arbeit, all die kleinen Kinder, und mein Mann arbeitete ja in Deutschland ...

MURAT: So schön es für uns Kinder war – für Mama waren das schwierige Zeiten. Sie war ganz allein mit uns.

Herr Güngörmiş, Ihre Frau war allein mit den Kindern, und Sie waren ohne Familie allein in einem fremden Land. Wenn Sie heimkamen, was wollten Sie dann sofort essen, was haben Sie in Deutschland vermisst?

VATER: Wassermelone. Und Zerfet.

ALI: Das ist eigentlich ein Arme-Leute-Essen.

GÜLCAN: Mich erinnert das ein wenig an Semmelknödel:

Man nimmt Brot, zerfetzt es, tränkt es mit warmem Ayran und etwas Knoblauch, und dann legt man es auf einen Teller und gibt in die Mitte viel flüssige Butter.

Wonach haben Sie Sehnsucht gehabt, die vielen Monate in Deutschland über?

VATER: Nach meinen Kindern.

ALI: Nicht nach deiner Frau?

VATER: Nach ihr auch, aber nach meinen Kindern mehr. (alle lachen)

MUTTER: Ich habe ein hartes Leben gehabt, und du konntest in Deutschland wie ein Junggeselle leben!

VATER: Meine Frau hatte viel, viel Arbeit. Aber ich hier in Deutschland auch! Ich bin 1965 nach München gekommen und habe bei einer Gasleitungsfirma gearbeitet. Gelebt habe ich in einem Wohnheim, in einem Viererzimmer mit Etagenbetten. Ich habe Gruben für die Kanäle geschaufelt und dann später Gasleitungen geschweißt. Damals war München noch ziemlich zerstört, vom Krieg. Wir haben es mit aufgeräumt.

Was wussten Sie über Deutschland, bevor Sie herkamen?

VATER: Gar nichts. Aber bevor ich nach München kam, waren schon Bekannte nach Deutschland gegangen, und ich sah, dass es ihnen gut geht. Das wollte ich auch. ALI: Sein Ziel war ja, so viel Geld zu verdienen wie möglich und dann vielleicht in der Türkei einen kleinen Laden zu eröffnen. Meine Eltern haben eisern gespart, nicht mal ein Auto hatten wir später in Deutschland.

Was haben Sie Ihrer Familie aus München mitgebracht, wenn Sie im Urlaub nach Hause gekommen sind?

VATER: Anziehsachen und Schokolade, manchmal auch Spielsachen. Ich hatte für jeden was dabei.

ALI: Milka mit Haselnüssen, die habe ich so geliebt ...

GÜLCAN: Und so lange Lollistangen!

1986 siedelten Sie als Familie nach Deutschland um. Können Sie sich an Ihr erstes Essen in München als Familie erinnern?

GÜLCAN: Das war eine lange Reise, und wir träumten die ganze Zeit davon, dass wir in Deutschland vor dem



Fernseher essen ... Meine ältere Schwester, die schon seit Längerem bei Papa lebte, hatte Hähnchenchenkel im Ofen gemacht, mit Kartoffeln und Salat. Meine Schwester und mein Papa haben dann zugeschaut, wie wir innerhalb von fünf Minuten alles wegputzten!

ALI: Das lag auch daran, dass wir in der Türkei fast nie Fleisch bekommen haben. An Silvester schlachtete Mama vielleicht mal ein Huhn oder am Opferfest ein Nachbar ein Tier.

GÜLCAN: Nirgendwo schmeckt mir das Fleisch so gut wie in unserem Dorf, bis heute.

Haben Sie damals von einem Tier alles verwertet?

GÜLCAN: Ja, es gab Kuttelsuppe oder Zunge ...

ALI: Ich habe Nieren geliebt.

ŞAHİN: Papa hat den Kopf vom Schaf oder Lamm gekocht, und dann konnte man das essen. So lecker, so zart!

ALI: Ein Tier zu schlachten, war etwas Besonderes, denn das war ja dann weg. Ich finde es gut, dass wir so groß geworden sind. Wir hatten ein unbeschwertes Kinderleben, wir waren mit dem, was wir hatten, glücklich. Auch weil wir das andere nicht kannten. Es gab nie von etwas zu viel, es war von allem gerade genug.

GÜLCAN: Im Dorf waren wir alle gleich. Uns ging es vielleicht noch ein klein wenig besser, weil unser Papa in Deutschland gelebt hat. Die anderen Väter hatten oft nicht mal einen Job.

ALI: Gülcen, ich mache mir darüber auch oft Gedanken. Aber was ist wichtiger? Willst du lieber, dass dein



Vater am Abend nach Haus kommt? Oder ist es wichtiger, dass wir vielleicht viermal im Jahr Fleisch gegessen haben und die anderen zweimal?

GÜLCAN: Ich erinnere mich, wenn mein Onkel abends nach Hause kam, sind seine kleinen Kinder immer zu ihm gerannt ... Und unser Papa war nicht da. Das war schon traurig.

ŞAHIN: Im Winter hatte Papa frei, und wenn er nach Hause zu uns kam, war er für mich wie ein fremder Mensch. Ich habe immer ein paar Wochen gebraucht, bis es wieder ganz normal war.

MURAT: Ich habe mich mit meinem Vater immer so stark gefühlt, wirklich. Wenn ich mit ihm in die Stadt ging, zum Beispiel, und wir dort gemeinsam etwas aßen.

Wie haben Sie das typisch deutsche Essen kennengelernt?

ALI: Das erste Mal in einem deutschen Restaurant war ich mit dem Daniel, einem Freund von mir, und seinen Eltern. Da habe ich Spätzle mit Kalbsrahmgulasch gegessen. Hat mir gut geschmeckt!

ŞAHIN: Ich habe als Kind McDonald's geliebt. (*alle lachen*) Wir hatten einen in der Karlstraße, wo wir wohnten, und wenn ich mal zwei Mark hatte, habe ich mir da was geholt.

MURAT: Bei uns in der Nähe war ein Jugendtreff, da waren wir Geschwister oft, das war unser zweites Zuhause. Da haben wir jeden Freitag zusammen mit den Betreuern gekocht: Pizza, Spaghetti bolognese, die Zutaten haben wir auch selbst eingekauft. Da haben wir viel neues Essen kennengelernt und probiert.

ŞAHIN: Wenn es um deutsches Essen geht: Ich esse sehr gern Rouladen.

GÜLCAN: Ich Kaiserschmarrn ... oder Semmelknödel.

ALI: Ihr müsst doch sagen: meine Ente!

GÜLCAN: Ente lieben wir, ja, in der Weihnachtszeit gibt es bei uns immer Ente. Die kochen wir immer nach deinem Rezept, Ali!

In München wurde Ihr jüngster Bruder geboren, Can – er ist im Grunde schuld daran, dass Sie Koch wurden, Ali, oder?

ALI: Als Can geboren wurde, musste Mama eine Woche im Krankenhaus bleiben, und ich habe zu Hause für die Familie gekocht: Reis mit einer Art Gulasch. Das Fleisch war zäh, der Reis verkochte, aber Papa hat trotzdem tapfer gesagt, dass es gut schmeckt ... Mir hat es immer Spaß gemacht, Lebensmittel in der Hand zu haben, zu riechen, zu schmecken.

MUTTER: Du warst von den Kindern am meisten in der Küche, hast mich gefragt, dich interessiert.

Wie fanden Sie das, dass sich ausgerechnet der Sohn so fürs Kochen begeistert?

MUTTER: Es war ungewohnt, aber es hat mir gefallen.

ALI: Und was habt ihr euch gedacht, als ich gesagt habe, dass ich Koch werden will? Du, Papa, hast mir anfangs gesagt: Es gibt auch andere gute Berufe.

VATER: Letztlich habe ich euch überlassen, was ihr werden wollt.

MUTTER: Ich hätte es schon gut gefunden, wenn Ali die Schule fertig gemacht und studiert hätte. Aber du hast zu mir gesagt: Ich will das unbedingt machen!

ALI: Einmal bin ich von der Arbeit nach Hause gekommen, und wir hatten Gäste. Ich habe eine Orange genommen und habe sie nicht einfach geschält, sondern filetiert. Und mein Vater hat mir zugeschaut und gesagt: Du magst deinen Beruf, oder? Ja, habe ich gesagt. Er sagte: Ich sehe das. Gib dir Mühe, vielleicht kannst du ja irgendwann dein eigenes Restaurant eröffnen. Da war ich 15. Und mein Ehrgeiz, mich eines Tages selbstständig zu machen, kommt eigentlich von diesem Moment. Das habe ich total verinnerlicht.

Zehn Jahre nachdem Sie die Türkei verlassen hatten, kochten Sie im Zwei-Sterne-Restaurant Tanris. Was hat Ihnen geholfen, sich die neue Welt so schnell zu erschließen?

ALI: Die Neugier. Nicht mit dem zufrieden zu sein, was du erreicht hast und gesehen hast. Sicher hat das auch mit meiner Herkunft zu tun. Du vergisst ja nicht, wo du herkommen, deine Kindheit hast du ständig bei dir. Ich habe die Demut in mir auch nie verloren. Mir war immer bewusst, in was für einfachen Verhältnissen ich groß geworden bin. Ich habe das andere geschätzt, was ich erreicht und gesehen habe, aber teilweise war es natürlich auch grotesk.

Was meinen Sie?

ALI: Papa hat von seinem monatlichen Einkommen eine neunköpfige Familie ernährt. In den Restaurants, in denen ich nach meiner Ausbildung arbeitete, kam es schon vor, dass mittags vier Leute an einem Tisch das Doppelte ausgaben. Aber auch das hat dazu beigebracht, dass ich dachte: Ich will irgendwann erfolgreich werden. Ich will zu den Besten gehören.

Was hat Ihnen geholfen, Gülcان, Murat und Şahin, in München klarzukommen?

ŞAHIN: Der Jugendtreff. Da haben wir Freunde gefunden, Deutsch gesprochen, Billard gespielt, gekickt ...

GÜLCAN: Wir waren auch zelten und wandern.

MURAT: Wir hatten da auch so 'ne Tanzgruppe, Ali, ich und ein Freund, als wir 15, 16 waren. Wir waren eine der besten Gruppen in München!

ŞAHIN: Einmal hattet ihr einen Auftritt im Rollpalast, da haben wir euch zugejubelt.

GÜLCAN: Ali war der Kleinsten, den fanden immer alle sooooo süüüüüüß!

MURAT: Wir haben bei Tanzwettbewerben mitgemacht und oft gewonnen, da gab es 400 Mark, 600 Mark. Das Geld habe ich immer meiner Mutter gegeben.

Hatten Sie auch schmerzhafte Erlebnisse?

MURAT: Ich nicht. Aber zu Ali hat die Lehrerin mal gesagt, er gehöre auf die Sonderschule. Das hat ihn mitgenommen.

ŞAHIN: Anfangs war es schon schwer. Du kommst in ein fremdes Land, sprichst die Sprache nicht, kommst in eine Klasse und kennst niemanden.



MURAT: Ali und ich waren zwei Jahre in einer Förderklasse, da waren nur Migranten, die konnten alle kein Deutsch. Das war vielleicht einfacher – du, Şahin, warst jünger und bist gleich in eine normale Grundschulklass gekommen.

ŞAHIN: Zum Glück hat die Lehrerin einen Jungen neben mich gesetzt, der auch Türkisch konnte, er hat mir etwas geholfen. Nach ein paar Monaten hatte ich dann auch Freunde, aber die erste Zeit war ich einsam.

ALI: In meinen Lehrjahren gab es schon auch blöde Aussagen: Na, du Türke, na, du Ali, na, du Moslem, issst du wieder kein Schwein – aber irgendwann war ich resistent dagegen.

Kannten Sie andere Türken in der gehobenen Gastronomie?

ALI: Niemanden. Ich war der Einzige. Auch in der Berufsschule, und das war ja nicht nur gehobene Gastronomie.

Wenn man sich Ihre Familie anschaut – was haben Ihnen Ihre Eltern mitgegeben, dass Sie alles so gut geschafft haben?

MURAT: Wir halten zusammen. Am Anfang waren wir vielleicht einsam, aber wir haben uns gehabt, als Kinder.

VATER: Mit war wichtig, dass meine Kinder eine Ausbildung machen. Und heiraten!

MURAT: Der Ali hat Koch gemacht, ich bin ausgebildeter Elektriker, Şahin ist Automechaniker. Gülcen arbeitet, meine jüngere Schwester ist Zahnärzthelferin, und Can, das Nestsäckchen, ist ja hier geboren und hat Wirtschaftsinformatik studiert. Von uns sieben Kindern hat

keins Scheiße gebaut, auf gut Deutsch. Und darauf ist mein Vater stolz.

VATER: Sie sollten es nicht so schwer haben wie wir.

Im Raum nebenan packt Ali Güngörümü zusammen mit seiner Mutter die Koffer aus, die sie aus der Türkei mitgebracht hat: Sie sind voller Plastikkannister mit getrockneten Früchten.

ALI: Maulbeeren, getrocknete Äpfel ... und getrocknete Tomaten, schaut mal, wie schön! Meine Mutter wäscht und schneidet die Tomaten, salzt sie ein, und dann werden sie in der Sonne auf Holzplatten getrocknet und dabei immer wieder gewendet.

Wie ist es dazu gekommen, dass Ihre Mutter für Sie sozusagen Obst und Gemüse liefert?

ALI: Meine Eltern verbringen die Sommer in der Türkei, und als ich sie vor ein paar Jahren besucht habe, hingen die Äste und Zweige richtig tief vor lauter Früchten, teilweise lagen sie auf dem Boden. Ich fand das schade, aber meine Mutter sagte: Wie viele Früchte sollen wir zwei denn essen? Wir verschenken schon so viel an die Nachbarn! Dann habe ich ihr gesagt, sie soll die Früchte einfach für mich trocknen, damit ich sie im Restaurant verarbeiten kann. Seit ich ihr das vorgeschlagen habe, macht sie das auch sehr, sehr gern, aber sie übertreibt es. Sie steht um sechs Uhr auf, und bis 18 Uhr ist sie damit beschäftigt. Und es ist so heiß da im Sommer, 40, 45 Grad, da passt sie oft nicht auf sich auf. Aber so ist sie, sie macht keine halben Sachen.

Und das verwerten Sie alles in Ihrem Restaurant?

ALI: Ja, die Äpfel heben wir unter Couscous, eingeweicht in ein bissl Apfelsaft. Oder im orientalischen Gewürzspitzkohl: Spitzkohlgemüse, eingelegte Äpfel, etwas Ras el-Hanout oder Kreuzkümmel, das geben wir dann zur Ente oder zu Wildgerichten. Oder als Dessert, da machen wir ein Ragout aus getrockneten Früchten, Maulbeeren, Äpfeln, Datteln, Granatapfelkernen, abgeschmeckt mit Kardamom, Orangenscheiben, Ingwer, Vanille und Zimt. Das Ragout lassen wir in einem Sud aus Apfelsaft und weißem Portwein ziehen, dazu auf dem Teller ein paar Himbeeren als Farbkontrast und türkisches Joghurt-Honig-Eis. Das lieben die Gäste. Aus den getrockneten Pageou-Tomaten machen wir Tatar und füllen ihn in knusprige Mandelhippen. Da oben auf dem Regal stehen auch noch mehr Maulbeeren ... Und Renekloden, auch von meiner Mutter.

Gibt es eigentlich etwas, das Sie besser kochen als Ihr Sohn, Frau Güngörümü?

MUTTER: Ach, ich koche ja ganz einfach, Hausmannskost ...

ALI: Komm schon, Mama, was ist mit deinen Kohlrouladen?

