

Christiane Schlötzer

Lesereise Türkei

*Jenseits von Galata, im
Übermorgenland*

Picus Verlag Wien



Gedruckt nach der Richtlinie des
Österreichischen Umweltzeichens
„Druckerzeugnisse“,
Druckerei Theiss GmbH, Nr. 869

Copyright © 2016 Picus Verlag Ges.m.b.H., Wien

Alle Rechte vorbehalten

Grafische Gestaltung: Dorothea Löcker, Wien

Umschlagabbildung © iStock/Bahadir Tanriover

Druck und Verarbeitung:

Druckerei Theiss GmbH, St. Stefan im Lavanttal

ISBN 978-3-7117-1065-9

Informationen über das aktuelle Programm
des Picus Verlags und Veranstaltungen unter

www.picus.at

Inhalt

Vorwort	9
----------------------	---

Das Auge soll satt werden

<i>Frühstücken in Istanbul hat nichts mit schneller Nahrungsaufnahme zu tun. Es ist ein Ereignis</i>	12
--	----

Der Wahnsinn

<i>Höher! Tiefer! Verrückter! Verwegener! Recep Tayyip Erdoğan baut die Türkei um. Sein größtes Projekt: Ein neuer Bosphorus</i>	19
--	----

Champs-Élysées? Schanzelize!

<i>Istanbul, die »coolste Stadt Europas«, soll das neue Paris werden. Über den radikalen Wandel einer Metropole</i>	30
---	----

Sinfonie des Aufstands

<i>»Unser Nationalparfüm ist das Pfefferspray«: Die Jugend der Türkei probt die Revolte</i>	41
---	----

»Ich habe meine Angst verloren«

<i>Im Istanbuler Gezi-Park entdeckten viele Türken ihren Mut zum Widerstand. Was ist davon geblieben?</i>	51
---	----

Sehnsucht nach dem Übertater

<i>Vor gut neunzig Jahren wurde die Türkische Republik ausgerufen – heute wirkt das Land so zerrissen wie nach dem Zerfall des Osmanischen Reiches</i>	60
--	----

Der neue Schliff

<i>Eine Stadt wie eine Ohrfeige: Emrah Serbes' Krimis spielen in einem aufgekratzten Ankara</i>	67
---	----

Die Krönung

<i>Türkischer Kaffee ist Weltkulturerbe</i>	74
---	----

Das kann kein Türke sein

In Istanbul sorgt eine minimalistische, unterirdische Moschee für Aufregung 77

Die Glut

Brüder, Frauen und Kinder beerdigen ihre Toten in Soma. Ein Grubenunglück, das den Zorn gegen die Regierung entflammt 82

Deine Tränen will ich nicht

Recep Tayyip Erdoğan versprach einst Frieden mit der PKK. Aber was hat dies Nuran Evin genutzt? Und was hält Gülten Ucar davon? Über zwei Kurdinnen, die einander wohl nie treffen werden 93

Der Berg der Tapferen

Erst heute ist deutlich, wie verstrickt Deutschland in den Genozid an den Armeniern war 102

Das Pullover-Kollektiv

Sie wurden entlassen, nun haben türkische Textilarbeiter ihren eigenen Laden 110

Gegen den Gestank

Fatih Akin hat einen Film über das türkische Bergdorf Çamburnu gedreht, wo die Menschen seit Jahren unter einer riesigen Müllkippe leiden 114

Die fremde Schöne

Viele Jahre war das Betreten der türkischen Insel Gökçeada verboten. Heute steht sie für Entdeckungen offen 120

Nachtleben

Ausgehen kommt von gehen. Istanbul hat so viele Orte der Nacht, dass man einige Kilometer zurücklegen muss, wenn man die besten besuchen möchte 126

Vorwort

Mit mehr als zweihundert Stundenkilometern rast der Hochgeschwindigkeitszug, der Hızlı Tren, von Istanbul nach Ankara, und aus dem Bordfernsehen grüßt der Präsident: Recep Tayyip Erdoğan. Der Zug gleitet vorbei an himmelwärts aufragenden Trabantenstädten und an öder Brache: Bauerwartungsland. Wenn der türkische ICE die Hauptstadt erreicht, wartet ein historischer Bahnhof, der schon bald nur noch ein Museum sein wird.

