

ALLES IN DIE MITTE

ESSEN, DAS VERBINDET
EINE REISE UM DAS MITTELMEER



ONUR ELCI
ELISSAVET PATRIKIOU



G|U



EIN PAAR WORTE VORWEG

Die Kultur des Teilens

Das Mittelmeer ist mehr als nur eine geografische Region. Es ist eine Idee, ein Gefühl, eine Heimat – ein Schmelztiegel aus Geschichten, Kulturen und Traditionen. Seit der Antike ist diese Region nicht nur ein Treffpunkt, sondern ein Raum, in dem Identitäten entstanden, verschmolzen und weitergegeben wurden. Genau hier beginnt auch die Geschichte meiner Küche.

Das Mittelmeer steht für das Teilen. Es ist eine Kultur des gemeinsamen Brotbrechens, der Olivenbäume, des Weins und der vollen Tische. Egal ob man in der Levante Hummus teilt, in Griechenland ein Stück Pita bricht oder in Spanien Tapas weiterreicht – Essen ist hier mehr als nur Nahrungsaufnahme. Es ist ein sozialer Akt, ein Ritual, das seit Generationen gepflegt wird. Essen ist Kultur. Es ist Tradition. Und vor allem: Es verbindet.

Mit diesem Buch möchte ich meine persönliche Hommage an diese Tradition schreiben. Ich bin in Ankara geboren und in Istanbul aufgewachsen, einer Stadt, die wie keine andere die Brücke zwischen Orient und Okzident schlägt. Schon in meiner Kindheit war Essen ein festes Ritual, ein Moment der Verbindung. Ob beim Kochen mit meiner Oma, beim Marktbummel mit meinem Vater oder beim gemeinsamen Essen mit der Familie – die Aromen von Gewürzen, der Geschmack von Oliven und die Wärme frisch gebackenen Brots waren allgegenwärtig.

Mit 17 zog es mich nach Spanien, wo ich in Bilbao Abitur machte und eine der bedeutendsten kulinarischen Kulturen Europas kennenlernte. Die Einfachheit der Pintxos, die Liebe zum Wein und die Magie eines voll besetzten Tisches haben mich geprägt. 2002, mit 19 Jahren, begann mein Berufsleben in Hamburg. Historiker wollte ich werden, doch die Gastronomie rief lauter.

Meine Reise in die Gastronomie begann ich als Barkeeper, tauchte in die Welt der Aromen ein und fand schließlich meine Berufung in der Küche. Von 2009 bis 2023 war ich Teil des Hamburger Kochkollektivs »Kitchen Guerilla«, mit dem ich die Esskulturen vieler Länder hautnah erleben durfte – von Griechenland und Italien über Portugal, Frankreich und Kroatien bis hin zu Albanien, Israel, Zypern und meiner Heimat, der Türkei. Seit 2023 widme ich mich mit meinem neuen Projekt »Speis & Trank« den Themen, die mir besonders am Herzen liegen: Mezze und Wein. Als Koch, Sommelier und vor allem als Gastgeber möchte ich mit meiner Arbeit Menschen verbinden und die Freude an Gemeinschaft und Gastfreundschaft teilen.

Mir ist natürlich bewusst, dass ich mit den knapp 80 Rezepten in diesem Buch dem Kulturraum und der Vielfalt des Mittelmeers nicht gerecht werden kann. Dieses Buch ist kein vollständiger Atlas der mediterranen Küche, sondern ein bescheidener Einblick in eine Welt, die so viel reicher und bunter ist. Bitte verzeiht mir, dass ich für jede Region nur eine kleine Auswahl treffen konnte – eine Auswahl, die mir persönlich am Herzen liegt und die ich gerne mit euch teilen möchte.