MUTTER: Ja gut, Kohlrouladen, die habe ich schon drauf. (alle lachen)

ALI: Als wir im Pageou noch mittags auf hatten, hatten wir die auf der Karte: Mamas Kohlrouladen. Sie

ist morgens gekommen, hat die gemacht, und die sind so gut angekommen, dass die Leute gefragt haben. Ali, wo ist die Mama? Wann kommt sie, wir wollen die Rouladen essen! Die waren mit Tomatensoße, und ich habe die Soße dann mal mit Zimt verfeinert. Da sagte Mama: Da kannst du doch keinen Zimt reinmachen! Aber dann hat sie doch mal probiert, und seitdem macht sie auch immer eine Prise Zimt rein. Auch ihre Köfte sind besser als meine, sie schmecken immer intensiver als bei mir. Das hat sicher auch eine emotionale Komponente, weil sie das für uns macht.

Haben Sie jemals nach Rezept gekocht, Frau Güngörmüß?

MUTTER: Nein, nein. Alles nach Gefühl.

ALI: Sie schmeckt nicht mal ab!

Eine enge kulinarische Verbindung zwischen Deutschen und Deutschtürken ist ja der Döner. Ist er Segen und Fluch, weil er zugleich den Blick auf die Vielfalt der türkischen Küche verstellt hat?

ALI: Ja, wenn unser Bundespräsident sogar mit einem Dönerspieß in die Türkei reist ...

Wie fanden Sie das?

ALI: Die Aktion fand ich unüberlegt. Und wenn ich ehrlich bin: der türkischen Küche gegenüber auch ein bisschen respektlos. Weil sie mehr ist als ein Döner, meiner Meinung nach gehört sie zu den fünf besten der Welt, sie ist vielfältig, aromenreich, gesund ...

MURAT: Das war, als würde man Italiener nur über Pizza definieren.

ALI: Ich habe gar nichts gegen den Döner, das ist für mich kein Fast Food. Das Einzige, was daran nicht gesund ist, ist das Brot.

Sie haben ja mal eine Edelversion des Döners angeboten ...

ALI: Ja, das war als junger Koch in München, mit Kalbsfilet, schwarzen Trüffeln und Gänseleber, die habe ich damals noch verarbeitet, das mache ich heute

nicht mehr. Ich habe das »Döner de Luxe« genannt und 24 Euro dafür genommen. Da waren aber auch die feinsten Lebensmittel drin.

Der Döner hat Sie bis nach Hamburg verfolgt: Als Sie dort das ehrwürdige Restaurant Le Canard an der Elbe übernahmen, schrieb die Presse: Gibt es bald Döner im Le Canard?

ALI: Mit dem Döner wollten sie mich in eine Schublade stecken, dabei hatte ich in den besten Restaurants Deutschlands gelernt. Aber das hat mich wieder ehrgeiziger gemacht. Und ein Jahr später haben wir unseren Stern bekommen.

Als erster türkischstämmiger Koch in Deutschland.

MURAT: Was haben wir uns da gefreut ...

GÜLCAN: Weil Ali so hart dafür gearbeitet hat! Er arbeitet immer noch so viel. Manchmal will man nicht mit ihm tauschen: Nur ein paar Stunden Schlaf, immer gut aussehen, so viele Angestellte, so viel Verantwortung, das ist nicht einfach.

SAHİN: Als jungen Koch, noch in München, haben wir ihn teilweise wochenlang nicht gesehen. Als er im Tantris gearbeitet hat, hat er da auch geschlafen, die hatten da so Zimmer für Angestellte ... Er hatte keine Freizeit.

MURAT: Ali hat unter der Woche schon als Azubi 14 bis 15 Stunden gearbeitet und auch am Wochenende immer woanders gejobbt. Er hat 1.400 oder 1.500 Mark verdient, trotz dieser vielen Stunden. Ich habe bei Siemens gearbeitet und 3.500 Mark verdient und zu ihm gesagt, du bist ja verrückt, ich arbeite halb so viel und verdiene das Doppelte! Und er hat gesagt: Warte ab, es kommt die Zeit, da verdiene ich zehnmal so viel ... (*alle lachen*) Da hat er recht gehabt.

Als Sie jung waren, Ali, in der Sterneküche: Wussten Ihre Chefs oder Kollegen, wie Sie aufgewachsen waren?

ALI: Ich sagte immer: Ostanatolien. Aber genauer? Nein.

ANZEIGE

FÜR GUTE TYPEN.

News, Life, Style und Entertainment

Esquire



Hier direkt das
Abo-Special
sichern!



www.esquire.de

Esquire Germany

esquiregermany

Hat Sie nie jemand danach gefragt?

ALI: Nein. Es wurde nie gefragt: Wer bist du, wo bist du aufgewachsen, nach dem Hintergrund, deiner Geschichte. Obwohl die Deutschen damals auch schon gern in der Türkei Urlaub gemacht haben, hatten viele den Türken in Deutschland gegenüber eher eine negative Haltung. Das ist jetzt schon anders geworden, aber damals war das Bild nicht positiv. Und die, die das negative Bild ins Positive umwandeln wollten, die haben wahnsinnig viel zu kämpfen gehabt. Wie ich. Ich habe mich immer in der deutschen Community bewegt, nie in der türkischen. Aber du musstest dich immer verteidigen, und das zermürbt. Irgendwann hast du dieses Identitätsproblem, weil du es keiner Seite recht machen kannst. Du weißt nicht, zu was oder wem du gehörst. Und da überlegt man schon, was soll ich jetzt tun, um dazugehören? Dann hast du sehr viele Fragen im Kopf.

Wie haben Sie die Fragen für sich beantwortet?

ALI: Ich habe mich irgendwann davon losgelöst. Je erfolgreicher ich wurde, desto selbstbewusster wurde ich auch. Als ich 15, 16 war, da habe ich eher gedacht: Wie sind wir denn aufgewachsen? Da war es mir vielleicht unangenehm, über meine Kindheit zu reden. Vielleicht habe ich mich auch geschämt. Heute verstecke ich mich nicht mehr, ich weiß, wo ich herkomme, und ich bin stolz drauf. Zugleich lebe ich hier und versuche wie wir alle, meinen Teil zur Gemeinschaft und Gesellschaft beizutragen. Ich möchte auch nicht hier leben und sagen: Ich bin noch der alte Ali.

GÜLCAN: Das kannst du auch nicht. Wir sind von beiden Ländern, beiden Kulturen geprägt. Ich merke oft, wie deutsch ich bin, wenn ich in der Türkei bin. Dann stört mich zum Beispiel, wenn sich jemand nicht an die Regeln hält.

ALI: Ich sehe das so: Eigentlich bin ich ein reicher Mensch. Nicht materiell, sondern kulturell: Ich kann aus beiden Kulturen schöpfen, ich picke mir für mich aus beiden das Beste raus. Und das bin dann ich.

Eine Frage an die Familie: Wann haben Sie das erste Mal bei Ali gegessen, im Restaurant?

MURAT: Ich in Hamburg, im Le Canard Nouveau.

ŞAHİN: Ich auch. Das war so köstlich ... Und dieser Blick auf die Elbe!

Und Ihre Eltern?

ALI: Als ich nach Hamburg ging, haben meine Eltern mich mit ihren Ersparnissen unterstützt, damit ich das Restaurant übernehmen konnte. Aber besucht haben sie mich dort nie. Meine Mutter war letztes Jahr zum ersten Mal hier bei mir im Pageou. Mein Vater bis heute nicht während des normalen Betriebs, nur als mein Bruder dort seine Verlobung gefeiert hat. Aber das will ich jetzt bald ändern. Er ist so stur! Meine Eltern fühlen sich da nicht wohl, die sagen immer: Das ist ein feines Restaurant, wir sind einfache Leute. Das ist auch ein Problem, dass sie sich immer als Underdogs sehen. Uns

haben sie das auch so mitgegeben: Wir sind Migranten, einfache Leute – deswegen haben wir Selbstbewusstsein von Kindesbeinen an nicht mitbekommen. Als meine Mutter im Pageou war, hat sie sich jedenfalls nicht so richtig wohlgefühlt. Mama, erinnerst du dich an den Besuch bei mir im Restaurant?

MUTTER: Ja. Es war schön.

ALI: Warst du glücklich?

MUTTER: Es war schön. Wo sind eigentlich die Reneklossen, die ich für dich getrocknet habe?

ALI: (lacht) Die stehen da drüben auf dem Regal, Mama.

Hat Ihnen das Essen dort geschmeckt, Frau Güngörümüş?

MUTTER: Es war anders. Aber ich war natürlich auch sehr stolz.

Und Sie, Herr Güngörümüş?

VATER: Ich komme demnächst!

ALI: Das sagt er immer.

Ihre Eltern leben mittlerweile den Sommer über in der Türkei. Wird die Sehnsucht nach Ihren Wurzeln auch bei Ihnen stärker, je älter Sie werden?

MURAT: Nein. Mein Zuhause ist hier. Meine Familie ist hier. Wenn ich in der Türkei Urlaub mache, reicht es mir nach drei Wochen dann auch wieder.

ŞAHİN: Ich würde gern zurückgehen, wenn ich mal in Rente bin. Weil ich da glücklich bin. Frei. In der Natur, vielleicht ein kleines Haus, mit Garten, Ruhe ...

ALI: Kulinarisch bin ich hier in München schon zu meinen Wurzeln zurückgekehrt. Das ist meine DNA, das sind die Aromen der Küche meiner Oma, meiner Mama, meiner Tanten.

Vor zehn Jahren sind Sie aus Hamburg nach München zurückgekehrt. Was hat sich seitdem für Sie verändert?

ALI: In Hamburg musste ich mich beweisen. In München konnte ich frei kochen. Ich habe mich gefühlt, als ob ich fliegen kann, wie ein Vogel. In Hamburg habe ich diese Lockerheit nicht gehabt, da hatte ich auch finanziell mehr Druck: Ich hatte ja Hilfe von meinen Eltern bekommen, ich wollte nicht scheitern. Dann kämpfst du noch mehr, hängst dich noch mehr rein. Das habe ich hier nicht mehr gehabt.

Sie haben Ihr Restaurant Pageou genannt, nach Ihrem Heimatdorf. Warum?

ALI: Das Pageou hat meine ganz eigene Handschrift, da passt einfach alles. Für mich hat sich ein Kreis geschlossen. Das ist meine Identität, da kommen meine ersten Geschmäcker her: Ich bin der Ali aus Pageou. Heute kann ich das unglaublich wertschätzen: Wer hat denn hauseigene Butter gehabt, selbst gemachten Joghurt? Ist den Kirschbaum hochgeklettert, hat richtige Kirschen gegessen, die nach Kirschen schmecken? Heute kriegst du solche Kirschen kaum, und wenn, musst du viel Geld dafür bezahlen. Das ist ein Reichtum, und das macht uns auch besonders. Das dürfen wir nicht vergessen.



Wissenschaft für ein **gutes Leben**

6 Sachbücher über die alltäglichen
Geheimnisse unseres Körpers

ESSEN



SCHLAFEN



GEHEN



DENKEN



FÜHLEN



ALTERN



In der **neuen ZEIT-Edition »Wissenschaft für ein gutes Leben«** erklären renommierte Forscher eindrucksvoll, wie stark scheinbar einfache Vorgänge unser Leben prägen. Mit neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen und praktischen Tipps für mehr Wohlbefinden bietet die Edition inspirierendes Wissen über uns und unseren Körper. Mit exklusiven Beiträgen der ZEIT; nur im ZEIT Shop erhältlich.

Neu

6 Bände im Schuber
für 89,95 €

Bis 23.11.*
Versandkosten
sparen mit dem
Code
LEBEN



Jetzt bestellen: shop.zeit.de/leben

*mit dem Code LEBEN sparen Sie bis zum 23.11.2025 Versandkosten in Höhe von 4,95 €. Einfach im Warenkorb des ZEIT Shops eingeben. Nicht kombinierbar mit anderen Aktionen. Auslandspreise auf Anfrage | Bestellnr. 49925 Anbieter: Zeitverlag Gerd Bucerius GmbH & Co. KG, Buceriusstraße, Hamburg | Abbildung: AI-generiert/Midjourney



Im Restaurant Apartiman von Burçak Kazdal werden Simit mit gegrilltem Fisch vorbereitet (rechts)

VON CAROLIN WÜRFEL UND SASCHA CHAIMOWICZ
FOTOS ZEYNEP ÖZKANCA

DIE KOCHMUTIGEN

Lange war die professionelle Küche in Istanbul Männer­sache. Jetzt erfinden Frauen in ihren eigenen Restaurants traditionelle Gerichte neu. Hier erzählen sie von ihren kulinarischen Abenteuern



»MAN MUSS NEUGIERIG AUFS LEBEN SEIN, ODER?«

ESSEN SPIELT in der türkischen Metropole am Bosporus seit Jahrhunderten eine große Rolle. Bereits im Topkapı-Palast, dem einstigen Wohn- und Regierungssitz der osmanischen Sultane, wurde ausschweifend gekocht – mit Zutaten aus aller Welt. Auf den Speiseplänen des 17. Jahrhunderts standen Gerichte wie Tandoori Chicken, Porridge oder mit Quittenragout gefüllte Äpfel. Serviert wurden sie auf bunt verzierten Schalen aus Japan und China, und den berühmten türkischen Kaffee am Ende der Mahlzeit reichte man in Tassen aus Meissener Porzellan.

Istanbul ist bis heute gut vernetzt. Eine turbulente, laute Stadt, die sich über zwei Kontinente erstreckt und in der täglich Geschmäcker, Identitäten, Geschichten und Kulturen aufeinandertreffen. Das schmeckt man. Und das sieht man – in den Restaurants, Lokalen und Straßenküchen der Stadt.

Es ist dieser selbstverständliche Mix aus *high* und *low*, regional und global, der Istanbul ausmacht: Fine Dining unter Kronleuchtern mit asiatischen und europäischen Einflüssen, historische Grillhäuser und Fischtavernen, gefüllte Muscheln an der Straßenecke, Teehäuser, Kaffeehäuser, Bierstuben, Cocktailbars, Weinlokale, Dürüm aller Art in den kleinsten Gassen nachts um halb drei, Frühstückscafés mit Linsensuppe, Avocado-Toast und Menemen. Schaut man genau hin, ist das, was vermeintlich »türkisch« anmutet, meist Fusion-Küche – und trägt eine komplexe Geschichte in sich. Was in der Weltgeschichte geschehen ist, lässt sich auch kulinarisch erzählen.

Wie überall auf der Welt waren professionelle Küchen auch in Istanbul lange Zeit Männerarbeit. Frauen durften zu Hause sieben Tage die Woche die Familie bekochen. Doch in den vergangenen Jahren hat sich eine Generation von Köchinnen und Gastronominen ihren Platz in der kulinarischen Szene der Stadt erkämpft. Sie erzählen mit ihren Gerichten und an ihren Tischen eine neue und gleichzeitig alte, aber wenig beachtete Geschichte über Istanbul, von Müttern und Töchtern, von Träumen, Reiselust – und Mut.

MÜGE TÜZER, 33, und MÜGE BÜYÜKTALAŞ, 42, sind die Macherinnen hinter Tanrı Misafiri: Unter diesem Namen veranstalten sie Dinner in historischen Räumen, Ateliers, versteckten Gärten und auf Dachterrassen in Istanbul

MÜGE TÜZER: Tanrı Misafiri ist während der Pandemie entstanden. Ich habe vorher als Bookerin für Clubs, Festivals und DJs gearbeitet und nebenbei ab und zu für das *Time Out*-Magazin über Essen geschrieben. Aber durch Corona verlor ich meine Jobs und musste mir etwas Neues einfallen lassen.

MÜGE BÜYÜKTALAŞ: Ich war Produzentin und Filmemacherin und stand 2020 kurz davor, meinen ersten eigenen Film zu drehen. Dann stand plötzlich alles still. Mumu (Müge Tüzers Spitzname) und ich hingen damals im selben Gebäude im Stadtteil Beyoğlu ab. Uns beiden war schrecklich langweilig, also fingen wir an, Dinner auf der Dachterrasse des Hauses zu veranstalten. Mumu kochte, ich dekorierte den Tisch, wir sagten unseren Freunden und Freundinnen Bescheid. So fing alles an. Wir wollten vor allem wieder mit anderen an einem Tisch sitzen, gutes Essen teilen und dieses Gefühl von Gemeinschaft spüren. Allmählich wurde der Tisch immer größer, und wir machten einfach weiter. Heute – fünf Jahre später – sind wir eine Agentur für Gastrokonzepte.