Von wegen Orientromantik aus Tausendundeiner Nacht: Drei Viertel der achtundsiebzig Millionen Türken leben heute in Städten, das Land entwickelt sich in einem Tempo, als trügen die Regierenden in Ankara und die Baubarone in Istanbul Siebenmeilenstiefel.

Der Fortschritt *alla turca* nimmt selten Rücksicht auf Umwelt und Natur oder auf das historische Erbe. Das sorgt für Widerstände. 2013 verteidigten meist junge Leute den kleinen Gezi-Park in der Mitte Istanbuls gegen die anrollenden Bagger, bis das türkische Woodstock, der kurze Sommer der Freiheit, im Tränengas unterging. Der Preis der rasanten Entwicklung ist hoch, beispielsweise in den türkischen Kohlegruben: 2014 wurden aus einer Braunkohlemine in der westtürkischen Kleinstadt Soma dreihundertein tote Bergleute getragen, unter Tage wird hier gearbeitet wie im 19. Jahrhundert. Oder am Schwarzen Meer, wo inmitten grüner

Teeplantagen eine riesige Mülldeponie Boden und Luft verpestet und den Behörden einfällt, Parfüm zu versprühen gegen den beißenden Gestank. Fatih Akin, der deutsch-türkische Regisseur, dessen Großvater aus dem Müll-Dorf Çamburnu stammt, hat den Aufstand der Teebauern dokumentiert.

Die Türkei ist ein Land voller Gegensätze. Wer sind die Modernisierer? Wer die Fortschrittsverweigerer? Kemal Atatürk, der Gründervater der Republik, hat vor fast hundert Jahren das große Ziel vorgegeben: Die Türken sollten sich am Westen ein Beispiel nehmen. Heute würde man sagen: an der Europäischen Union.

Die Türkei leidet an ihren inneren Widersprüchen, sie wirkt oft wie ein gefesselter Riese, das Land ist hin- und hergerissen zwischen Isolation und Öffnung, zwischen Osmanennostalgie und der Verleugnung der konfliktbeladenen eigenen Geschichte. Es liegt im Windschatten von Konflikten und Kriegen und ist doch hochbegehrtes Touristenziel für Millionen. Istanbul gilt als das »New York des Orients«, mit abstrus hohen Immobilienpreisen, wöchentlichen Galerie-Neueröffnungen und Vergnügungsvierteln, die fast rund um die Uhr geöffnet sind und die Erfüllung auch der ausgefallensten Wünsche versprechen.

Regiert aber wird das Land seit weit mehr als einer Dekade von einer islamisch-konservativen Partei. Erdoğan, der Gründer der regierenden Partei AKP, fasziniert und verstört Freund und Feind und hält das Land in Atem. Wird ihm die Kritik an seiner Person zu laut, lässt er schnell mal den Kurznachrichtendienst Twitter sperren, Youtube verbieten und Journalisten mit Prozessen überziehen.

Wohin geht die Türkei? Diese Sammlung von Reportagen, entstanden zwischen 2012 und 2015 und für dieses Buch aktualisiert, begleitet Menschen, die ihr Land lieben – und an ihm verzweifeln. Sie sind in ähnlicher Form zuvor in der *Süddeutschen Zeitung*, im *Tagesanzeiger Zürich* und in der *Stuttgarter Zeitung* erschienen.

*Christiane Schlötzer,
Januar 2016*

Das Auge soll satt werden

Frühstücken in Istanbul hat nichts mit schneller Nahrungsaufnahme zu tun. Es ist ein Ereignis

Das Meer schickt einen kühlen Wind auf den Cihangir Meydanı. Der Wind ist ein ständiger und oft tückischer Begleiter in Istanbul. Die Brise greift sich die Speisekarte auf dem Kaffeehaustisch und wirbelt sie hinweg. Ein junger Mann am Nachbartisch fröstelt, seine Begleiterin lächelt. »*Ama güneş var*«, aber es gibt doch Sonne, sagt sie. Soll wohl heißen: Stell dich nicht so an, ich gehe hier nicht weg. Wer einen Stuhl auf dem Cihangir-Platz erobert hat, der will seinen Logenplatz genießen. Also noch einen Tee.

