

TÜRKISCHER WEIN & KÄSE

Von Traubenmeeren und Milchseen

Nachwehen des "Salone del Gusto" in Turin vor genau einem Jahr. Wir denken noch mit Wehmut an jene türkischen Käse und Weine.

(roga) - Am Ende des Verrisses globalisierter Superweine aus dem Bordelais und der Toskana, der im Rahmen unserer Torino-Serie (woxx Nr. 595) erschienen ist, meinten wir doch die etwas urigeren Gewächse mehr zu schätzen als die globalisierten Einheitsfusel. Auch wenn sie von der internationalen Weinschickeria der Parker-Jünger und von den Gastronomie-Snobs als "rustique", "definitely old-fashioned" oder "groschlächting" abgekantelt werden.

Auf der Slow-Food-Messe "Salone del Gusto" in Turin bot sich die seltene Gelegenheit, Weine und Käse aus der Türkei von kompetenter Hand dargereicht und ihre Herstellungsweisen und Eigenarten unter dem Motto "Cose turche" erklärt zu bekommen.

Von New York nach Bodrum

Die Slow-Food-"Convivien" (Lokalsektionen) sind nicht nur auf vermeintliche "Fruppsi"-Szenen in Europa beschränkt. Auch in der Türkei ist die "Internationale des guten Geschmacks" mehrfach vertreten. Eine der emsigsten Niederlassungen befindet sich in Bodrum. Hier hat sich seit einigen Jahren ein Italo-Amerikaner niedergelassen. Frank Marciano lebte ursprünglich in New York. Doch nach einer länger zurückliegenden Reise in die Türkei hatte er sich geschworen, in dieses Land der freundlichen Menschen und der natürlichen Vielfalt seinen Alterssitz zu verlegen. Seit seiner Pensionierung lebt Frank also in Bodrum, animiert den dortigen Slow Food Ableger, verschickt weltweit eine Newsletter. Vor allem aber schnuppert er auf Märkten und bei kleinen Produzenten, um die legendäre Gastronomiekultur der Ottomanen aufzuzeichnen und gegebenenfalls für den Erhalt gewachsener Traditionen einzutreten.

Zum Salone del Gusto hatte Frank eine Reihe von handwerklichen Käse "no logo" mitgebracht, die er am Tag zuvor auf dem Markt gekauft hatte. Was ihm wahrscheinlich wegen der strikten hygienischen Bestimmungen in seiner amerikanischen Heimat nicht gelungen wäre.

Laut Recherchen von Frank Marciano soll die Herstellung von Käse aus dem Mittleren Osten stammen, bereits vor 8.000 Jahren wurde in Mesopotamien Käse hergestellt. Eine Reihe von türkischen Käsen tragen den Namen Kafer, wobei sich die Frage zu stellen ist, ob dieses Wort etwas mit der "Kosher"-Herstellung der jüdischen Gastronomie zu tun hat. Marciano präsentierte drei Schafskäse, die allesamt zu beeindruckenden wussten. Ein frischer, zu drei Prozent gesalzener Quarkkäse, ein bis zu zwei Jahren gereifter vollfetter Schafskäse mit einem pfefferigen Geschmack, der in 12 kg Laibern angeboten wird und schließlich als Exotikum ein anderthalb Jahre alter, aber noch sehr cremiger Käse aus der Region des Van-See in Ostanatolien. In allen Regionen der Türkei wird eine enorme Vielfalt von Käse angeboten, die natürlich in den nächsten Jahrzehnten wachsendem Uniformierungsdruck ausgesetzt sein wird. Ein Ziegenkäse aus Kuçadaşi, ein Jahr gereift, könnte es aufgrund seines delikaten Geschmacks mit der französischen Konkurrenz aufnehmen. Etwas säuerlicher, aber ungemein originell ein Käse von Angora-Ziegen, der in natürlichen Höhlen in Anatolien reift. Und schließlich ein Pendant zur Mozzarella, der Tulum-Käse, der aus 100% Büffelmilch hergestellt wird und der 10 Monate reift. Die Käseherstellung in der Türkei ist also noch weitgehend "slow". Hierzulande sind diese Erzeugnisse kaum erhältlich, doch in jeder deutschen

Stadt gibt es türkische Lebensmittelläden, und da lohnt es sich, mal reinzuschauen.

Während eine türkische Journalistin, die wir später in Porto bei der Verleihung des "Slow Food Award" wiedersehen sollten, uns erklärt, dass Käse auf türkisch "peynir" heißt und dass vor allem der zuletzt gekostete Rahmkäse als Mezze mit Raki, Wasser und Eis als Frühstück oder zum Mittagessen sehr populär ist, schreiten wir zum Vortrag über türkische Weine.

Türklinnen sollten mehr Wein trinken

Die Vertreterin der Weinkellerei "Doluca" entspricht nicht gerade dem gängigen Bild islamischer Glaubenssätze. Die junge Frau vertritt mit Nachdruck die Philosophie des Weinmachens. Die angebliche Alkoholfeindlichkeit ihrer Landsleute relativiert sie: Heimlich würden viele Männer den berühmten Raki-Schnaps trinken, derweil in der Öffentlichkeit gegen den Wein gestänkert werde. Dabei ist die Türkei die fünftgrößte Produzentin von Trauben, doch davon werden 97 Prozent als Tafeltrauben, Saft oder Rosinen genutzt. Kein Wunder also, dass die resolute Dame für eine Erweiterung der engen Marktnische eintritt. Ihre Kellerei Doluca produziert aber immerhin zehn Millionen Flaschen Wein, von denen 1,5 Mio exportiert werden. In der Türkei wird also trotzdem noch Wein getrunken - und dies nicht nur von TouristInnen-, obwohl Wein laut Gesetz mit 69 Prozent versteuert werden muss.