TÜZER: Am Anfang habe ich selbst gekocht. Aber die Anzahl der Gäste wurde irgendwann einfach zu groß, und ich wollte nicht ständig in der Küche stehen. Ich bin gern unter Leuten, und das Soziale an unserer Arbeit begeistert mich: Menschen für einen Abend zusammenzubringen, den Ort auszuwählen, die Tischgestaltung zu planen, das Menü, die Musik. Für eine Nacht entsteht eine eigene kleine Welt. Am nächsten Tag ist sie wieder verschwunden. Das gefällt mir.

BÜYÜKTALAŞ: Durch meinen eigentlichen Beruf als Filmemacherin denke ich visuell und kenne mich gut mit Licht aus, das ist sehr wertvoll. Aber am meisten Spaß haben wir daran, besondere Orte zu finden. Die Terrasse in Beyoğlu, wo alles begann, war schon außergewöhnlich, weil sie so einen tollen Ausblick hatte. Danach fanden wir zufällig das Atelier eines Bildhauers. Er nutzte den Ort kaum, hatte aber eine Profiküche und einen wunderbaren Garten. Ein verstecktes Juwel mitten in Beyoğlu. Zuletzt haben wir Dinner





Müge Tüzer (links) mit Müge Büyüktalaş in deren Wohnung. Linke Seite: ihr Menemen, eine Eierspeise



Das Hodan unter seinem gewölbten Glasdach. Rechts: Chefköchin Çigdem Seferoğlu

»ESSEN SOLL DEN KÖRPER .. NÄHREN, ABER AUCH DIE SEELE«

ÇİĞDEM SEFEROĞLU, 44, leitet das Restaurant Hodan im Stadtteil Beyoğlu. Sie liebt die türkische Küche so sehr, dass sie selbst Gerichte isst, auf die sie allergisch reagiert

in der historischen Markiz-Patisserie veranstaltet. Man muss neugierig aufs Leben sein, oder? Und Beyoğlu ist perfekt dafür – dort findet man die aufregendsten Orte.

TÜZER: Dieses Spiel mit Welten und Zeiten spiegelt sich auch in unseren Menüs wieder. Wir arbeiten mit jungen, experimentierfreudigen Köchen zusammen, die die klassische türkische Küche mit anderen Kulturen und Techniken verbinden. Sie bereiten ein Stück Fleisch Sous-vide zu, kombinieren es mit asiatischen Soßen, würzen mit Wasabi und Sumach aus Ostanatolien.

BÜYÜKTALAŞ: Was ich an der türkischen Küche so toll finde: Sie ist eine Collage aus vielen verschiedenen Einflüssen. Jede Region in der Türkei hat ganz andere Zutaten, Kochtechniken, Geschmacksprofile. Die Küche der Ägäis lässt sich beispielsweise nicht mit der des Schwarzen Meeres vergleichen. Das Essen spiegelt immer auch die Mentalität, das Klima und den Charakter der Menschen wider. Im Osten, wo es weniger Bäume gibt und das Klima rauer ist, isst man viel Fleisch. Im Norden dagegen gibt es viel Mais, Tee und Getreide. Und an der Ägäis ist die Küche der griechischen ähnlich. In dieser Hinsicht habe ich Glück, in der Türkei geboren zu sein. Und ich sehe es so: In den letzten zehn Jahren hat sich vor allem in Istanbul kulinarisch einiges bewegt, es gibt viele großartige neue Ideen und Konzepte.

TÜZER: Ich weiß noch, am Anfang waren die Leute aus der Branche etwas irritiert – was machen diese beiden jungen Frauen da? Niemand kannte uns. Wir tauchten plötzlich auf und machten einfach unser Ding. Ich glaube, dass wir gar nicht erst versucht haben, in diesen traditionellen, eher konservativen und männlich dominierten Gastro-Sektor einzutauchen, hat uns vor vielem bewahrt. Wir mussten kaum über unser Frausein nachdenken, weil wir uns sowieso schon außerhalb der üblichen Strukturen bewegten.

BÜYÜKTALAŞ: Unser Name Tanrı Misafiri bedeutet im übertragenen Sinn ja auch »unerwarteter Guest«. Und genauso sind wir in diese Branche eingetreten – unerwartet.

ALS ICH BESCHLOSS, ein Restaurant zu eröffnen, versuchte mein Vater, mich zu einem kleinen Café zu überreden. Er konnte nicht glauben, dass man mit meinen Ideen, stundenlangem Brunch zum Beispiel, Geld verdienen kann. Heute liebt meine Familie es, Sonntags vier, fünf Stunden lang zu frühstücken und zu sehen, wie voll es bei mir ist. Sie ist stolz auf das, was wir erreicht haben.

Unser Restaurant heißt Hodan. Hodan ist der Name eines Krauts, das Soldaten vor dem Krieg Mut geben sollte. Genau diesen Mut brauchte ich, um gemeinsam mit meinem Kommilitonen Hasan 2021, mitten in der Pandemie, ein Restaurant zu eröffnen. Obwohl ich zunächst Betriebswirtschaft studiert hatte, bin ich nach der Geburt meines Sohnes zurück an die Universität gegangen, habe Gastronomie studiert und als Jahrgangsbeste abgeschlossen.

Für mich geht es beim Essen zuallererst um Genuss. Essen soll den Körper nähren, aber auch die Seele, durch die Atmosphäre und die Gesellschaft beim Essen und auch durch die Geschichten hinter dem Gericht. Ich habe eine Glutenunverträglichkeit, aber trotzdem gerade ein hausgemachtes Lahmacun gegessen. Von Garnelen bekomme ich allergischen Juckreiz, doch wenn ich in ein Restaurant gehe, das für seine Garnelen bekannt ist, nehme ich meine Medikamente und esse sie trotzdem.

Wir servieren moderne Variationen der türkischen Küche, wie wir sie aus unseren Familien kennen: einen Granatapfel-Gurkensalat, gekrönt von einer Kugel Sauerkirsch-Sorbet; eine Neuinterpretation von *kuri fasulye*, dem klassischen Bohneneintopf – bei uns mit Rinderkutteln und Brunnenkresse; *icli köfte*: Bällchen aus Walnüssen und Hackfleisch, dazu gesalzener Joghurt, scharfe Sauerkirschsoße und Pistazien.

Als Gesellschaft wurden wir oft so erzogen, dass Frauen im Hintergrund bleiben und nicht zu viel riskieren. Es macht mich traurig, wie stark die Branche in Geschlechtern denkt. In den Küchen arbeiten viele Frauen, aber als Leitfiguren sieht man fast immer Männer, als gälte männliche Führung automatisch als verlässlicher oder stärker.





Die gefüllten Mangoldröllchen werden im Restaurant Hodan mit Joghurtsauce serviert

Lahmacun, dünne Fladen aus Hefeteig, in der Küche des Restaurants Seraf Vadi



»ICH WAR NUR EINE LEIDEN- SCHAFTLICHE HOBBYKÖCHIN«

SINEM ÖZLER, 44, ist Küchenchefin im Seraf Vadi, einem Fine-Dining-Restaurant im Norden Istanbuls. Immer wieder wechselte der Besitzer die Köche aus, nie war er zufrieden. Dann sagte er zu Özler, seiner Restaurantmanagerin: »Du musst in die Küche gehen. Niemand versteht mich so wie du.«

Wir hatten immer viel über Gerichte, Zutaten und das Menü gesprochen, aber ich hatte keinerlei professionelle Ausbildung. Ich war nur eine leidenschaftliche Hobbyköchin, ja, aber ich hatte an der Universität Marketing studiert.

Als Doğan mich bat, die Küche zu übernehmen, war ich völlig perplex. »Was ist das für eine Idee?«, antwortete ich. »Ich werde kläglich scheitern.« Aber er ließ nicht locker.

Das war 2016, ist also schon neun Jahre her. Der Anfang war natürlich schwer. Ich arbeitete wie eine Verrückte – ich kam jeden Tag früh am Morgen und blieb bis spät in die Nacht.

Das Schwierigste war aber nicht, dass ich plötzlich mit einer Schürze in der Küche stand und mit den harten Arbeitszeiten klarkommen musste. Das Problem war die Mentalität der Männer, mit denen ich zusammenarbeitete.

Sie wollten mir nicht helfen, sie wollten ihr Wissen nicht teilen. Ihr Ego war groß. Das war für mich nicht akzeptabel, und ich habe einiges darangesetzt, das zu verändern. Über die Jahre habe ich dann viele Frauen eingestellt. Auch, weil ich überhaupt mehr Frauen dazu ermutigen will, Köchinnen zu werden. Und um zu zeigen, dass es eben auch anders geht.

Als ich meine Balance in der Küche gefunden hatte, wollte ich mich den Gerichten widmen und ein Menü mit lokalen Spezialitäten aus allen Regionen

der Türkei entwickeln. Doğan und ich waren überzeugt, dass die besten Rezepte von Müttern und Großmüttern kommen. Also ging ich auf Reisen, um alte und teilweise fast vergessene Gerichte zu suchen, zu finden und zurückzubringen.

Wir fuhren nach Kayseri, Mardin, Hatay, Aydın, Izmir, nach Ostanatolien, bis in die Grenzgebiete zu Armenien, Georgien, zum Iran und dem Irak. Ich liebte besonders das südliche Hatay – wegen der Einflüsse aus der arabischen Welt und der alten Handelsverbindungen entlang der Seidenstraße. Für mich erzählt die türkische Küche vor allem davon, wie viele Kulturen dieses Land geprägt haben, was sie hinterlassen und miteinander verwoben haben. Es ist eine Küche der Zivilisationen.

Ich war auf diesen Reisen wie ein Schwamm, ich habe alles aufgesogen und – wie Doğan es wollte – unzählige Rezepte von Müttern und Großmüttern gesammelt und wiederbelebt. Für mich ist das auch ein Beitrag zur Bewahrung von Geschichte. Viele dieser Rezepte wurden nie aufgeschrieben, sie wurden mündlich weitergegeben und drohten verloren zu gehen.

Gerade haben wir zum Beispiel Bakla Dolması auf der Karte – Narince-Weinblätter, gefüllt mit Saubohnen und Bulgur aus der Region Tokat. Ich glaube, es ist ein großes Missverständnis, dass türkische Küche automatisch Fleisch bedeutet. In Westanatolien wird viel mit Olivenöl und Gemüse gekocht, in Ostanatolien mit Getreide. Denn Getreide – von Bulgur bis Reis – ist vielleicht der eigentliche Star der türkischen Küche und das Herzstück der mesopotamischen Esskultur.

Ja, der Beruf ist anstrengend, aber in Gedanken steht jeden Tag meine Mutter neben mir. Sie inspiriert mich seit meiner Kindheit. Diese Selbstverständlichkeit und Wärme, mit der sie täglich für uns gekocht hat und alle in ihrer Küche willkommen hieß – genau diesen Geist will ich auch in dieses Restaurant tragen. Demnächst werde ich 45, und wenn ich auf die vergangenen zehn Jahre zurück schaue, denke ich: Ich habe einiges richtig gemacht.





Diese gefüllten Köfte sind ein Klassiker im Menü des Seraf Vadi. Links: die Köchin Sinem Özler



»FRAUEN BRINGEN EINE ANDERE ENERGIE IN KÜCHEN«

BERFIN ERDOĞAN, 30, ist Mitgründerin von TamTam, einem Pop-up-Gastropunkt. Gemeinsam mit ihrem Partner Sungur Altinöz serviert sie japanische und chinesische Gerichte mit türkischem Twist. Gekocht wird in einem Gemeinschaftszentrum in Beyoğlu – neben Studios von Künstlerinnen und Designerinnen

ALS ICH vier Jahre alt war, zogen meine Mutter und ich nach Cincinnati. Abends gingen wir oft essen – und probierten uns durch allerlei Restaurants. Unser Favorit war ein Japaner, und meine Mutter erzählt mir bis heute, wie ich begeistert Sushi aß – nicht gerade das, was man von einer Vierjährigen erwarten würde.

Nach einem Jahr zogen wir zurück nach Istanbul, aber dank der Reiselust meiner Mutter fuhren wir jede Ferien in ein neues Land – Vietnam, Ägypten, die Malediven, Frankreich. Ich glaube, das hat mir früh die Augen für andere Geschmäcker und Kulturen geöffnet. Ich wusste lange nicht, was ich nach der Schule machen will. Meine Mutter ist Unternehmerin, mein Vater Filmmacher. Beide sagten uns Kindern immer: Ihr könnt alles werden! Also dachte ich: Wenn ich so gern esse, warum werde ich nicht Köchin und lerne das Handwerk hinter all meinen Lieblingsgerichten? Meine Eltern lachten. Sie hielten meine Leidenschaft für ein Hobby. Außerdem: Wer verdient als Köchin schon Geld? Ich blieb hartnäckig.

Ich habe inzwischen in fast allen Bereichen der Gastronomie gearbeitet: in der Küche und im Service, in New York und in Istanbul. Und vor zwei Jahren haben mein Partner Sungur Altinöz und ich TamTam gegründet – ein Catering- und Pop-up-Business. Wir haben in Istanbul, Athen, London, Paris und Lissabon gekocht – als Gastköchinnen in Restaurants, in Lagerhallen, kleinen Off-Spaces. Unser Fokus: japanische und chinesische Gerichte mit einer Prise Türkei. Wir haben zum Beispiel chinesische Bao-Buns mit Kebab gefüllt und die klassisch türkische Joghurtsuppe mit Sojasoße und kalten Soba-Nudeln neu interpretiert. Unsere ersten Pop-ups in Istanbul fanden in einem der vielen kleinen Lokale in Karaköy statt, wo Arbeiter von Montag bis Freitag für wenig Geld gute Hausmannskost essen. Wir haben auch ein altes Ocakbaşı bespielt und dieses traditionelle Grillhaus in ein japanisches Izakaya verwandelt.

Inzwischen kochen wir hier im Eksi Bir – einem Haus für Kreative mit Ateliers, Studios und Veranstaltungsräum. Derzeit sind wir allerdings vor allem damit beschäftigt, unseren großen Traum zu erfüllen: ein eigenes Restaurant in Istanbul. Wir rechnen gerade und suchen nach der passenden Location.

Als Frau ist es in der Gastro- und Restaurantszene nicht immer leicht. Ich hatte das Glück, während meines Praktikums in New York für eine Küchenchefin zu arbeiten, Heather Pelletier. Meine Erfahrung ist: Frauen bringen eine andere Energie in Küchen. Sie sind aufmerksamer, geduldiger im Umgang mit Menschen, offener für Fragen und hilfsbereiter. Männer haben häufig eine Ellbogenmentalität, teilen ihre Tricks nicht. Man muss sehr selbstbewusst sein, wenn man in einer Küche voller Typen arbeitet. Bei mir hat es eine Weile gedauert, bis ich mich selbst als Chefin bezeichnen wollte. Ich dachte, ich müsse erst alles perfekt können – völliger Quatsch. Heute bin ich selbstbewusster und sage auch mal zu einem Kollegen: »Mach Platz!« Vielleicht liegt das daran, dass ich vergangenes Jahr dreißig geworden bin. Ich habe das Gefühl, in eine neue Ära einzutreten.