Cihangir ist das Istanbuler Viertel der Intellektuellen und vieler Künstler, aber es ist auch ein Kleine-Leute-Quartier geblieben. Was wiederum die Intellektuellen mögen, denn das Bevölkerungsgemisch sorgt für fast dörfliche Atmosphäre. Und es gibt kaum eine bessere Gelegenheit, die besondere Gelassenheit dieses Refugiums zu genießen, als ein Frühstück auf dem kleinen zentralen Platz des Viertels, nicht einmal zehn Fußminuten vom hektischen Taksim entfernt, im Schatten der grünen Firuz-Ağa-Moschee, wo die Kaffeehausstühle besonders dicht stehen.

Wobei Frühstück in der Türkei nichts mit schneller Nahrungsaufnahme zu tun haben muss. Frühstück ist, zumal an einem Samstag oder Sonntag,

wenn das Leben langsamer läuft, eine Gelegenheit, Freunde zu treffen, den Tag zu verbummeln und so viel zu essen, dass man bis Mitternacht nichts mehr braucht. Eine italienische *prima colazione* mit Espresso und Zigarette – hier undenkbar! Das schlichte türkische *kahvaltı* besteht aus mindestens zwei Sorten Käse, schwarzen und grünen Oliven, Butter, Brot, Honig, Marmelade, Gurkenscheiben, Tomaten und Tee. Aber das ist erst der Anfang. Für zehn Lira, etwa drei Euro, gibt es auf dem Cihangir Meydanı das kleine *kahvaltı* und dazu vier Scheiben *yumurtalı ekmeğ*. Arme Ritter haben wir als Kinder die in Ei getauchten, in der Pfanne goldgelb gebratenen Brotscheiben genannt. Die Amerikaner sagen zu dieser billigen Köstlichkeit French Toast. Die türkische Version braucht viel Butter, ist sehr fett und sehr gut.

Straßenkatzen streichen den Gästen um die Beine. An den Tischen wird viel telefoniert, Freunde werden informiert, wo man frühstückt, die Nacht wird nachverhandelt. Der nächste Abend ist noch weit weg. Ein Roma-Musiker bearbeitet sein Akkordeon. Ein Mädchen mit rosa Bommelmütze sammelt dazu Münzen in einer Pappschachtel. Ein Schlacks mit Sporttasche hat es eilig, im Vorbeigehen streckt er dem Musiker einen Schein hin. Der Platz ist die Bühne von Cihangir, nur sitzen und schauen, das füllt hier schon die Zeit.

Fester Akteur in diesem Straßentheater ist der *simitçi*, der Sesamkringelverkäufer, der seine Ware in einem roten Wägelchen mit Glasfenster anbietet. Ein knuspriger *simit* für eine Lira, circa dreißig Cent, mit einem Glas Tee ist ebenfalls ein köstliches, wenn

auch spartanisches Frühstück. Der *simitçi* tritt meist in einer dicken Lederweste auf, er kennt den Wind. Sein Nachbar ist der Schuhputzer, der auf einem Hocker hinter seinem goldglänzenden Kasten auf Kunden wartet. Heute trägt er eine Sonnenbrille wie Peter Fonda in »Easy Rider«, ein weißes Hemd und einen schwarzen Anzug. Ach, nein! Der Mann war nur Platzhalter. Der echte Schuhputzer war kurz weg und ist weniger fein angezogen.

Ein Motorradfahrer hält vor seinem Kasten, »Frischfisch« steht auf dessen Gefährt. Der Kurier übergibt dem Schuhputzer drei Riesentüten. Mit Fisch? Natürlich nicht. Mit schmutzigen Schuhen. Arbeit für Stunden. So funktioniert die türkische Servicegesellschaft.

