

Restaurant Anatolia am Barsfüsserplatz



Bild: Christian Rieder © VISIT BASEL AG

Restaurant Anatolia am Barfüsserplatz

Hüseyin Demir ist, so darf man es ganz einfach sagen, Vollblutwirt. Er zelebriert noch die richtige türkische Gastfreundschaft – und dies mitten in Basel, gleich beim Barfüsserplatz. Sein Lokal hat er nach seiner Herkunft benannt, dem zu Vorderasien gehörenden Teil der Türkei, dort wo er einst schon Wirt war: «Anatolia». Genauer gesagt stammt der stets gutgelaunte Hüseyin aus Adıyaman, im gebirgigen südöstlichen Teil Anatoliens, ganz in der Nähe des durch den Atatürk-Damm aufgestauten Euphrat und dem Berg Nemrut, mit seiner monumentalen Kombination aus Heiligtum und Grabstätte auf seinem Gipfel, errichtet von König Antiochos I. Theos (69–36 v. Chr.) und heute UNESCO-Weltkulturerbe. «Weltkulturerbe» ist aber nicht nur Hüseyin Demirs Heimat, es ist auch die Küche, die er hier am Leonhardsberg zelebriert. «Ich verstehe mich als Botschafter des echten türkischen Essens», sagt er. Dabei ist für Hüseyin absolut zentral, dass alles frisch zubereitet wird und ausschliesslich, bis zum letzten Sösschen, selbstgemacht ist. Als Koch weiss er, wovon er spricht. Und als Gast weiss man ziemlich schnell, dass er Recht hat. Nicht grundlos verarbeitet man im «Anatolia» ausschliesslich ausgezeichnetes Fleisch aus bester Tierhaltung, das von der lokalen Metzgerei Jenzer geliefert wird – aber auch Vegetarisches gibt es in grosser Auswahl, auch bei den täglich sechs unterschiedlichen Mittagsmenus. Hüseyin selbst mag am liebsten den «Lammspiess anatolische Art» und dazu ein Gläschen vom «Angora», dem heimischen Roten. Die VISIT BASEL Stadtführer gönnen sich hier zu späterer Abendstunde, zusammen mit dem Theater- und Konzertpublikum, gerne die typischen türkischen Mezze, im weitesten Sinne vergleichbar mit Tapas. Die Leckereien werden bis 23 Uhr frisch zubereitet. Ganz generell: Das Essen bei Hüseyin ist hervorragend und eine fantastische Bereicherung der Basler Gastroszene! Wer aber ein kitschiges türkisches Lokal erwartet, der wird erstaunt sein. Das «Anatolia» präsentiert sich topmodern, weitläufig, mit schönen Holztischen und mit hübscher Bar, die auch zum Essen einlädt. Wir empfehlen Lahmacun, eine hauchdünne, knusprige türkische Pizza mit würzigem Belag von Kalbshackfleisch und Zwiebeln. Serviert von Hüseyin, dessen Name sinnigerweise nichts anderes bedeutet als «der kleine Liebling»!

Das Restaurant Anatolia ist in folgendem Artikel erwähnt:

► Artikel [«Käsmerian • Basler Braumeister und Wirt»](#) (1. März 2013)

Restaurant Anatolia

Leonhardsberg 1

4051 Basel Telefon: +41 (0)61 271 11 19