ANZEIGE

Der neue Roman von
John Irving

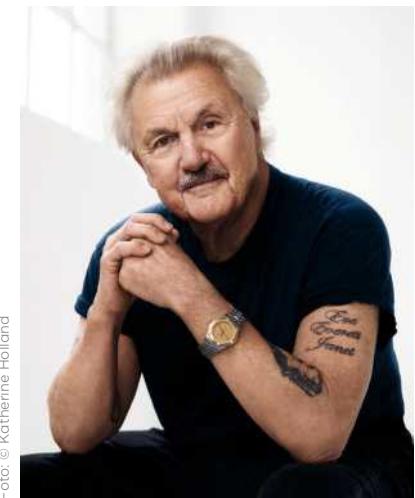
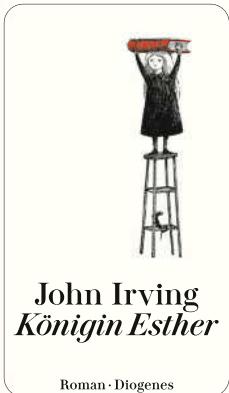


Foto: © Katherine Holland



Auch als eBook und eHörbuch

Jimmy Winslow hat zwei Mütter. Honor, die ihn aufgezogen hat, schickt ihn als Studenten von New Hampshire nach Wien, wo er Vater werden soll. Das Wien der Sechzigerjahre ist ein Ort voller Geheimnisse und Versuchungen, und Jimmy springt kopfüber hinein und ist dabei immer auch auf der Suche nach seiner leiblichen Mutter Esther Nacht. Was er erlebt, ist eine spektakuläre Achterbahnfahrt, wie sie nur das Leben in John Irvings Büchern schreiben kann.

Mehr unter:
diogenes.ch/johnirving

Diogenes

»WIR WAREN ALS KINDER STÄNDIG HUNGRIG«

ICH WAR schon als Kind besessen von Lebensmitteln, habe Kochbücher und Zeitschriften gesammelt und selbst im Wartezimmer beim Arzt immer Rezepte aus den Illustrierten gerissen. Einmal habe ich sogar eine Dose Sardellen mit in die Grundschule genommen, die ich in einem kleinen Delikatessenladen ergattert hatte. Damals waren Sardellen in Istanbul noch nichts Alltägliches – also habe ich allen meinen Mitschülern ein Stück zum Probieren in den Mund gelegt.

Die ersten Kochversuche habe ich mit meinem großen Bruder zu Hause unternommen. Er ist zehn Jahre älter als ich und war schon mit 15 ein Genie in der Küche. Wir waren als Kinder ständig hungrig, weil meine Mutter so auf unsere Ernährung achtete und fettarm kochte, was wir natürlich schrecklich langweilig fanden. Ich hatte immer auf irgendwas Appetit, und ich glaube, das hat meine Fantasie beflügelt. Bis heute ist es so: Wenn ich nichts esse, sprudle ich vor Ideen. Ich kann nicht kochen, wenn ich satt bin.

Nach der Schule ging ich nach San Francisco und studierte Industriedesign, weil ich ganz gut zeichnen konnte und meine Familie fand, das sei eine vernünftige Idee. Ich dachte gar nicht daran, Köchin zu werden. Köchin war ein Traum, der unerreichbar schien.

Die Jahre in San Francisco waren ziemlich einsam, aber die Food-Szene dort habe ich vergöttert. Ich kam mit dieser unglaublichen Vielfalt an asiatischen und amerikanischen Küchen und Produkten in Berührung, und das hat meinen Geschmackshorizont enorm erweitert. Als ich in den Semesterferien nach Istanbul zurückkam, war mein gesamtes Gepäck voller Lebensmittel. Mein Bruder machte sich über mich lustig: »Wir haben dich nicht nach San Francisco geschickt, damit du einkaufen gehst!«

Nach dem Studium gründete ich mit meiner Schwester in Istanbul ein Designstudio. Ein guter Job, aber langweilig. Ich saß den ganzen Tag am Schreibtisch.

Dann beschloss mein bester Freund plötzlich, Koch zu werden, und das hat mich wachgerüttelt. Noch einmal studieren oder eine Kochschule besuchen wollte ich nicht, aber ich brauchte

BURÇAK KAZDAL, 44, ist Chefköchin im Istanbuler Restaurant Apartiman, das sie seit 2017 gemeinsam mit ihrem Bruder führt. Dabei ist sie eigentlich Designerin. Gerade wurde Kazdal zum zweiten Mal in Mailand mit dem Best-Chef-Award ausgezeichnet

natürlich Praxiserfahrung, um professionelle Köchin zu werden. Also bewarb ich mich nacheinander bei den besten Leuten der Stadt.

Zuerst arbeitete ich bei einem Metzger, um den Umgang mit Fleisch zu lernen – er war der Erste in Istanbul, der sogenanntes Dry Aging machte, also Fleischstücke mehrere Wochen lang trocken abhängen und reifen ließ. Danach arbeitete ich bei einem Konditor aus Hatay im Süden der Türkei. Von ihm habe ich viele traditionelle Techniken und Tricks gelernt. Danach ging ich in die Küche eines der besten Restaurants Istanbuls – und später nach England, zu Emily Watkins in ihr Gastropub The Kingham Plough in Oxfordshire.

Als ich wieder nach Istanbul kam, war mein Bruder gerade dabei, ein Restaurant zu eröffnen. Wir redeten, merkten, dass wir dieselben Ideen hatten, und beschlossen, es gemeinsam zu machen. Ich würde sagen, unser Restaurant Apartiman im Stadtteil Yeniköy ist auch eine Art Gastropub, viele Nachbarn kommen zu uns zum Essen.

Ich liebe traditionelle Gerichte, aber ich möchte immer die beste Version davon und den Klassikern auch ein farbenfrohes Upgrade verschaffen. Unsere Produkte kommen alle von lokalen Bio-Bauernhöfen, ich suche ständig nach Lieferanten. Es ist ein anderes Gefühl, wenn man die Menschen kennt, die das produzieren, was man in der Küche verarbeitet.

Viele nennen mich die Zitrus-Köchin, weil ich Säure und Frische liebe – vielleicht benutze ich Zitronen und Limetten zu oft, aber ich kann nicht anders. Meine Küche hat viele Schichten, wie Istanbul. Obwohl ich seit Kindertagen sammle und recherchiere, gibt es immer noch Neues zu entdecken. Wenn ich eine einzige Zutat nennen müsste, die die Istanbuler Seele am besten beschreibt, wäre es der Lüfer, der Blaufisch. Er zieht jeden Herbst vom Schwarzen Meer über den Bosporus in die Ägäis und das Mittelmeer – er steht für unsere Geschichte, unsere vielschichtige Identität.

Rezepte der Köchinnen dieses Artikels unter www.zeit.de/istanbul-rezepte

Simit mit gegrilltem Fisch



KAUFLUST

Genuss



ANTIPASTO MIT BIO-GEMÜSE

Gegrillte Artischocke. Halbgetrocknete Tomate mit saftigem Kern. Pikante Peperoni als Creme für's Brot. 50 Gemüsesorten vom eigenen Bio-Landgut bringt die Feinkost-Manufaktur LaSelva ins Glas. Die toskanischen Bio-Spezialitäten einzeln und als Geschenkpaket gibt es im Bio-Handel und online.

LaSelva
laselva.bio



FROM BERLIN WITH LOVE



Bauhaus-Design in neuen Farben! Automatikwerk-
Glasboden
100 Meter WD
Foto: Modell
HansaViertel #1
Made in Germany/Ruhla

FineWatchesBerlin GmbH
Plathweg 4a
13595 Berlin
finewatches.berlin



SCHMELZFEUER – FASZINIERENDES LICHT & KERZENRECYCLING

Licht und Wärme aus Wachs. Atmosphärischer Schein taucht Ihren Lieblingsplatz in wohltuendes Licht und erfreut das Gewissen. Als Brennmaterial dienen Kerzenreste. Das Schmelzfeuer gibt es für In- und Outdoor in verschiedenen Farben und Materialien. Tipp: Ätherische Öle ins flüssige Wachs tropfen – das beduftet Räume mit Wohlgefühl. Ab 69,90 Euro.

Denk Keramische Werkstätten e. K. | Inh. Fabian Denk
Neershofstraße 123-125 | 96450 Coburg
Tel. (09563) 51 33 20
denk-keramik.de



ADVENT, BABY!

Vergesst brave Schokokalender: Mit »Hipper Hubert« und »Wilder Hilde« bringt die Lauenstein Confiserie zwei Charakterköpfe in den Advent. Außen laut, innen fein – mit 300 g feinsten, handgemachten Gourmetkugeln. Limitiert, auffällig und perfekt, um Lust auf mehr zu machen.

Confiserie Burg Lauenstein GmbH
lauensteiner.de



GLANZSTÜCKE AUS SILBER

Entdecken Sie in unserem Online Shop wunderschöne Silberbestecke und edle Geschenkkästen aus Silber. Seit 1874 steht der Name Reiner für feinste Silberwaren aus Bayern.

**Silbermanufaktur
Gebrüder Reiner**
reiner-silber.de



IMMER EIN FEST

Meze sind kleine Gerichte zum Teilen – und gehören zum Abwechslungsreichsten, was die türkische Küche zu bieten hat. Hier verraten Profi-Köchinnen ihre liebsten Rezepte

VON ANJA MARTIN UND JAKOB PONTIUS

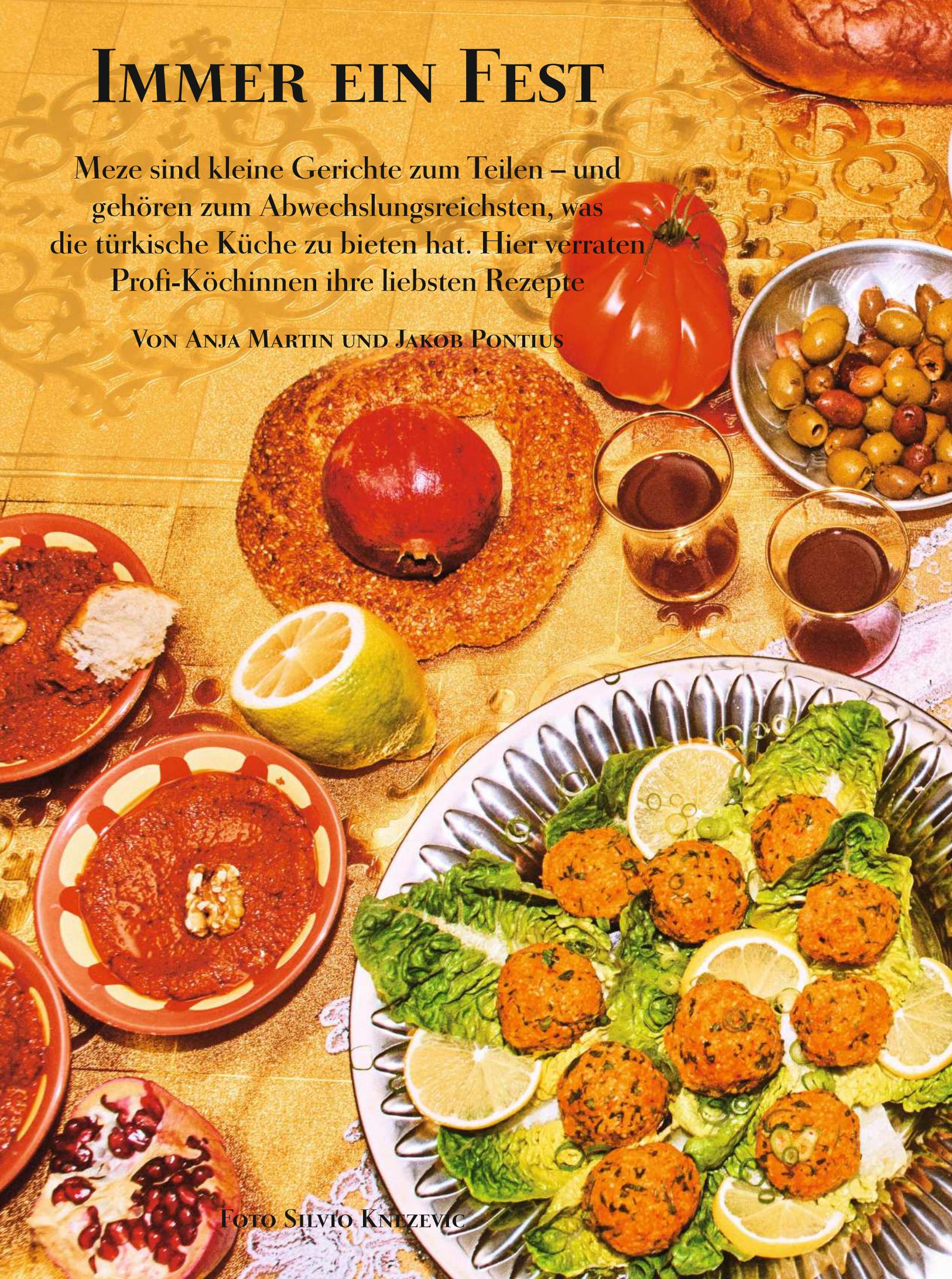


FOTO SILVIO KNEZEVIC



MERCIMEK KÖFTESİ – LINSENBÄLLCHEN AUF ROMANASALAT

Zutaten für 4 Personen
200 g rote Linsen, 550–600 ml Wasser,
200 g Bulgur (fein), 100 ml Olivenöl,
1 Zwiebel (200 g), 1 EL Tomatenmark (25 g), 1 EL Paprikamark (25 g),
1 TL Paprikapulver mild, 1 TL Salz,
½ TL schwarzer Pfeffer (gemahlen),
2 Frühlingszwiebeln (fein gehackt,
etwas zum Garnieren zurücklegen),
5–6 Zweige Petersilie (frisch), 2 Zweige
Minze (frisch), 1 EL Zitronensaft,
1 EL Granatapfelsirup (etwas mehr zum
Servieren), ca. 20 Romanasalatblätter,
ein paar Bio-Zitronenscheiben

Die Linsen waschen und in einen Topf geben, das Wasser hinzufügen und bei niedriger Hitze etwa 15 bis 20 Minuten köcheln lassen, bis sie zerfallen. Die Masse sollte leicht flüssig und püreeartig sein, gegebenenfalls noch etwas Wasser nachgießen. Den Herd ausschalten und den Bulgur einrühren, Topf zudecken und die Masse 15 bis 20 Minuten lang quellen lassen.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel schälen, fein hacken und anbraten, bis die Würfel weich sind, dann das Tomaten- und Paprikamark hinzufügen. Weitere zwei bis drei Minuten anbraten, das Paprikapulver hinzufügen, Topf vom Herd nehmen und die Zwiebelmasse in die Linsen-Bulgur-Mischung geben. Wenn die Mischung etwas abgekühlt ist, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Frühlingszwiebeln, gehackte Kräuter, Zitronensaft und Granatapfelsirup einröhren. Mit leicht angefeuchteten Händen kleine Bällchen formen und auf jeweils ein Salatblatt legen. Die Menge ergibt ungefähr 20 Bällchen. Mit Granatapfelsirup, fein gehackten Frühlingszwiebeln und Zitronenscheiben dekorieren.

ARZU BULUT, 53, UND LALE YANIK, 57, betreiben das Restaurant Osmans Töchter in Berlin. Für sie symbolisieren Meze die Seele der türkischen Küche: Gerichte zum Teilen mit Freunden oder der Familie. Mercimek Köftesi stehen für die Kunst, aus günstigen Zutaten etwas Besonderes zu schaffen

MUHAMMARA – PAPRIKA- WALNUSS-PASTE

Zutaten für 4–6 Personen
250 g Walnusskerne (geröstet),
50 g Brotkrumen (frisch), 75 g Tatlı Biber
Salçası (türkische Paprikapaste),
1½ Knoblauchzehen, 1 EL Pul Biber
(türkische Chiliflocken),
1 TL Kreuzkümmel (gemahlen),
Saft von 1 Zitrone, 50 g Granatapfelsirup,
15 g Zucker (fein), 180 ml Olivenöl
(extra vergine), etwas Salz (fein)

Dieses Rezept unterscheidet sich von vielen typischen Muhammara-Rezepten, da es keine geröstete Paprika verwendet, dafür aber viel Paprikapaste. Das ist eine unglaublich vielseitige Zutat, die Sie im türkischen Supermarkt bekommen. Servieren Sie Muhammara als Dip, auf Toast oder wie Sie möchten.