Die präsentierten Weine der Doluca-Kellerei (www.doluca.com, derzeit allerdings unter construction) konnten selbst skeptische Weinfreaks begeistern. Terroir mit moderner Technologie zu verbinden, ohne Originalität und autochtone Rebsorten zu verleugnen - das ist den WinzerInnen von Doluca sicherlich gelungen. Angefangen beim "Özel Kav" Weißwein, der aus "Narinçe"-Trauben der Region Tokat hergestellt wird und der durch seinen originellen Charakter ebenso besticht wie durch seine Fülle und seine Eleganz. Zwei Rotweine, die gleichfalls nicht zu verachten sind: ein 96er "Kavaklidere" aus der Region Ankara, der aus "Cal Karasi"-Trauben hergestellt wird und eine fruchtige Reserve "Ozel Kav", die aus den besten Traubensorten produziert und anderthalb Jahre in Eichenfässern ausgebaut wird. Und zum Abschluss ein süßer Moskat, "Safir 1996", der aus Trauben aus Izmir und Anatolien gewonnen wird.

Ebenso wie die Käse sind diese Weine in Luxemburg unseres Wissens nach nicht erhältlich, wiederum bieten sich türkische Geschäfte bei unseren deutschen Nachbarn an. Es lohnt sich auf jeden Fall, denn nach der zitierten Probe mit den globalisierten Superweinen kam die Degustierung der türkischen Weine wie ein Erfrischungsbad in Sachen Terroir und Originalität daher.



Maftoul du Levant

(rg) - Le couscous tend à se populariser au pays de la patate. Comme alternative aux grains précuits, "Oxfam Fair Trade" nous propose désormais un couscous au blé complet.

Le couscous est appelé **Maftoul** en Palestine. Celui-ci est produit par des coopératives de femmes de Birzeit et Deir Balout, une contribution à l'émancipation des femmes donc. Le procédé de production artisanale est plutôt compliqué: séchage au soleil, ajout de farine et d'eau, nouveau séchage durant deux à trois jours. Le couscous est produit en été pour être consommé en hiver. Consommateurs/trices attention: il s'agit d'un produit plus proche du boulgour que du couscous. Il est important de bien griller les grains gonflés dans une poêle antiadhésive, sinon le goût peut être décevant. Les grains ainsi grillés dans de l'huile d'olive (de Palestine par exemple) constituent un accompagnement succulent pour des légumes cuisinés dans un tajine ou un wok.

Black Maftoul: couscous au blé complet de Palestine, en sachets de 500 grammes dans les boutiques tiers monde.



€Hip und hopp ins Bett!

(rg) - Nach der Ess- und Trink-Kultur hat die Nivellierung auch die Herbergen-Kultur erfasst. Originelle und erschwingliche Hotels werden als Geheimtipp gehandelt. Der Autor

und Fotograf **Herbert Ypma** hat bereits drei Bücher zu **Hip Hotels** veröffentlicht, und zwar über City-Hotels, Urlaubsherbergen und Hotels in Frankreich. Nun erscheint das vierte unter dem Motto "Nice Price". Originelle Hotels sind natürlich nicht geschenkt, doch 30 Pfund für eine Übernachtung mit Frühstück im künstlerisch aufgepeppten "Penzance Arts Club" sind lächerlich wenig. Auch die 100 Euro im "Gastwerk Hotel" im alten Gaswerk von Hamburg sind, gemessen an dem surrealen Ambiente der Örtlichkeit, nicht übertrieben. Unglaublich schöne oder schrille Herbergen aus 24 Ländern, über 500 hervorragende Fotos und anregende Portraits machen dieses Buch zu einem Must für jeden Mid-price-traveller.

Herbert Ypma: Hip Hotels, nice price, Econ Verlag München 2001, 255 S., 25,50 €.



Suave Soave

(rg) - Les vins blancs de l'appellation "Soave", entre Vérone et le lac de Garde, ont une réputation mitigée. Des vins de masse, très frais et vendus à des prix ridicules. La région est en

crise, les prix baissent, bien que la qualité ne soit pas mauvaise. Mais des vigneron de pointe réussissent des merveilles. A côté du leader Leonildo Pieropan, voici la maison "Gini" de Monteforte d'Alpone. Depuis des années, leurs crus collectent les "tre bicchieri" du "Gambero Rosso", le dernier en date étant le 1999 du Soave Classico Superiore **La Frosca**. Nous avons réussi à acheter le millésime 1997: un vin blanc colossal, extrêmement fin, fruité, mais minéral. Il rappelle les meilleurs Sancerre, avec une longueur et une persistance qui épatent au vu de la finesse. A côté du Soave, le domaine des frères Gini produit également des Chardonnay, Sauvignon, Recioto et Pinot Noir. Cela vaut le coup de se mettre à la recherche de telles merveilles.

Soave Classico Superiore La Frosca: Az Agricola Gini, Monteforte d'Alpone (Ve), Italia.



Traktorenkolonne mit türkischen Weintrauben.

in: "Wein", Könnemann Verlag