

Frisch & echt

Hüseyin Demir, Inhaber vom Restaurant «Anatolia», sieht sich als Botschafter des echten türkischen Essens. Das Wichtigste ist für ihn dabei, dass alles frisch zubereitet wird und selbst gemacht ist: Das merkt man zum Beispiel am knusprigen Fladenbrot. Demir musste den Beruf des Kochs und Restaurateurs nicht hierzulande lernen. Schon in seiner Heimatstadt Adiyaman führte er ein Restaurant. Nachdem er in der Schweiz Deutsch gelernt und die Wirteprüfung absolviert hatte, eröffnete er 2001 sein Restaurant am Aeschengraben und führt es gemeinsam mit seiner Familie. Der Erfolg stellte sich bald ein.

Der Renner der Speisekarte ist das, was Wirt Demir als «Anatolische Pizze» bezeichnet. Er hat diesen Ausdruck gewählt, damit die Schweizer verstehen, um was es sich handelt. Auf Türkisch heissen die Dinger Pide: belegte Teigfladen mit und ohne Käse. Sie unterscheiden sich aber doch wesentlich von den italienischen Pizze mit ihrer Mozzarella-Tomaten-Basis. Ein Geheimtipp sind die Lahmacun, hauchdünne, knusprige Teigfladen mit einem würzigen Belag aus Kalbshackfleisch und Zwiebeln. Alles Kalbfleisch stammt übrigens aus biologischer Produktion. Die anatolischen Teigfladen sind für Fr. 16.50 oder 16.90 zu haben. In dieser Preisdimension liegen auch die beliebten Mittagsmenus, zu denen viele Klassiker der türkischen Küche gehören. Fleischgerichte wie der Lammspiess kosten etwas über 20 Franken. Das «Anatolia» hat bereits ab acht Uhr offen: Warum nicht ein anatolisches Frühstück für 12.90? Hausgebackenes Weissbrot, Ziegenkäse, Tomaten, Gurken, Oliven, Butter, Honig und türkischer Tee. Christof Wamister

Restaurant Anatolia. Aeschengraben 13. Anatolische Spezialitäten; Familie Demir, Mo-Sa 8-23 Uhr; Tel. 061 271 11 19.

Im Test: Restaurant Anatolia am Aeschengraben. FOTOS H.-D. FLURY

I Mit DININGOUT in sein, deshalb: den Jahrgang 2004 dieses etwas anderen Restaurantführers (Faksimile-Kopien A4) bei der BaZ, «Diningout», Aeschenplatz 7, 4051 Basel, oder per Fax: 061 631 00 61, beziehen (mit Abo: Fr. 15.-, ohne Abo Fr. 20.-).