Alle Zutaten außer Olivenöl und Salz in eine Küchenmaschine oder einen Mixer geben und zu einem groben Püree verarbeiten. Während der Motor weiterläuft, langsam Olivenöl hinzufügen. Mit Salz abschmecken. Muhammara hält sich bis zu einem Monat in einem sauberen, gut verschlossenen Glas im Kühlschrank.

SELIN KIAZIM, 39, wuchs in London auf und wurde in langen heißen Sommern auf Zypern von ihrer Großmutter an die türkisch-zypriotische Küche herangeführt. Heute lebt sie in Amsterdam. Diese Muhammara ist eine der wenigen Konstanten im ständig wechselnden Menü ihres Restaurants Esra

ÇERKEZ TAVUĞU – TSCHERKESSISCHES HUHN

Zutaten für 4–6 Personen
1 Huhn (ca. 1 kg), 1 weiße Zwiebel,
1 Karotte, 1 Stange Staudensellerie,
schwarze Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt,
1–1,5 l Wasser, 400–500 g
Walnusskerne, 4–5 Knoblauchzehen,
2–4 altbackene Brotscheiben,
1 TL schwarzer Pfeffer (gemahlen),
1 TL Paprikapulver edelsüß, 3–4 TL Salz
Für das rote Öl: ½ Tasse Öl
(z. B. Traubenkern- oder Walnussöl),
1 TL Paprikapulver (oder Chiliflocken)

Das Huhn waschen und in einen großen Topf legen. Die Zwiebel schälen und in Stücke schneiden, genauso die Karotte, beides dazugeben. Die Selleriestange, ein paar Pfefferkörner und das Lorbeerblatt hinzufügen. Mit ein bis eineinhalb Litern kaltem Wasser auffüllen. Zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und eine Stunde sammern lassen. Das Huhn herausnehmen, abkühlen lassen, das Fleisch auslösen, in feine Streifen schneiden. Die abgesiebte Hühnerbrühe im Topf beiseitestellen.

Die Walnüsse in der Küchenmaschine hacken, sie sollten noch Biss haben. Fehlt eine Küchenmaschine, die Nüsse mit einem Messer hacken und von Hand verrühren, es soll eine homogene Masse entstehen. Den Knoblauch geschält und gerieben dazugeben, plus eine Kelle Hühnerbrühe. Sie macht den Geschmack aus. Mit einer weiteren Kelle Brühe das Brot in einer Schüssel zwei bis drei Minuten einweichen, mit Pfeffer und Paprika in die Küchenmaschine geben, rühren. Es sollte eine Textur wie bei Porridge entstehen – dick, aber noch flüssig. Die Masse in eine Schüssel geben, ebenso das zerkleinerte Huhn. Alles gleichmäßig mischen, salzen. Für mindestens drei Stunden kühl stellen, besser über Nacht. Für das rote Öl das Öl in einer Pfanne erwärmen, Paprikapulver hinzufügen, vom Herd nehmen. Kalt werden lassen und vor dem Servieren aufs Çerkez Tavuğu gießen.

BURCU ERALP CRACKNELL, 41, in Istanbul geboren, begann während ihres Ingenieurstudiums zu kochen. Heute ist sie Chefköchin im Restaurant Josette in Dubai. Dieses tscherkessische Huhn hat ihre Mutter immer an Silvester oder zum Fest Eid al-Fitr zubereitet, es eignet sich für besondere Anlässe

GEBRATENER HALLOUMI MIT GLASIERTEN FEIGEN

Zutaten für 2 Personen

Für den Halloumi:

125 g Halloumi, etwas Hartweizengrieß,
50 ml Olivenöl (und etwas mehr
zum Braten), 10 g Oregano
(getrocknet), 70 g flüssiger Honig
(am besten Thymianhonig)

Für die glasierten Feigen:

100 g frische Feigen (etwa 2 Stück),
10 g Granatapfelsirup,
15 g Balsamico-Essig, 10 ml Olivenöl,
1 größere Prise Salzflocken,
etwas Rosmarin (frisch)

Halloumi halbieren und in Wasser lagern, um ihn feucht zu halten. Bevor er später gebraten oder gegrillt wird, in Hartweizengrieß wenden. Das ergibt eine knusprige Kruste.

Für die Honig-Oregano-Mischung in einem Stielpfännchen 50 ml Olivenöl erwärmen und den Oregano hinzugeben. Nach zwei Minuten den Honig dazugießen und rühren, bis sich alles verbunden hat. Die Feigen vierteln und in einer Schüssel mit dem Granatapfelsirup, Balsamico, Olivenöl, den Salzflocken und den Rosmarinnadeln verschwenken. Die Mischung auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 210 Grad Ober-/Unterhitze acht Minuten rösten, bis die Feigen karamellisiert sind. In einer Bratpfanne etwas Öl erwärmen oder den Grill anheizen. Den in Hartweizengrieß gewendeten Halloumi braten oder grillen, bis er auf beiden Seiten goldfarben und knusprig ist.

Den knusprigen Halloumi in eine Schale legen, die warme Honigmischung darüber verteilen und die glasierten Feigen darauflegen.

İŞİL OKÇU, 34, arbeitet als Souschefin im Soho House in Hongkong. Dieses Halloumi-Rezept hat sie wegen seiner Vielfalt im Geschmack und in der Textur ausgewählt: süß und herhaft, weich und knusprig. Es repräsentiert für sie die Reichhaltigkeit der türkischen Küche, mit der sie aufgewachsen ist

HAYDARI – SCHAFSKÄSECREME

Zutaten für 2 Personen

30 g Schafskäse, 6 EL fester Joghurt
(10 Prozent Fett), 1 Knoblauchzehe,
3–4 Stängel Dill (frisch)
plus 1 Stängel zum Garnieren,
1 TL Salz, 1 EL Butter, 2 TL Minze
(getrocknet), etwas Olivenöl

Den Schafskäse mit einer Gabel zu einer Creme zerdrücken und den Joghurt dazugeben. Die Knoblauchzehe schälen und reiben, den Dill waschen und fein hacken. Beides dazugeben, mit Salz abschmecken und gut vermischen.

Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen und die getrocknete Minze darin kurz mit erhitzen. Die abgekühlte Minzbuttermasse zu der Creme geben und gut vermengen. Die Haydari-Creme in einen Servietteller geben und mit etwas Olivenöl und frischem Dill garnieren.

NERMIN YAZILITAŞ, 46, wuchs in Anatolien auf und begann schon mit zehn Jahren zu kochen. 1994 kam sie mit ihrem Mann nach Deutschland, sie lebt in Fürth. Ihren fünf Millionen Followern auf Instagram zeigt sie klassische türkische Rezepte. Ihr Buch »Türkisch kochen« ist im Christian Verlag erschienen

KABAK ÇİÇEĞİ DOLMASI – GEFÜLLTE ZUCCHINIBLÜTEN

Zutaten für 4 Personen

25 g Olivenöl, 100 g Zwiebeln (gehackt),
90 g Reis (weiß), 50 g Tomaten (gehackt),
10 g Pinienkerne, 10 g Korinthen,
2 g Minze (getrocknet), $\frac{1}{2}$ g Piment
(gemahlen), $\frac{1}{2}$ g schwarzer Pfeffer
(gemahlen), 1 Prise Zucker, 1 Prise Salz,
80 ml warmes Wasser, ein paar Stängel
Petersilie (frisch), Dill (frisch)
und Minze (frisch), 8 Zucchiniblüten,
etwas Zitronensaft

Das Olivenöl in einem mittelgroßen Topf erhitzen und die geschälten, gehackten Zwiebeln darin drei bis vier Minuten anschwitzen, bis sie durchsichtig sind. Reis hinzufügen und vier Minuten anbraten. Die gehackten Tomaten hinzufügen und weitere zwei Minuten garen, dann folgen Pinienkerne, Korinthen, getrocknete Minze, Piment, Pfeffer, Zucker und Salz. Das warme Wasser angießen, einen Deckel auf den Topf legen und alles bei niedriger Hitze kochen, bis das Wasser aufgenommen ist. Die Herdplatte ausschalten und fünf Minuten warten. Dann die frischen Kräuter waschen, hacken und in die Masse rühren.

Die geputzten Zucchiniblüten behutsam mit der Masse füllen. Da der Reis sich beim Garen ausdehnen wird, sollte nicht zu viel Masse eingegeben werden. Die Spitze umknicken und die gefüllten Köpfe nebeneinander in einen großen Topf setzen, die Verschlussseite nach unten. Mit Wasser bedecken, Deckel auflegen und 30 Minuten auf niedriger Flamme kochen. Die Zucchiniblüten komplett abkühlen lassen, bevor sie serviert werden. Noch geschmacksintensiver wird es, wenn das Wasser durch Gemüse- oder Hühnerbrühe ersetzt wird. Am besten schmecken sie kalt, mit einem Spritzer frischer Zitrone.

MINA GÜCLÜER, 29, lebt seit sechs Jahren in Hongkong, wo sie die Küche des Restaurants Belon leitet. Sie stammt aus Istanbul, das Kochen lernte sie in Berlin, wo sie unter anderem im Horváth arbeitete. Die Zucchiniblüten erinnern sie an ihre sorgfältig jede Blüte faltenden Familienmitglieder

IN DIE WÜSTE

Unsere Uhren-Schatzsuche führte diesmal zu 20 deutschen Orten, an denen man sich ganz woanders fühlt. Jetzt steht der Gewinner fest



FÜR die diesjährige Uhren-Schatzsuche in Heft Nr. 47/25 hatten wir Bauwerke, Landschaften und Naturschönheiten ausgewählt, die man in fernen Ländern vermuten könnte. 4.352 Leserinnen und Leser haben sich diesmal an der Suche beteiligt, 184 waren auf der richtigen Spur. Die versteckte Uhr befand sich in der Lieberoser Wüste im Landkreis Dahme-Spreewald in Brandenburg. In Deutschland gibt es nur diese eine, etwa fünf Quadratkilometer große Wüstenlandschaft, die keine echte Wüste ist. Sie entstand durch jahrzehntelange Militärübungen auf einer von einem Brand entwaldeten Fläche. Heute prägen sandiger Boden und spärliche Vegetation das ehemalige Sperrgebiet. Allmählich kehrt die Natur mit Flechten und Gräsern zurück, und ein Besuch des ungewöhnlichen Naturschutzgebiets lohnt sich. Gewonnen hat die Tutima Glashütte Flieger Legacy T5 Chronograph Thomas Grunwald aus Leipzig. Herzlichen Glückwunsch!

Hier die Lösungen der übrigen 19 Rätsel, (in Klammern steht jeweils der Ort in der Ferne, der das Vorbild war): *Hermès Cut Le Temps Suspendu*: Chinesisches Teehaus im Garten der vielen Ansichten im Luisenpark Mannheim (Teehäuser in China); *Chanel Première Galon*: Rakotzbrücke im Azaleen- und Rhododendronpark Kromlau, Gablenz (Brücken von Guilin, Provinz Guangxi, China); *Audemars Piguet Royal Oak ewiger Kalender*: Chrome Diner, Dieselstraße 1a, Lensahn (Diner in Florida, USA); *Tissot Seastar 1000*: Häuser am Useriner See im Nationalpark Müritz (Holzhäuser in Schweden); *TAG Heuer Carrera*: Teufelsstisch im Pfälzerwald, Hinterweidenthal (Felsformationen in den Rocky Mountains, USA); *Wempe Iron Walker*: Schloss Drachenburg, Drachenfelsstraße 118, Königswinter (Schlösser entlang der Loire, Frankreich); *Patek Philippe Nautilus 7010G*: Hopfenanbaugebiet Hallertau (Landschaft in der Toskana, Italien); *Louis Vuitton Tambour*: Nepalesische Friedenspagode im Westpark München (Pashupatinath-Tempel in Kathmandu, Nepal); *Omega Seamaster Aqua Terra*: Bolterberg im Naturschutzgebiet Lüneburger Heide (Lavendelfelder in der Provence, Frankreich); *Richard Mille RM 30-01 Le Mans Classic*: Kulturlandschaft Spreewald (Everglades in Florida, USA); *Van Cleef & Arpels Lady Ball des Amoureux Automate*: Moselschleife bei Bremm, Aussichtspunkt Calmont (Horseshoe Bend im Grand Canyon, Arizona, USA); *Blancpain Fifty Fathoms*: Little USA World, Tannenweg 97, Linden (Supermarkt in den USA); *Rolex Land-Dweller*: Felsendorf Tüchersfeld, Pottenstein (Meteora-Klöster in Thessalien, Griechenland); *Sinn U15*: Kaltwassergeysir auf dem NAMEDYER

Werth bei Andernach (Geysire auf Island); *Jean Schlumberger by Tiffany Twenty-Four Stone Watch*: Sri-Kamadchi-Ampal-Tempel, Siegenbeckstraße 4–5, Hamm (Kamakshi-Tempel in Kanchipuram im Bundesstaat Tamil Nadu, Indien); *Nomos Glashütte Ahoi neomatik*: Medienhafen Düsseldorf (Meatpacking District in New York, USA); *Cartier Tank Americaine*: Röthbachfall im Nationalpark Berchtesgaden (Yosemite Falls in Kalifornien, USA); *Montblanc Iced Sea*: Kreidefelsen im Nationalpark Königsstuhl, Rügen (White Cliffs von Dover, Großbritannien); *Bulgari Serpenti Seduttori*: Orientalisch-Islamischer Garten in den Gärten der Welt, Blumberger Damm 44, Berlin-Marzahn (Alhambra in Granada, Spanien).



Die Uhr: Die Tutima Glashütte Flieger Legacy T5 Chronograph verfügt über das Kaliber Tutima 310, ein 41-mm-Gehäuse aus robustem Titan-Grade-5, ein blaues Zifferblatt hinter Saphirglas und ein Horween-Lederband mit Faltschließe. Sie ist wasserfest bis 100 Meter

Φ

Warum nicht jetzt?

Ihr Schritt in ein Leben
voller Möglichkeiten.



Aktuell verfügbare
Wohnungen entdecken!
Scannen und mehr erfahren



Weil das Leben im Alter noch so viel Schönes bereithält.

Das Augustinum steht seit über 60 Jahren für eine einzigartige Lebensform im Alter – mit allen Annehmlichkeiten und der Sicherheit, auch bei Pflegebedarf in der eigenen Wohnung bleiben zu können.

In unseren bundesweit 23 Seniorenresidenzen genießen Sie Freiheit, Komfort und Gemeinschaft. Gestalten Sie Ihre Zukunft mit uns – selbstbestimmt, sicher und gut betreut.

Augustinum – Sie entscheiden.



Tel. 0800 22 12345

Wir freuen uns auf Ihren Anruf

Augustinum Seniorenresidenzen
Tel. 0800 22 12345 · www.augustinum.de

Augustinum Φ

Seniorenresidenzen

Warum polarisiert Leoprint?



VERGANGENE Woche ist mir an dieser Stelle ein Fehler unterlaufen. Es ging um die Zyklen, in denen Trends wiederkkehren: alle 20 Jahre, proklamierte ich. Richtig aber wäre gewesen: alle 20 Jahre – außer Leopardenprint. Dieses ist die Trickkerze unter den Tierdrucken. Kaum denkt man, sie sei erloschen, flammt sie wieder auf. Gerade lodert sie wieder lichterloh: Prada bedruckt Taschen mit Leopardenflecken, Rossmann Mehrwegtüten, Birkenstock Pantoffeln, und Adidas hat jüngst einen seiner beliebtesten Sneaker in Leoprint neu aufgelegt, obwohl Samba doch so sehr wie Simba klingt, der König der Löwen, nicht der Leoparden.

