

25. März 2016 17:00 Uhr

BOBINGEN

## Türkische Starköchin verwöhnt Bobinger wie „osmanische Könige“

Bobingen ist die Stadt ihrer Kindheit und Jugend. Inzwischen ist Zuhal Cevik beruflich international unterwegs. Nun folgt sie auf Einladung des Deutsch-Türkischen Freundschaftsvereins ihren Wurzeln und kocht für Freunde in der alten Heimat. *Von Anja Fischer*



Die in der Türkei sehr bekannte Köchin Zuhal Cevik kam an den Ort ihrer Schulzeit zurück und bereitete in Bobingen typisch osmanische Gerichte zu.

Foto: Anja Fischer

Vor 30 Jahren verließ Zuhal Cevik Bobingen und folgte als 18-Jährige ihrer Familie zurück in die Türkei. Seither war sie nicht mehr hier. Wenn sie dieser Tage durch die Stadt fährt, fällt ihr vieles aus früherer Zeit wieder ein. Eine Einladung des Deutsch-

Türkischen Freundschaftsvereins brachte sie in die Stadt ihrer Kindheit und Jugend zurück. Vereinsvorsitzender Arif Diri ist stolz auf sie; in ihrer Heimat sei sie doch eine echte Starköchin. Doch ihre Zeit in Bobingen habe sie nie vergessen.

Das Wiedersehen mit ihren ehemaligen Schulfreundinnen war entsprechend tränenreich und sehr berührend. Zuhale Cevik erinnert sich: „Mit vier Jahren kam ich nach Bobingen und als ich 18 Jahre alt war, zogen wir zurück.“ Sie wohnte einst in der Siedlung und als sie nun bei ihrem Besuch dort vorbeifuhr, kamen ihr spontan die Straßennamen wieder in den Sinn. „Aber Bobingen ist seither sehr gewachsen“, stellt die Türkin fest. Ihr fallen nun die Gurken- und Mohrenkopfsemmeln ein, die es damals gab, und Gespräche mit den Mädchen aus der Schule.

### **Von der Schulküche in die Küchen der Profis**

Auch die Küche in der Mittelschule Bobingen kennt Zuhale Cevik noch von früher. Allerdings hatte sie damals gar nicht den hauswirtschaftlichen Unterricht, sondern den handwerklichen Zweig gewählt. „Die Ausstattung ist natürlich neu, aber an die Räume kann ich mich noch erinnern“, sagt sie. Inzwischen hat sie noch viel mehr Küchen kennengelernt. Und für eine Woche ist die Köchin, die die Türkei auch bei internationalen Wettbewerben erfolgreich vertritt, nun zu Gast in ihrer ehemaligen Heimat. Ein Kochkurs im Freundschaftsverein ist einer der Programmpunkte.

Dass Kochen und der gemeinsame Genuss des Essens tatsächlich Menschen verbinden kann, hat Zuhale Cevik schon oft bemerkt: „Wenn wir bei internationalen Wettbewerben sind, ist das gemeinsame Kochen wie eine Brücke“, berichtet sie. Für den Kochabend des Freundschaftsvereins hat sie ihre Gerichte deshalb mit sehr viel Sorgfalt ausgewählt. „Vor allem das Hauptgericht ist eine traditionelle Speise und zeigt unsere Kultur“, sagt Zuhale Cevik.

### **„Kochen, Essen und Geselligkeit verbindet Völker und ist eine gute Möglichkeit, Brücken zu schlagen und Kulturen zu verbinden.“**

Reis, köstlich gewürzt mit Safran, Piment und Kurkuma, verfeinert mit Pistazien und Rosinen gehört zur traditionellen türkischen Küche ebenso dazu wie ein leckerer Salat aus geschälten und gewürfelten Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, Knoblauch, frischer Minze, Petersilie, Lauchzwiebeln, Paprika und Granatapfelsirup. Davon konnten sich beim Kochabend alle Gäste einen Eindruck verschaffen.

Kulturamtsleiterin Elisabeth Morhard freute sich über die besondere Gelegenheit, mit einer „hochdotierten Starköchin, zu kochen, die auf Landesebene auch andere Köche beurteilt.“ Kochen sei eine Kunst, die mittlerweile wieder hohen Stellenwert erlangt habe. „Alles zusammen ist Teil unserer Alltagskultur“, sagt Morhard.

„Kochen, Essen und Geselligkeit verbindet Völker und ist eine gute Möglichkeit, Brücken zu schlagen und Kulturen zu verbinden.“

Auch Markus Huber, Fachbereichsleiter fürs Ausländerwesen am Landratsamt Augsburg freute sich, in eine spannende türkische Küche hineinschnuppern zu dürfen. „Wir wissen alle, wie wichtig Integration ist, der Deutsch-Türkische Freundschaftsverein hat hier schon viel aufgebaut“, lobt Markus Huber.

### **Ein Menü für osmanische Könige**

Für den besonderen Abend hatte Zuhale Cevik ein ganz besonderes Menü zusammengestellt mit einer Hühnersuppe (Kremali Tavuk Corbasi) als Vorspeise, dem osmanischen Gericht Mutancana (Osmanli Yemeyi Mutancana) und einem speziellen Reisgericht (Ic Pilav) als Hauptgang und einer wunderbaren süßen Quittennachspeise (Ayva Tatlisi).

Damit konnten die Gäste wie die vergangenen osmanischen Könige speisen, denn das Rinderfilet „Mutancana“ mit getrockneten Aprikosen und Rosinen, Schalotten, Mandeln, Feigen und einem Schuss Essig wurde damals schon für die vergangenen Herrscher gekocht und ist inzwischen eine sehr traditionelle türkische Speise. Die Gäste des Kochabends waren sich jedenfalls einig, selten so lecker und köstlich gegessen zu haben.

### **Bei uns im Internet:**

Viele Bilder vom Kochabend in Bobingen

[schwabmuenchner-allgemeine.de/bilder](http://schwabmuenchner-allgemeine.de/bilder)