Das englischsprachige Ausgeh-Magazin *The Guide Istanbul* meinte jüngst, das türkische Frühstück habe »beinahe Kultstatus« erreicht. Das »beinahe« kann man getrost weglassen. In jedem Fall gilt dies für das besonders üppige *Van Kahvaltı*. Für ein Frühstück im Van Kahvaltı Evi, nur ein paar Schritte entfernt vom Cihangir-Platz, braucht man am Wochenende Geduld. Die Warteschlange ist meist lang. Gefrühstückt wird übrigens keineswegs nur morgens, sondern den ganzen Tag. Das Frühstückscafé schließt erst gegen achtzehn Uhr. Deshalb: Auch unter der Woche ist ein *serpme Van Kahvaltı*, ein »ausgestreutes Van Frühstück«, ein Erlebnis. Viele Sorten Käse, Oliven, Fruchtgelee, Butter, frischer Quark, Nussmus, Tomaten, Ei-Speisen, Scharfes und Süßes – alles kommt in Mini-Schälchen auf den Tisch. Davon sollen die »Augen satt werden«, der Magen wird nebenbei auch ganz gut gefüllt.

Van-Kräuterkäse ist eine hochbegehrte Spezialität. Die Cafébetreiber holen sie aus der tausendzweihundert Kilometer entfernten Hochgebirgsregion am Van-See. Der Höhepunkt aber ist der *kaymak* – eine Art stichfeste Sahne, übergossen mit naturbelassenem Honig. Den lassen sie in der Küche direkt aus den Waben laufen. Da kann keiner Zucker dazupanschen. Das Brot ist ebenfalls vielfältiger als üblich. Dazu gibt es noch *gözleme*, dünne türkische Pfannkuchen, gefüllt mit Spinat.

Der Kellner stammt nicht aus der Provinz Van, die an den Iran grenzt, sondern aus der türkischen Kurden-Metropole Diyarbakır. Auch dort schätze man das große Frühstück, sagt er. »Früher sind die Bauern um vier oder fünf Uhr morgens aufgestanden, das Frühstück musste dann den ganzen Tag über halten«, erzählt der Mann. Nun ist ausgerechnet das bäuerliche Frühaufsteher-Frühstück das Lieblingsessen der türkischen Boheme geworden. »Eigentlich ein Witz«, sagt der Kellner.

Cihangir ist ein Viertel mit vielen steilen Treppen, fast alle führen hinunter zum Bosphorus. Dort, direkt am Wasser, liegt Karaköy, ein Stadtteil, der lange Zeit vor sich hindämmerte. Zuletzt haben sich hier aber zwischen Schiffsausrüstern und Kebab-Buden immer mehr schicke Cafés und Restaurants angesiedelt. Das Namlı, eine Art türkischer Dallmayr, gibt es aber schon lange. Namlı war einst vor allem berühmt für *pastırma*, scharf gewürztes luftgetrocknetes Rindfleisch. Der Legende nach wurden die Rinderscheiben einst auf Pferderücken trockenge-ritten und als sättigende Wegzehrung benutzt, zusammen mit Oliven und getrocknetem Dauerbrot.

Womit man wiederum schon die Grundbestandteile eines türkischen Frühstücks beieinander hat.

Bei Namlı ist das *pastırma* nun nur noch eine Attraktion unter vielen. An einer langen Theke wählt man zwischen so vielen Käsesorten, frischen Kräutersalaten, Rinderzunge, *sucuk* (türkische Knoblauchwurst) und eingelegten Früchten, dass die Versuchung, den Frühstücksteller zu überladen, groß ist. Aber ein bisschen *kısır*, Bulgur mit Kräutern, passt immer noch drauf. Eine Namlı-Spezialität sind auch geräucherte schwarze Oliven, die schrumpelig aussehen, aber hervorragend schmecken. Köstlich zu Käse ist *Patlıcan Reçeli*, eine Konfitüre aus kleinen Auberginen. Walnüsse werden auch so eingelegt. Diese Küchenkunst wird gewöhnlich in Antakya an der syrischen Grenze gepflegt.

Die Türkei profitiert von der Vielfalt ihrer Esskulturen, Mittelmeer und Anatolien verschmelzen hier aufs Glücklichste, und Namlı präsentiert sie alle. Die Türme aus Einmachgläsern sind Kunstwerke, große Wandspiegel lassen sie noch höher erscheinen. Ein wenig erinnert das Lokal, das auch ein Laden ist, an ein American Diner. Die Kellner tragen Jeans und schwarze Bistrot-Schürzen. Als dezente Hintergrundmusik laufen französische Chansons. Auch viele Wörter aus dem türkischen Küchenalltag sind dem Französischen entlehnt: *so-sis*, *füme*, *şarküteri*. Der einzige Schwachpunkt bei Namlı – wie so oft – ist der Brotkorb. Der gibt nicht mehr als einfallloses Weißbrot her.