Ich selbst besitze kein einziges Teil mit Leopardenprint, schon der Gedanke an einen Leopardsprint überfordert mich (60 km/h). Meine Tasche hat Kuhprint, das passt besser. Wann immer ich das Muster an anderen sehe, regt sich in mir eine Dissonanz, die ich vom Marzipanessen kenne: Ich will es mögen, sehr sogar, doch ich kriege es aus irgendeinem Grund nur schwer runter. Wer sich einst das Fell eines Raubtiers umwarf, gab damit zu verstehen, Bestien zu erlegen oder zumindest erlegen zu lassen. Die stille Botschaft: Das gefährlichste aller Tiere, das bin ich. 1947, als Christian Dior das Muster als Print auf den Markt brachte, wurde es einer breiteren Bevölkerung zugänglich, zumindest theoretisch. »Wenn du hold und süß bist«, sagte Dior, »zieh es nicht an.« Seither bewegt sich Leoprint zwischen Trash und Eleganz: Jackie Kennedy und Audrey Hepburn auf der einen Seite, die Nanny und Al Bundys Gattin auf der anderen.

Die Mode aber hat diesen Widerspruch nicht erfunden. Schon lange vor den Hollywood-Diven trug ein anderer Leopardenfell: Dionysos, griechischer Gott des Weines und der Freude, der Fruchtbarkeit, des Wahnsinns und der Ekstase. Er verkörpert den Charme des Leopardenmusters – einerseits göttlich, andererseits verrucht. Wenn sich aus alldem etwas ableiten lässt, dann wohl dies: Wird ein Abend zäh, stellt man sich am besten zur Person im Leoprint. Mit ihr kann man garantiert Spaß haben – oder sich wenigstens genüsslich streiten. ■

Von Sara Geisler

SHORTLIST

1. Die vielen Weinflaschen, die man sich in der Weihnachtszeit als Geschenke hin und her schiebt, haben endlich einen Platz: auf dem Flaschenständer von Arket x Massproductions



2. Superskull.de vertreibt Kunsthandwerk von 20 mexikanischen Familien, unter anderem Weihnachtsschmuck aus Blech. Neben klassischen Motiven kann man auch einen Truthahn, einen Kaktus oder ein Glücksschwein aufhängen



3. Bei Akris gibt es diesen Anhänger mit Lederbuchstaben. Schenken Sie P. doch mal ein F, und schauen Sie zu, wie die Person kreativ werden muss, um ein passendes Wort zu finden, das Sie beide verbindet



4. Passend zur festlichen Saison gibt es den Champagner Rosé Impérial von Moët & Chandon jetzt im sinnlichen Rotrosa-Look



5. 2013 entwarf der Schreinermeister Johannes Wittich den ergonomischen Freiburger Hocker. Nun hat er etwas Neues entwickelt: einen frei schwingenden, wiederverwendbaren Weihnachtsbaum aus Holz



Von Amelie Apel



GUTER STOFF



Der Trenchcoat wurde Anfang des 20. Jahrhunderts für das britische Militär entwickelt, um die Soldaten an der Front trocken und beweglich zu halten (in steifen Wollmänteln kämpft es sich schlechter). Deshalb waren Trenchcoats historisch bequem und körpernah geschnitten – auch nachdem sie Einzug in die Mode gefunden hatten. Die Trenchcoats von heute hingegen könnten von ihren Wurzeln nicht weiter entfernt sein. Überall sieht man sie jetzt in XL-Silhouette – extravagant aufgeplustert bei Givenchy, bodenlang bei Sportmax, mit Fledermausärmeln bei Brunello Cucinelli (im Bild). So gehen die neuen »Grabenmäntel« fast als Abendkleider durch.

Foto Nora Hollstein

Von Claire Beermann

Wenn Sie uns etwas über die Liebe erzählen wollen, schreiben Sie uns an liebe@zeit.de

»Ich ließ mich auf ein Date ein. In meinem Kopf drehte sich alles. Mir war schlecht«

Ricarda*, 68: »Ich hatte beschlossen, mich um mein Liebesleben zu kümmern, und meldete mich bei Tinder an. ›Hallo, schöne Frau ...‹ – ein Match: Charlie. Er hatte drei Kinder und rote Schuhe. Die 185 Zentimeter, die er angab, kamen mir gemogelt vor. Ich versuchte, anhand der Fotos seine wahre Größe zu rekonstruieren. Ein Gartenzaun ist normalerweise 120 Zentimeter hoch, vielleicht 150 Zentimeter, und da ging ihm das obere Ende bis unter die Achsel. 185 Zentimeter waren schon übertrieben. Und das Foto auf dem Stuhl? Berührte er da überhaupt mit den Füßen den Boden? Ich ließ mich auf ein Date ein. Am folgenden Tag. In meinem Kopf drehte sich eine halbe Stunde vorher alles. Mir war schlecht. Ich sagte ab. Am Tag darauf meldete ich mich erneut bei Tinder an: Charlie wurde mir wieder angeboten. Ich bat ihn um eine zweite Chance. Und bekam sie leider erst mal nicht. Ich nahm all meinen Mut zusammen, schlug Lokal und Uhrzeit vor und radelte einfach hin, ohne nachzudenken. Ich



war aufgeregt, so ähnlich wie beim Zahnarzt. Und da stand er plötzlich vor mir. Er war groß, also nicht geschummelt, und er sah gut aus. Er war charmant. Ich mochte ihn irgendwie. Es folgten schöne Stunden. Doch die Umarmung bei der Verabschiedung löste bei mir Fluchtgedanken aus. Schade. Und nein, die Geschichte ist hier noch nicht zu Ende. Wochen später hatten wir unser drittes Date. Er: ›Ich komme mir vor wie Richard

Burton mit Elizabeth Taylor, und jetzt bist du an der Reihe, mich wieder abzuschließen oder ein zweites Mal zu treffen.‹ Ich war hin und weg. Mein ganzer Körper sehnte sich nach diesem Mann. Ich war total verknallt. Noch zwei Tage. Und dann kam er mit seinen schönen Komplimenten und einem Kuss, der mir sagte: ›Nee, lieber doch nicht.‹

Trotzdem bleibt ein kleines bisschen Liebeskummer, aber auch eine wichtige Erkenntnis: Das Kennenlernen über eine App ist einfach falsch herum.«

KENNENLERNEN

Private Anzeigentextannahme unter:

kontaktanzeigen@zeit.de oder

www.zeit.de/inserieren

SIE SUCHT IHN

Alleine sind wir gut, gemeinsam sind wir besser!

Wir freuen uns aneinander und aufeinander. Wir inspirieren uns gegenseitig, lachen zusammen aus dem Bauch heraus. Wir wissen um die ernsten Seiten, gewinnen dem Leben die guten Seiten ab. Wir geben uns gegenseitig Heimat, sind dankbar. Wir sind weltoffen, in Bewegung (Geist und Körper), entdecken gerne Neues. Erfreuen uns in Kunst, Kultur und Literatur. Wir tauschen uns aus. Wir sind jung im Herzen und zukunftsmitig. Frau 65/165 sucht Mann für dieses WIR. Raum 7 oder sonst wo. Schreibe mit Herz, Hirn und Bild an zweizukunftsmutige@gmail.com

Es ist Zeit, gemeinsam neue Wege zu gehen, im Raum Freiburg, Elsass, Bodensee, Schweiz. Mein erfolgr. Arbeitsleben liegt hinter mir und ich habe Lust, meine Zeit zu zweit mit schönen Dingen, Sonne, Meer, Italien, CH, Seen, Bergen, Musik und Kultur genießend aktiv zu gestalten. Nähe, Vertrautheit, neu zu entdecken. Ich 63/171, schlank, sinnlich, geistig u. körperlich beweglich, Freunde beschreiben mich als humorvoll, einfühlsam u. kommunikativ. Ich kann mich auf jedem Parkett bewegen, stilischer u. offen f. bodenständige als auch gehobene Genüsse. Bist Du der kommunikative, humorvolle Mann mit Niveau, der den freien Platz in meinem Herzen einnimmt? Trau Dich, bitte mit Bild an: Diamondforever@gmx.de

Gemeinsam

radeln, wandern, Kunstaustellungen und Konzerte besuchen, tanzen
Bin beweglich, besonnen, behutsam, beständig - und ja, auch betagt (70+).

Mann findet mich in Baden. ZA 143739 DIE ZEIT, 20079 Hamburg

ICH KANN ALLEINE, ABER MAG ES NICHT...möchte gern in Resonanz sein, Anziehung spüren, Erleben teilen. Bin 62, gr. schl., fit. Unabhängig und bindungswillig, lebensklug, praktisch und intellektuell, sehr entdeckungsfreudig, gern draußen in Bewegung, kunsttaffin, gern zusammen und gern für mich, meist vernünftig, gern mal crazy. Mag sinnliche Genüsse, Körperllichkeit, Praktisches, Kluges, Unübliches. Magst DU (ab 50, Mitte/ Norden in Dt) Zeit mit mir teilen ? Für Erleben im Alltag, auf Reisen, beim Gedankenaustausch, in Sinnlichkeit und Emotionalität, für Inspiration... für eine Beziehungsvariante mit Zukunft ? Für dasgewisseetwas@posteo.de

An einen Mann mit Stil & Klasse

Zauberhafte, hübsche, selbst. Redakteurin, 61, liebt Mode u. Eleganz. Eine glückliche Frau, die die Schönheiten des Lebens zu schätzen weiß. Optimal wäre ein Mann bis 65, weltoffen, begeisterungsfähig, großzügig, mit Humor u. Romantik, der die Wurzeln seiner Heimat wertschätzt, und auch die Flügel in Richtung Lebensfreude und Genuss spannt. Infos: Dörte Vardil, Tel. 040228594480, au. WE

Esprit-Partnervermittlung.de

Ballindamm 3, 20095 Hamburg
Die 1. Adresse für Hamburg & den Norden

ER SUCHT SIE

MÄNNER nehmen in den Arm, geben Geborgenheit. **MÄNNER** sind so verletzlich auf der Welt unersetzlich (?). „Jung“ Mann gerade erst 71 geworden, eher vorwärts als rückwärts gewandt. Empathisch mit unbändigem Hang zu Humor und Kultur. Lebe und wohne recht unkonventionell in spannendem Umfeld. Vielseitig, mit gutem Benehmen (Internatschule 60er/70er Jahre) SMILE! Leben & lachen, Kino, Theater, Reisen, Konzerte, Abende am Kamin. Einzig fehlt die Partnerin für Austausch & gemeinsames (er)leben ... Im Herzen des Münsterlandes; Du solltest nicht zu weit weg wohnen. Bin neugierig - freue mich von Dir zu hören.

Bitte mit Bild an KV488Mozart@web.de oder ZA 143810 DIE ZEIT, 20079 Hamburg

Kreativer Akad. in HH (62, 185, NR), attraktiv, humorvoll, optimistisch

sucht Dich: eine warmherzige, schöne, selbstbewußte Frau (schlk., Ra. HH), um gemeinsam mit Dir das Leben voller Lebenslust intensiv zu genießen und um eine Partnerschaft aufzubauen. Meine Interessen sind vielfältig. Von Kunst, Ausstellungen, Literatur über Reisen bis hin zum Tanzen. Ich freue mich auf Deine Zuschrift (Bild!) direkt unter: lebensglueck01@web.de

Geteilte Freude ist doppelte Freude. M60+, widowed, west coast Canada, wants you, F, to become my best friend. Love to explore, hike, sail, ski and eat well. Have a solid education of the heart and mind. Stories are a part of everyday life. Kindness is important to us. livingthebcdream@hotmail.com

Auch Ende der '70er geboren, oft wie 32 fühlend, manchmal wie 74?

Und Lust noch mal gemeinsam durchzustarten? Dann trau Dich und ruf mich an (oder starte mit Whatsapp): 0172 7940675 . Selbstredend erwarten Dich Charme, Intelligenz und Schönheit. Und kochen kann ich tatsächlich.

Spont., aufgeschl., schl., weibl. Sie um 40, die Weihnachten nicht allein verbringen möchte von M., schl. ges. Tel. 015259410429

lebensfrohe Frau (59)

mit breitgefächerten Interessen, die einem Mann viel zu bieten hat. Ich wünsche mir einen Partner der herzlich und zärtlich ist, auch eigene Hobbys hat. Es ist mir wichtig, dass man sich gut unterhalten und über alles sprechen kann. anitame11@t-online.de ZA 143781 DIE ZEIT, 20079 Hamburg

Naturverbunden attr. Sie 66 J. Studium, schl.
Figur, herzl., natürl. Ausstrahlung. Eine Frau m. Bodenhaftung, Lebensfreude u. positiver Energie. Wandern, Radeln, Ski u. viels. kult. Interes. sind vorhanden. Offen f. Reisen, Freude an Musik, Kino, Theater, Literatur, Kunst. Sie vermisst einen Mann m. Ecken u. Kanten, einfühlsam, kommunikativ. Der Wunsch nach Nähe u. Erotik sollte vorhanden sein. Raum Stuttgart + Baden-Württemb. T. 0711 610046 PV www.harmonie-50plus.de

Würden Sie lieber

in die Zukunft sehen oder die Vergangenheit ändern können? Finden Sie das neue System der Fußball-Champions-League gut? Würden Sie ein Elektroauto kaufen? Um diese und andere Themen zu diskutieren, suche ich (w/48/Bamberg) einen ironiefähigen und reisefreudigen Partner zwischen 40 und 55, der nicht die AfD wählt.
Mail an anna.madrigal22@gmail.com ZA 143777 DIE ZEIT, 20079 Hamburg

48 Jahre / 1,74 / 59 mit Kind (Teenie); Interessen: Kunst, Architektur, Politik, Reisen, gutes Essen. Ich bin: unabhängig, zuverlässig, ungeduldig, leidenschaftlich im Sein und Tun. Du bist: verbindlich, humorvoll, gelassen, weltoffen und hast Interesse an einer langfristigen Partnerschaft. Ich freue mich auf Deine Zuschrift: november2025@posteo.de

Hier kommt die Sonne! Sympathische Sie, 51, wohnhaft zwischen Saar und Mosel, vielseitig interessiert, herzlich, mag die Natur, Wandern, kulturelle Veranstaltungen, tiefgründige Gespräche in guter Gesellschaft, sucht den passenden Mann (bis Ende 50), gebildet, humorvoll, mit Charakter und Wärme für eine glückliche Zukunft. Rosenstolz-25@web.de

Wienerin 70+

ist offen für Begegnungen, aus denen eine Beziehung werden möge.
Eine Illusion? Erwünscht Raum Wien. AW erbeten an: eva-aurora@gmx.at

Raum SH-HH

Attraktive Professorin, sozialer Bereich, 55 sucht Partner mit Herz, Verstand, Humor und Interesse an guten Gesprächen, Theater, Wandern, Kulinarik etc. BmB: sternenstaub2520@gmx.de

Weihnachtswunsch: Liebe+Achtsamkeit von attraktiver Dame 180/65 plus, Dr. kunstaffin, DUS + 50km ZA 143841 DIE ZEIT, 20079 Hamburg

Warmherz. Ärztin, 54/168, Allg.-Med., Wwe, blond, schl., jugendl., kultiv., sensibel, liebev. & anschmiegs., liebt Kultur, Garten & Reisen. Ortsungeb., sucht niveau. Mann bis Anf. 70.
Gratisruf ☎ 0800-222 89 89 tgl. 10-20 h, PV-Exklusiv.de

Ein guter Freund...

bist du ohnehin. Siehst das auch als beste Basis für eine Beziehung? Du hast Humor, Tieffgang, Blödsinn im Kopf und deine Liebsten immer im Herzen dabei? Freue mich (w, 59) auf deine (m bis 65) Antwort aus Raum 6 oder 97: hk20253@web.de

Elegante Akademikerin, 62/169, Wwe, bildhüb., tolle Figur, gepflegt, zärtl., empath., naturverb. & kultiv., liebt Musik, Meer & gute Gespräche. Ortsungeb., sucht liebev. Mann bis Ende 70.
Gratisruf ☎ 0800-222 89 89 tgl. 10-20 h, PV-Exklusiv.de

Suche gepflegten Lebenspartner,

für Reisen, Natur, Kultur, Austausch, um die schönen Dinge des Lebens gemeinsam zu genießen. Gerne bodenständig, liebevoll, neugierig, für seelische und körperliche Berührungen. Bin 75 /164/ schlank. Raum 4 BmB an sommertraum25@outlook.de

Blondes Herzblatt... Bildhüb. Zahnärztin, 50/170, m. super Figur, charm., zärtl., sportl., warmh., ortsungeb., sucht Mann bis Ende 60, der Nähe, Gefühl & Verlässlichkeit schätzt.
Gratisruf ☎ 0800-222 89 89 tgl. 10-20 h, PV-Exklusiv.de

Nicole, 58, 1,69 m, schlank, sportlich, brünette Naturlocken, grüne Augen

Kluge unabhängige attraktive Frau aus d. Rheinland m. Humor, Herz u. Stil sucht authentischen, warmherzigen Mann m. Charakter u. Lebensfreude f. das schöne Wir das aus zwei Ganzen entsteht. ZA 143842 DIE ZEIT, 20079 Hamburg

Das Leben ist schön

...und noch schöner wäre es mit einem Partner (zw. 50-64 J.), der genauso wie ich (61, in HH wohnend, in der Welt zuhause) gerne ins Theater und ins Kino geht und auch sonst neugierig, fröhlich, souverän und reflektiert im Leben steht. Gerne mit Foto, noch lieber mit originellen Zeilen unter Schoenesleben2025@gmx.de

Attraktiv Wienerin, stud., herzlich, junge 62, Faible für Kunst, Ausstellungen, Mode, Reisen, Mondänität/Normalität, sucht den EINEN akadem. Mann (1,80+/Witwer?) mit Stil u. Klasse, geerdet, liebenswert, verlässlich, humorvoll, für eine faszinierende, finale Partnerschaft. fortunavita@gmx.at

SIE SUCHT SIE

Freundin gesucht von Ärztin, 61/173/79, NR, NT.
Biete Herzoffenheit, ersehne Verbindlichkeit, meide Selbstgefälligkeit, liebe Freilandrosen. petermannundsusie@t-online.de



Exklusive Partnervermittlung seit 1991

Christa Appelt®

+49172/804 87 78 • anfragen@christa-appelt.de • seriös & diskret

Pretty Lady gesucht in München!

