

Original türkisch

URSULA SCHNEIDER

Das Lokal am Leonhardsberg hat etliche Besitzer- und Namenswechsel hinter sich. Mal wars schummrige Bar, mal gabs Vegi-Kost, dann wieder Fusion Cuisine in chilloutmässiger Anmutung. Seit Mai dieses Jahres rührt hier die Familie Demir in den Töpfen. Ihre Falafel Tabagi, feine Kichererbsenkugeln, kennen wir noch vom « Anatolia » am Aeschengraben her, wo wir öfters über Mittag eingekehrt sind. Ende Oktober 2009 musste Wirt Hüseyin Demir das gut besuchte Restaurant schliessen – die Räumlichkeiten wurden anderweitig beansprucht. Wie Phönix aus der Asche ist das « Anatolia » am Leonhardsberg auferstanden. «Wir haben lange nach einem geeigneten Lokal gesucht. Die Lage hier ist optimal, ein paar Schritte vom Barfüsserplatz entfernt und doch abseits vom Getümmel», sagt Demir.

ZEITGEMÄSS. Nun hockeln wir an einem der Holztische und studieren Einrichtung und Speisekarte. Den weitläufigen, modern gestalteten Raum, die hübsche Bar, die auch zum Essen einlädt. Nur wenige Gegenstände wecken Assoziationen an Anatolien. Dafür ist die Karte ganz auf original türkisches Essen ausgerichtet. Passend dazu bestellen wir einen Roten aus Anatolien (Villa Doluca Fr. 48.–/Fl). Bei den Vorspeisen fällt unsere Wahl auf Günlük Corba, also die Tagessuppe (Fr. 8.90) und Karides, Riesencrevetten in Knoblauch-Olivenöl (Fr. 9.90). Das Linsensüppchen schmeckt ausgezeichnet und die Krustentierchen sind wunderbar zart und fein gewürzt. Dazu wird frisches Fladenbrot gereicht. Nach dem gelungenen Einstieg warten wir auf Döner Kebap, Teigtasche mit Feta und Mozzarella gefüllt und Weizenpilav (Fr. 28.90) sowie auf Lahmacun, hauchdünne, knusprige Teigfladen mit einem würzigen Belag aus Kalbshackfleisch und Zwiebeln (Fr. 21.90). Die Spezialität nennt Wirt Demir «anatolische Pizzen». Die Portionen sind reichlich, auf süsse Leckereien zum Nachtisch verzichten wir dankend. Den offerierten türkischen Kaffee und das Gläschen Raki indes lassen wir uns nicht nehmen. Wir haben in angenehmer Atmosphäre tadellos gegessen und wurden zuvorkommend bedient. Das « Anatolia » sieht uns wieder.

> Restaurant Anatolia , Leonhardsberg 1, Basel, Telefon 061 271 11 19. [www.restaurant-anatolia .ch](http://www.restaurant-anatolia.ch)