Türkei, Spanien und Griechenland nehmen in diesem Buch einen besonderen Platz ein. Zu den ersten beiden Ländern habe ich eine enge und persönliche Verbindung. Spanien hat mich geprägt, während ich in Bilbao lebte und die Liebe zu Tortilla, Wein und Pintxos entdeckte. Die Türkei, meine erste Heimat, ist in meinen Rezepten immer spürbar – von den Aromen der Meyhane-Kultur bis zu den traditionellen Süßspeisen, die ich in meiner Kindheit genossen habe. Und Griechenland? Griechenland ist nicht nur die Heimat meiner tollen Co-Autorin und guten Freundin Elissavet Patrikiou, sondern auch die Wahlheimat meines Vaters. Es ist ein Land, dem ich mich emotional sehr verbunden fühle. Für mich bildet Griechenland das westliche Ufer der Ägäis, während die Türkei das östliche darstellt. Diese Verbindung macht Griechenland zu einem Land, das ich kulinarisch und persönlich zutiefst schätze.

Elissavet hat dem Buch mit ihren stimmungsvollen Bildern Leben eingehaucht. Sie hat das, was auf meinen Tellern liegt, mit ihrer Kamera eingefangen und für das Auge und das Herz greifbar gemacht. Unsere gemeinsame Arbeit war ein Geschenk und ich hoffe, dass unsere Freude auf jeder Seite spürbar wird.

Dieses Buch ist eine Einladung, die Geschichten und Aromen der Levante, der Türkei, Griechenlands und des westlichen Mittelmeers zu entdecken. Und es ist eine Einladung, die Tradition des Teilens mit Familie und Freunden zu zelebrieren – »Alles in die Mitte« zu stellen und gemeinsam zu genießen.

Meine Rezepte sind geprägt von meiner Reise. Sie sind simple, aber raffinierte Interpretationen klassischer Gerichte, die ich so liebe und mit dir teilen möchte. Von cremigem Hummus bis zu Pistazien-Kebab, von Zaziki mit grünem Apfel bis zu gegrilltem Pulpo – jedes Gericht ist ein Teil von mir und meiner Geschichte.

Ich wünsche euch viel Freude beim Lesen, Nachkochen und vor allem beim Teilen. Denn wie wir im Mittelmeerraum sagen: Das beste Essen ist das, das wir gemeinsam genießen.

Euer Onur





IN VINO VERITAS **10**

LEVANTE

16 ~ Die Region ist die Wiege der Zivilisation und Heimat einer jahrtausendealten Kulinarik. Hier verschmolzen die Traditionen zahlloser Kulturen, ohne ihre Einzigartigkeit zu verlieren. Dieses Kapitel entführt in die Welt überlieferter Rezepte und vielfältiger Aromen, die den Zauber des Morgenlands ausmachen. ~



40 TÜRKEI

~ Sie ist ein Land der Brücken zwischen Europa und Asien, Orient und Okzident. Die Begegnung verschiedener Kulturen spiegelt sich in der Küche der Türkei wider. Sie vereint jahrtausendealte Traditionen und Völker in einem bunten Mix, der in authentischen und vielfältigen Rezepten zum Leben erwacht. ~





WESTLICHES MITTELMEER

138

~ Italien, Spanien und Portugal, einst Königreiche und Imperien, sind ein Schmelztiegel unterschiedlicher Völker und die kulinarische Seele zwischen Land und Meer. Sie verzaubern heute mit Küchen, die traditionelle Handwerkskunst mit vielfältigen Einflüssen verbinden. Jedes Gericht ist eine Hommage an diese reiche Kultur und ein Fest der Sinne. ~

GRIECHENLAND

104 ~ In der griechischen Küche lebt die Reinheit der Ägäis: Die besten Zutaten, die Land und Meer zu bieten haben, verschmelzen zu einer Liebeserklärung an die Natur und die Jahreszeiten. Die Aromen des Mittelmeers werden in ihrer reinsten Form gefeiert. Einfach, aber nicht banal, und immer auf den Punkt. ~



209 DANKE
210 REGISTER
215 IMPRESSUM