Welche feminine, neugierige Sie ab ca. 55, sucht gepflegten, jugendlichen Mann, Selbständige, Mitte 60, für Freizeitgestaltung ganz ohne Beziehungsstress? Bildmail an: Zufall@email.de

An eine ältere Dame... Dr. jur., 77/182, Wwer, früherer Kanzleipartner, polyglott, kultiv., naturverb. & lebensfroh, liebt Reisen & Musik. Getr. Wohnen, aber Nähe & Verbundenheit erwünscht, bis Anf. 80.
Gratisruf ☎ 0800-222 89 89 tgl. 10-20 h, PV-Exklusiv.de

Wenn ich wäre wie Du, wer wäre dann wie ich?
Empathischer Mann (Mitte 60, studiert, wohlgebildet innen und außen) sucht attraktiv, sinnl., studierte Frau (50+) mit Feinsinn, Scharfsinn, Tiefsinn und für Unsinn im Rhein-Main-Gebiet. Bebilderte Signale an: wirzwei11@gmx.net

Reisen & Lebensfreude... Prof. Dr. med., 69/84, Orthopäde i.R., Wwer, kultiv., vital, segelt, liebt Kultur, Musik & gute Gespräche. Sucht warmh. Frau bis Anf. 70 f. neues Glück. Gratisruf ☎ 0800-222 89 89 tgl. 10-20 h, PV-Exklusiv.de

"Is it me? Is it you?...
... Cause my head is spinning around the truth."
Lass es uns gemeinsam herausfinden. Schreib mir (43, PLZ 34) unter isitm_osityou@t-online.de

Weitere Kontaktanzeigen finden Sie auf der folgenden Seite

KENNENLERNEN

Private Anzeigentextannahme unter:
kontaktanzeigen@zeit.de oder
www.zeit.de/inserieren

ER SUCHT SIE

Selbst. Modefotograf, Privatier.

Ein warmherziger, humorvoller Mann, 64/189, mit Sinn für Ästhetik, Nähe und Lebensfreude. Liebt Kunst, Design, Reisen, gutes Essen u. das Schöne im Alltag. Kreativ, zärtlich, verlässlich – mit Herz und Tiefgang. Sucht eine kluge, herzliche Frau für eine liebevolle, inspirierende Partnerschaft. Weitere Infos: Dörte Vardil, 040228594480, auch Sa./So.

Esprit-Partnervermittlung.de

Ballindamm 3, 20095 Hamburg
Die 1. Adresse für Hamburg & den Norden

...zusammen Zeit verbringen, entspannt, entschleunigt, leicht... sich im Denken berühren, in die Tiefe gehen, sich und Neues entdecken... (66, 1,85, schlank, stud., sympathisch), Rhein-Main. BmB: september23@t-online.de

Charme & Niveau... Dr. med., 57/186, Kardiologe, sportl., weltgew., polyglott, empath. & humorv., liebt Golf, Reisen & Natur. Sucht Partnerin bis Anf. 60 f. ehrl. Zweisamkeit. GRATISRUF ☎ 0800-222 89 89 tgl. 10-20 h, PV-Exklusiv.de

Bist Du die tolle Alternative zu einer Beziehung?

Du bist eine im Leben stehende, attraktive Frau ab ca. 50 und suchst empathischem, liebevollem Freiberufler, 64, um manchmal dem grauen Alltag zu entfliehen und ungezwungen die Freizeit und vertraute, sinnliche Momente im Großraum München genießen? Dann bitte Bildmail an: sophistikation@web.de

La vita e bella. Komm, ich halte, küsse Dich ganz fest, bin für Dich da. Wärme dein Herz wie deine Seele, berühre deine Erotik, fasse deinen Po, flüstere wie schön du bist. Feuer, guter Wein, Gespräche bis Mitternacht. Arch. u. Obstbauer/186/76, Hund, 1000 Ideen mit dir umsetzen. Du gertenschlank, feminin mit Sexappeal. Kuscheln, lieben, küssen, heiße phantasievolle Erotik von zart bis... Treue und erleben zu zweit. Hand in Hand spazieren u. einschlafen. Natur, Trauben vom Rebstock essen, Oliven ernten, Bewegung, Kunst. Werte die nichts kosten. Gerne Südd. Toscana, oder wo... Villettaolivi@gmail.com

Hallo Berliner ZEIT-Leserin ...
... Dein Liebesglück wohnt in der Stadt: m 52, 181 cm, schlank, klug, herzlich und humorvoll :-) Wie wäre es mit einem ersten gemeinsamen Kaffee oder Tee ? berlinerliebe@kaffeeschluferfer.com

Mit Humor und Leidenschaft gemeinsam durchs Leben gehen...
Authentischer, kultivierter Akademiker (Mitte 50, schlank, 181 cm), promoviert, attraktiv, vielseitig interessiert mit Niveau und Lebensfreude wünscht sich eine attraktive, charmante Partnerin mit Esprit und Verstand im norddeutschen Raum oder anderswo, BmB, neubeginn1234@t-online.de

GEMEINSAME FREIZEIT

Na klar, gehe ich auch alleine ins Theater - zu zweit macht es aber mehr Spaß. Welche charmante, kulturreaffe Dame begleitet netten, tageslichttauglichen Optimisten (64) in die Oper, Konzert, Theater. S/BAD goodlife64@gmx.de

Kultur und Austausch in Berlin-Leipzig-Hamburg oder anderswo

Privatiere, 61, fit, frei, zuverlässig, sehr kulturreaffe sucht Menschen mit Zeit und Energie für tiefründige Gespräche und gemeinsames Erleben. E-Mail an: GeteilteInteressen@gmx.de

SONSTIGES

Nicht intro, nicht extro. Otro!

Weltaffen bleiben. Kreativ arbeiten. Nachhaltig denken. Lachen. Vertrauen. Zufrieden altern. Für andere da sein. Reisen. Bewegen – sich, andere. Segeln, wandern, kochen, singen, träumen, tanzen, tauchen ... gemeinsam. Ich Anf. 60, nicht-binär, Du Anf. 60, Raum 80-87. ZA 143834 DIE ZEIT, 20079 Hamburg

INSTITUTE



So antworten Sie auf Chiffreanzeigen

Bitte geben Sie die **Chiffre-Nr. (ZA xxxxx)** auf dem Briefumschlag an und senden diesen an:

DIE ZEIT 20097 Hamburg

DIE ZEIT
Kennenlernen

ANZEIGE

EIN TELLER VOLL GLÜCK

Pasta mit Salsiccia, Tarte Tatin mit Lauchzwiebeln, tolle Schmorgerichte und ein französischer Apfelkuchen

HERBSTKÜCHE ZUM VERLIEBEN

Erleben Sie in der neuen Ausgabe des ZEITmagazins WOCHENMARKT genussvolle Momente – mit den einfachen, aber immer besonderen Rezepten von Kolumnistin Elisabeth Raether, vielfältigen Reise-Tipps und spannenden Geschichten rund um die Themen Kochen und Genießen.

**25%
sparen**

2 Ausgaben
für nur 16,50 €

Jetzt bestellen:
www.zeit.de/wm-25
040/42 23 70 70*

*Bitte Bestellnummer angeben: 2175332



Lotta ist 20 Jahre alt.

Ihr Vater Tillmann

Prüfer schreibt hier im wöchentlichen Wechsel über sie und seine anderen drei Töchter im Alter von 25, 18 und 12 Jahren

PRÜFERS TÖCHTER

47

LOTTA macht jetzt Kung-Fu, chinesische Kampfkunst. Nach 20 Jahren ist es das erste Mal, dass sie ihrem Vater in etwas nachfolgt. Ich gehe nämlich seit etlichen Jahren zum Kung-Fu-Training. Das bedeutet nicht, dass ich ein Meister wäre. Man kann Kung-Fu auf verschiedenste Arten und Weisen ausüben. Etwa im Streetfighter-Modus, in dem man versucht, Menschen mit Tornado-Tritten umzunieten. Oder aber auf die Art älterer Herren, indem man mehr oder weniger komplizierte Bewegungsabfolgen einübt, wie bei einem Ballett. Ohne damit jemanden zu verletzen, außer manchmal sich selbst. Auf diese Weise trainiere ich Kung-Fu.

Ich schreibe eigentlich nie darüber, muss es jetzt aber tun, denn ich habe Angst, dass Lotta diesen Sport wieder aufgeben könnte. Sie hat nämlich das Talent, schnell in einen Sport einzusteigen und wieder auszusteigen, wenn er ihr keinen Spaß mehr macht. Das tun viele Menschen, etwa die Mitglieder des Urban Sports Club, die an einer Menge von Sportangeboten teilnehmen. Sie betreiben sportliches Speeddating. Lotta tut das schon seit ihrer Kindheit. Uns Eltern hat das immer etwas Kummer bereitet. Wünscht man sich nicht, dass das Kind »seinen« Sport findet, ihm treu bleibt, vielleicht sogar die Segnungen des Sportvereinslebens mitnimmt? Reisen zu Turnieren, das Vereins-Sommerfest, irgendein Pokal? Lotta hat sogar mal einen ersten und einen zweiten Platz belegt. Trotzdem war sie kurz danach schon bei der nächsten Sportart.

Nun also Kung-Fu. Lotta möchte etwas wehrhafter werden, sie hätte gerne ein paar Straßenkämpfer-Qualitäten, und außerdem ist Kung-Fu ja auch der Fitness förderlich. Und natürlich hat sie sich daran erinnert, dass ihr Vater das doch auch macht. Das gefällt mir sehr. Es ist bisher mein größter sportlicher Erfolg. Leider hat Lotta mit dem Kung-Fu-Training gerade erst angefangen, deshalb konnte sie mir auch nicht sagen, welchen Stil von Kung-Fu sie ausübt. Ob es etwa Tang Lang oder Wing Chun sein werde. »Ich mach Uni-Sport-Kung-Fu«, antwortete sie mir.

Ich finde es gut, dass meine Tochter sich immer wieder körperlich betätigt. Schließlich ist es gesundheitlich von Bedeutung. Und ein bisschen in Kung-Fu geübt zu sein, ist bestimmt nicht schlecht. Allerdings setzt mich das Ganze auch unter Druck. Als Eltern hat man ja eine Weile das Glück, dass die Kinder zu einem aufschauen. Man ist größer und stärker und hat einen Plan von der Welt. Irgendwann kommt dann die Zeit, da ist man nicht mehr viel größer und auch nicht mehr viel stärker. Und dann kommen die Kinder dahinter, dass man auch nicht viel mehr Plan von der Welt hat. Für mich war Kung-Fu immer etwas, weswegen meine Kinder zu mir aufschauen konnten: »Vorsicht, mein Papa kann Kung-Fu!«

Aber Lotta wird vielleicht bald finden, dass ihr Vater nicht so gut darin ist, wie sie immer dachte. Vielleicht wird sie auch feststellen, dass Kung-Fu gar nicht so aufregend ist, wie sie glaubte, und zu der Überzeugung gelangen, dass ihr Vater die ganze Zeit ziemlich langweiligen Kram gemacht hat. Und sie wird damit aufhören und zur nächsten Sportart wechseln. Wie dem auch sei, so oder so bin ich geschlagen. ■

»Ich mach Uni-Sport-Kung-Fu«



SUDOKU

6								8
7			1			3		
		9	6	4	8	7	2	
			5		2	1	4	
5	8		3			6		
				9		8		
2					1	9		
			4					7
3				9	6	8		

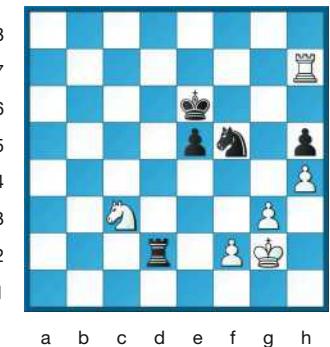
Impressum CHEFREDAKTION ALLER ZEITMAGAZIN-TITEL Carmen Böker, Sascha Chaimowicz CHEFREDAKTION Carmen Böker, Sascha Chaimowicz, Kilian Trotter STELLVERTRETENDE CHEFREDAKTION Anna Kemper, Alexander Krex CREATIVE DIRECTOR Mirko Borsche ART DIRECTOR Jasmin Müller-Stoy TEXTCHEFINNEN Christina Meffert, Annabel Wahba BILD-CHEFIN Milena Carstens BERATER (BILD) Andreas Wellnitz STYLE DIRECTOR Claire Beermann REDAKTIONELLE KOORDINATION Margit Stoffels REDAKTION Amelie Apel, Jörg Burger, David Denk, Johannes Dudziak, Juliane Frisse, Sara Geisler, Lea Henkel (Social Media), Martin Hogger, Dmitrij Kapitelman, Matthias Kirsch, Alard von Kitlitz, Johannes Laubmeier, Anja Martin, Friederike Milbradt, Lena Niethammer, Nina Pauer, Khué Pham, Ilka Piegras, Celina Plag, Jakob Pontius, Jürgen von Rutenberg, Sara Tomšić, Cora Wucherer, Milena Zwerenz; Mitarbeit: Klaus Stockhausen (Contributing Fashion Director) GESTALTUNG Nina Bengtson, Mirko Merkel, Gianna Pfeifer; Mitarbeit: Leon Landa, Jana Schnell BILDREDAKTION Nora Hollstein AUTOR(INN)EN Heike Faller, Harald Martenstein, Jana Simon, Matthias Stolz ASSISTENTINNEN Silke Alker, Katrin Dose (Chefredaktion), Susanne El-Metwally, Patricia Frey KORREKTORAT Thomas Worthmann (verantw.), Oliver Voß (stv.) DOKUMENTATION Mirjam Zimmer (verantw.) HERSTELLUNG Torsten Bastian (verantw.), Oliver Nagel, Frank Siemienki DRUCK Mohn Media Mohndruck GmbH PROPS Vignold Group GmbH, Berlin ANZEIGEN ZEIT Advise, Lars Niemann (CSO), www.advise.zeit.de ANZEIGENPREISE ZEITmagazin-Preisliste Nr. 19 vom 1.1.2025 ANSCHRIFT VERLAG Zeitverlag Gerd Bucerius GmbH & Co. KG, Buceriusstraße, Eingang Speersort 1, 20095 Hamburg; Tel.: 040/32 80-0, E-Mail: DieZeit@zeit.de ANSCHRIFT REDAKTION ZEITmagazin, Schöneberger Str. 21 A, 10963 Berlin; Tel.: 030/59 00 48-0; E-Mail: zeitmagazin@zeit.de, www.zeitmagazin.de Kontaktadresse nach EU-Produktsicherheitsverordnung: produktsicherheit@zeit.de