Namlı liegt zwar nah am Wasser, wer aber mit Blick auf den Bosphorus frühstücken will, begibt sich am besten nach Rumeli Hisarı, beispielsweise ins

Kale Cafe. Hier sind die Sonntagsschlangen desto länger, je später man kommt. Das Warten wird belohnt mit diversen *börekler* (Teigtaschen und Strudelartiges) sowie *Menemen* (Rührei mit Tomaten, wahlweise auch mit *sucuk*). Das Lokal wirbt mit dem Spruch: »Was kann ein Türke sonst noch zum Frühstück wollen?«

Vielleicht frühstücken wie vor hundert Jahren? Das ging bis Sommer 2014 bei Pando. Den Laden gab es seit 1894. Der letzte Besitzer, Pando Sestakov, hatte ihn 1958 von seinem Vater übernommen. Auch mit neunundachtzig Jahren saß Pando noch jeden Tag an einem der fünf Tische in seinem Ladenlokal. Von dort aus dirigierte er seine Frau Yoanna, damit sie den Gästen das Richtige servierte. Letzteres war aber gar nicht nötig. Denn unaufgefordert kam zuerst der *kaymak* mit Honig auf den Tisch. Bei Pando war diese auf der Zunge dahinschmelzende Köstlichkeit noch aus Büffelmilch. Leider verhält es sich auch mit dem türkischen *kaymak* inzwischen so wie mit dem italienischen Mozzarella, der meist keinen Büffel mehr gesehen hat. Früher gab es, erzählt der Alte, in Istanbul viele Läden, die nichts anderes verkauften als *kaymak*, Butter und Milch. Geblieben sind nur ganz wenige. Sagte man nichts, bekam man bei Pando immer noch als Zweites ein Glas warme Milch, keinen Tee oder Kaffee. Natürlich kochte Yoanna auch Tee. Nicht diesen neumodischen aus Beuteln, sondern mit Teeblättern, die einen Satz in den dickbauchigen Gläsern bilden. Dieser *demle çay* ist stark und gut.

Pandos Familie kam einst aus Mazedonien. Da gab es das Osmanische Reich noch. Die Osmanen

haben viel Kaffee getrunken. Mit dem Zerfall des Reiches aber fiel der Zugang zu den Kaffeeplantagen weg. Erst da kam der Tee so richtig ins Spiel. Man überlegte, was sich für den Anbau am Schwarzen Meer eigne. Rüben waren eine Idee – man entschied sich jedoch für Tee.

»Die Zeiten haben sich natürlich geändert«, sagt Pando. »Die Leute bitten mich immer wieder, ihnen zu erklären, wie wir früher *kaymak* oder Joghurt gemacht haben. Aber ich kann nicht mehr so gut erzählen.« Jüngst habe ihn sogar eine Universität eingeladen. Aber er habe keine Zeit, meint der Alte. Es gab ja keinen Ruhetag in seinem Frühstücksparadies, bis der Laden im September 2014 der allgemeinen Restaurierungs- und Veränderungswut in Istanbul zum Opfer fiel.

Geöffnet wurde zuletzt um acht Uhr morgens. »Früher haben wir um fünf oder sechs Uhr aufgemacht. Da sind die Leute noch früher aufgestanden«, erzählt Yoanna. Pando war eine Insel der Behäbigkeit im Geschäftsviertel Beşiktaş, zwischen Kettenkonditoreien und Klamottenläden. Ein großer Korb voller brauner Eier war Pandos wichtigste Schauwindowerdekoration. Auf den Tisch kamen die Eier in Alupfännchen, als Spiegeleier mit Käse oder *sade*, ohne Beiwerk. Pando sagt, man müsse die Butter warm werden lassen, bis sie duftet, dann die Eier reinschlagen. Nur so nähmen sie den Duft der Butter an. »Wenn du nicht wartest, hast du keinen Geschmack.«