2	3	6	5	1	8	9	4	7
1	4	8	2	7	9	3	5	6
7	5	9	3	4	6	1	2	8
6	1	4	7	5	3	8	9	2
3	8	7	4	9	2	6	1	5
9	2	5	6	8	1	7	3	4
5	7	1	8	3	4	2	6	9
8	6	3	9	2	5	4	7	1
4	9	2	1	6	7	5	8	3

Lösung aus Nr. 48

In jeder Zeile, jeder Spalte und jedem mit stärkeren Linien gekennzeichneten 3×3 -Kasten müssen alle Zahlen von 1 bis 9 stehen. Die Lösung finden Sie in der nächsten Ausgabe. Spielen Sie online Sudoku unter www.zeit.de/zm-sudoku

Lösung aus Nr. 48: Wie konnte Schwarz am Zug überraschend noch ein remisches Endspiel erreichen? Mit dem (Schein-) Springeropfer 1...Sxg3!. Nun wäre auf 2.Kxg3 Td3+ mit Rückeroberung des Springers c3 gefolgt. Nach 2.Th6+ Kf7 3.Sb1 Tb2 war es indes auch bald remis



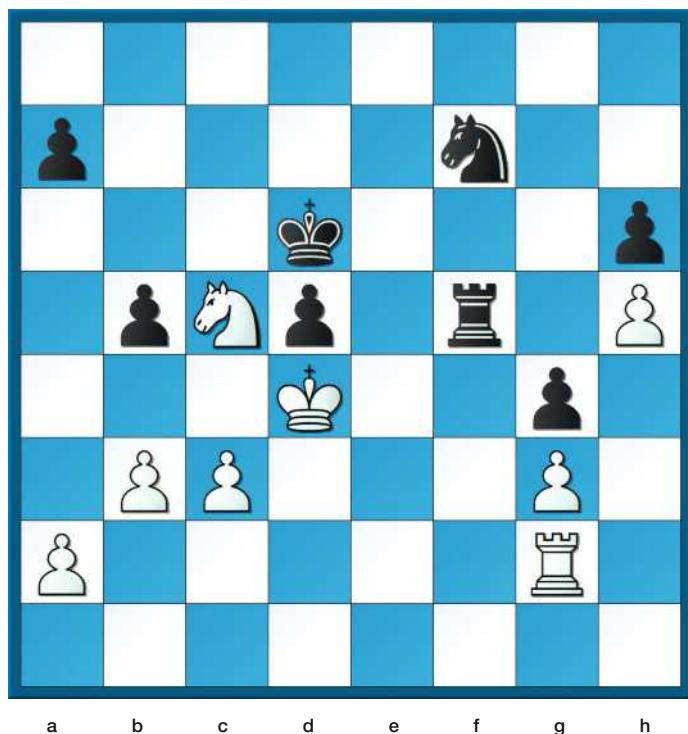
SCHACH

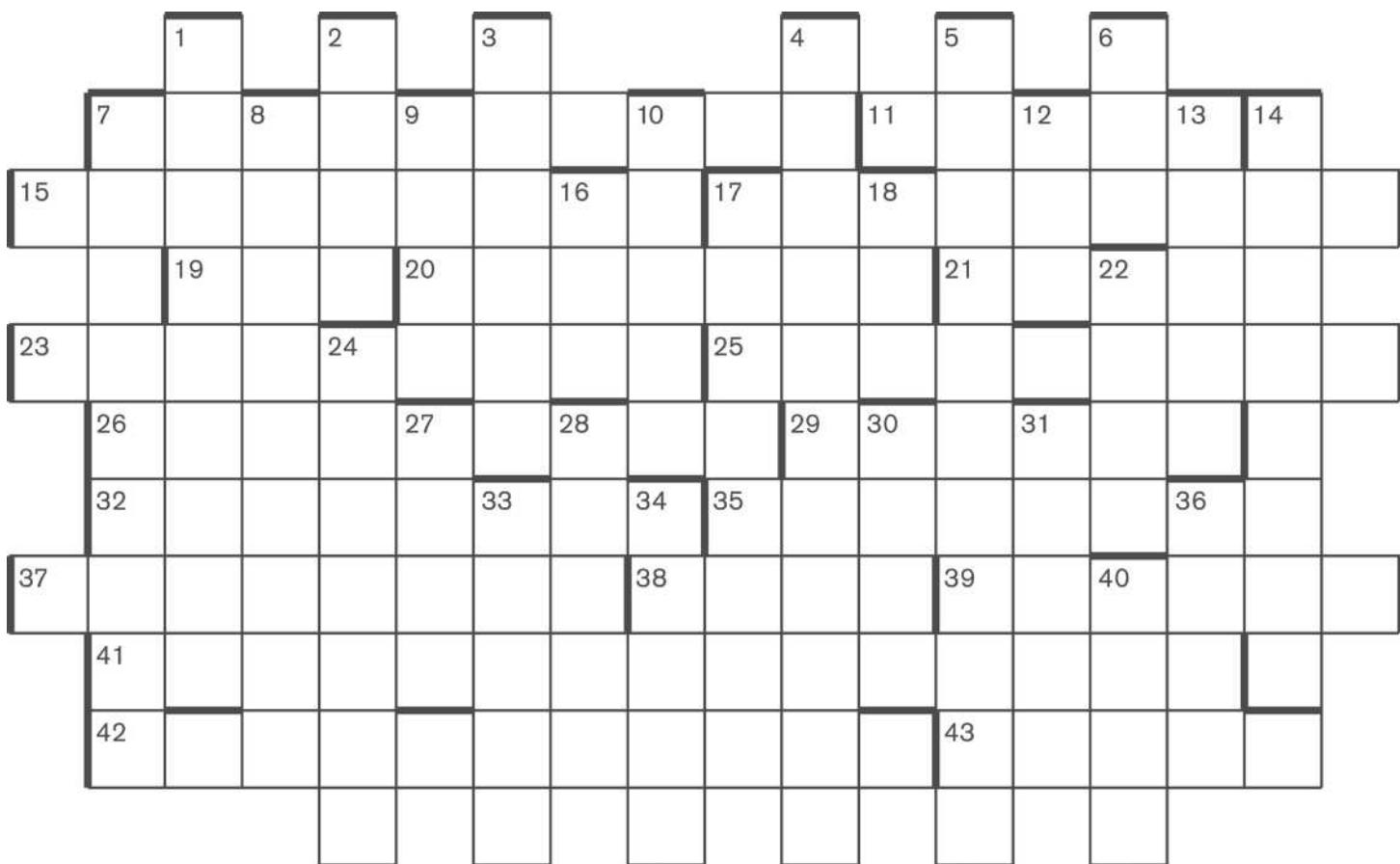
Die Britische Meisterschaft in Liverpool gewannen punktgleich die Großmeister Michael Adams, 54, und Stuart Conquest, 58. Die zwei »Alten« ließen viele weit Jüngere hinter sich, darunter den mit erst 16 Jahren jüngsten englischen Großmeister Royal Shreyas, aber auch die aktuelle Nummer eins Englands, Nikita Witjugow, 38, der aus Protest gegen den Ukrainekrieg aus Russland emigrierte. Im Blitzschach-Tiebreak holte schließlich Adams alias »The Spider« seinen schon neunten Titel gegen Conquest alias »The Fox«.

Natürlich ist Stuart Conquest ein hervorragender Schachspieler, er gewann 1981 mit erst 14 die Jugendweltmeisterschaft U16. Aber vor allem liebt er Schach in all seinen Facetten. In Hastings, der Stadt seiner Kindheit, organisiert er das älteste Traditionsturnier der Welt, das gibt es seit 1895. Beim ChessFest auf dem Trafalgar Square in London mit über 20.000 Besuchern spielt er nicht nur simultan, sondern unterhält und fasziniert als geborener Entertainer – neben Englisch gerne auch auf Spanisch (perfekt!) oder in gutem Französisch und Deutsch (!). Viele Jahre war er Motor und zugleich gute Seele des Schachfestivals in Gibraltar, des laut *Financial Times* beliebtesten Turniers der Welt. Vor allem die Frauen liebten es mit den legendären »Battles of the Sexes« – von Judit Polgár über die chinesische Weltmeisterin Hou Yifan bis zur Schwedin Pia Cramling. Pia pilgerte alljährlich mit ihrem Mann, dem spanischen Großmeister Juan Bellón, und ihrer Tochter Anna, inzwischen eine berühmte Schachstreamerin, nach Gibraltar.

Und dann spürte der »Schachhistoriker« Stuart Conquest auch noch auf dem Londoner Brompton Cemetery das Grab von Johannes Hermann Zukertort auf; dieser verlor 1886 den ersten WM-Kampf der Schachgeschichte gegen Wilhelm Steinitz. Conquest förderte bei seiner Ausgrabung den tief unter Gestrüpp verborgenen Grabstein zutage, schweißgetränkt und überglücklich.

Zurück nach Liverpool. Mit welchem kleinen, feinen Zug gewann Conquest als Schwarzer gegen Witjugow?





WAAGERECHT 7 Der halbe steckt oft noch in den Kinderschuhen 11 Stressfaktor im Leben des Systematikfanatikers 15 Der Ort für den Cocktail im Mondlicht? Sieht nur so aus 17 Sind nur 15 waagerecht was 19 Gottesdankzeitpunkt hier, Gottesanbeterin dort 20 Wer Arges nicht ertragen kann, wird Gutes nie ... (Sprichwort) 21 Der Ort zum Dreimaldrei des Eroberungswesens 23 Manch einer lalalandete auf der Leinwand – weshalb man schon zusehen konnte, wie selbst im Regen gesungen wurde 25 Ein weitgehend historisches Konzept aus der Nicht-so-Fernsprechgebührenordnung 26 Wie einer, der das 16 senkrecht vor die eigene Macht stellt 29 In ihr pflegt der Held in den Sonnenuntergang zu reiten 32 Erstbesiedler, besiedeln auch alle Späterbesiedler 35 Bescherte der Grande Nation ein Grand Empire 37 Wohlgeordnete Ehedinge führen zum ... von – mindestens – zweien 38 Ist da ein Haken dran? Dann und wann! 39 An sich eine bewährte Methode, in der

Nachwuchsplanung Fortschritt zu machen 41 Korpulenz oder Hünenhaftigkeit beispielsweise? Ist seit Jahrhunderten abgeschafft 42 Bei aufmerksamen Beobachtern kein unbeschriebenes Blatt 43 Ein Thema, das von Billardspielern standardmäßig angeschnitten wird

SENKRECHT 1 Zwischendrin eingefädelt gegen 32 waagerecht 2 Passte nur unter anderem Namen in Wagners Walhalla-Welt 3 Nach oben offen ist womöglich auch sein Kaufpreis 4 Fliegen vielleicht doch häufiger bei hitzigen 39 waagerecht als im 16 senkrecht 5 Queerstraßenname 6 Gehörgängige Ware, gern via Radiosender geliefert 7 Das hilft dem Glück auf den – hmm – günstigeren Weg 8 Viele erscheinen gereizt, wenn man ihnen eine ... erzählt, sie empfinden das Übergewicht, welches die ... dem gibt, der sie früher weiß (Fr. Nietzsche) 9 Dachte beim Wünschehegen an Blüten-, nicht an Dornenregen 10 Zwei Punkte, ohne die französische Weihnacht nicht auskommt

12 Alltagseintrag auf dem Geierspeiseplan 13 Kommt selten allein in der Kulturförderung des Pilzreichs 14 Immer wenn man die Meinung der Mehrheit teilt, ist es Zeit, sich zu ... (Mark Twain) 16 Der laute Anfang trug es letztlich schon in sich 17 Nicht nur ab- und zugeneigter Leser 18 Titel mit Sprengkraft im AC/DC-Repertoire 22 Soll die Shops voll machen, damit sie leer werden 24 Für manchen Sehnsuchtsgegend, für Kinogänger mit Fluch verbunden 27 Nicht gerade eine neue Flamme 28 Eins der Themen in Rabattgestaltungsunterhaltung 30 Kurz: ein Förderverband mit internationalen Absatzinteressen 31 Damit grüßen saisonal die Köllegen 33 Eine geeignete Lösung, wenn die Holzkommode farblich nicht passt 34 Die ... kommen fliegend an und entfernen sich zu Fuß (engl. Sprichwort) 36 Im Geografiequiz gewiss kein kleiner Teil der Antworten 40 Der ... ist ein Kletterer, aber er vergisst nicht, dass er fallen kann (afrikan. Sprichwort)

Was ich gern früher gewusst hätte

50

Das Leben ist schön.

Lebe so, dass du gut schlafen kannst.

Niederlagen sind wichtiger als Siege.

Mit Kindern enden alle Sinnfragen im Leben.

Schwache Menschen sind gefährlicher als starke.

Nur ernste Menschen haben guten Humor.

Moralisten verraten dich, Zyniker retten dich.

Wer sich selbst belügt, küsst schlecht.

Wer den 1. FC Nürnberg 4:0 gegen den FC Bayern hat siegen sehen, weiß: Alles ist möglich.

Paradies und ewiges Leben sind keine leeren Versprechen, sondern Befehle, möglichst lange und gesund zu leben und jeden Tag zu genießen, so gut es irgendwie geht. Für Petrolheads heißt das: »Daily your dream (car).«

Wer sich alles aufspart, hat am Ende nichts davon.

Menschen ohne Leidenschaft sind Faxgeräte.

Ludwig Erhard, Willy Brandt und Guido Westerwelle verdanken wir alles.

Ich wünsche mir einen Tag mit Francis Picabia und Marcel Duchamp am Strand.

Als kleiner Junge entscheidet man sich, ob man die Frechen mag oder die Braven. Und alles ist entschieden.

Ein Ferrari 250 GT SWB Competizione in Verde Tevere metallizzato ist ein Gottesbeweis.

Ich vermisste meinen Vater.

Das Leben ist kurz.



Von Ulf Poschardt

Wahrer Klang neu definiert

nuVero nova

NEU



Überragend musikalisch und formvollendet

nuVero nova macht Klang in aller Natürlichkeit erfahrbar. Über 50 Jahre Erfahrung und unsere gesamte Ingenieurskunst haben wir hier konzentriert und Klangwahrheit in Referenzklasse neu definiert. Erleben Sie Hörgenuss in bisher unerhörter Form im ganzen Raum – mit unglaublicher Brillanz, spürbarer Räumlichkeit und einem völlig neuartigen Rundstrahlverhalten.

Beeindruckend setzen die Lautsprecherchassis Zeichen im elegant gewölbten Glanzlack-Korpus. Klangoptimierende Innovation als faszinierender Designblickfang.

Entdecken Sie das Außergewöhnliche in allen Details: www.nubert.de/nuvero-nova

Audiophile Leidenschaft. Nur direkt bei nubert.de

Nubert electronic GmbH, Nubertstr. 1, D-73529 Schwäbisch Gmünd
Webshop: www.nubert.de · Vorführstudios in Schwäbisch Gmünd,
Duisburg und Salzburg (A) · Expertenberatung +49 (0) 7171 8712-0

nubert[®]
EHRLICHE LAUTSPRECHER

LOUIS VUITTON



LV Rouge 896 Monogram Rouge • LV Ombres 896 Monogram Rouge

louisvuitton.com