

## Restaurant-Tipp

# Türkische Eleganz

Im Bosphorus in der Kölner Weidengasse ist Frische selbstverständlich



Türkische Gastronomie mit Anspruch: Ali und Yasemine Balaban und ihr Restaurant Bosphorus in der Kölner Weidengasse im Eigelsteinviertel.



In der Kölner Weidengasse, wo außer den Preisen alles auf Türkisch offeriert wird, gibt es seit dreißig Jahren ein anspruchsvolles Restaurant mit Namen Bosphorus. Es rühmt sich, das erste seiner Art in Deutschland gewesen zu sein, in dem man eine Tischdecke vorfand. Türkisches Essen kennen viele hierzulande bis heute vor allem als Imbiss am Büdchen – mehr eine Karikatur der türkischen Küche als ihr Abbild.

Das Bosphorus war von Anfang an anders. Diese Zeitschrift nahm 1993 erstmals Notiz von dieser Adresse. Es kamen vor allem kosmopolitische Genießer, die kulinarisch etwas erleben wollten – Bauchtanz inklusive. Den gibt es heute nur noch auf Vorbestellung, und auch die Folklore-Accessoires sind fast gänzlich verschwunden: Im Bosphorus wird auf hohem Niveau türkische Küche geboten, und der Rahmen wird von einer entspannten Eleganz in Apricot bestimmt.

Die internationale Anerkennung des Bosphorus, inzwischen auch Mitglied der „Chaîne des Rôtisseurs“, schafft vor allem die Gastgeber-Persönlichkeit von Ali Balaban (52), der von Anfang an mit seinem Bruder als Gründer dabei war und das Restaurant seit über zwanzig Jahren als alleiniger Inhaber führt. Zusammen mit seiner weltgewandten Frau Yasemin hat er die Formel entwickelt: „Wir leben hier, wir fühlen uns wohl, also müssen wir etwas tun.“ Balaban, in Istanbul geboren und mit 18 als Architektur-Student nach Deutschland gekommen, engagiert sich für die Interessengemeinschaft Weidengasse („gelebte Integration“), für Sprachkurse für türkische Mütter oder für junge türkische Künstler, und bei der Nachwuchs-Ausbildung

war er einer der Ersten, die das Kombi-Projekt der IHK Köln mitgetragen haben: Da lernen Hotel- und Restaurant-Azubis in anderen Betrieben, was ihnen der eigene Ausbildungsbetrieb nicht vermitteln kann.

Der Gast, der das alles nicht weiß, ist gleichwohl beeindruckt von der Freundlichkeit des Empfangs, der zuvorkommenden Liebenswürdigkeit der kenntnisreichen Kellner, den schneeweiß gedeckten Tischen und der perfekten Präsentation des Angebotes. Man ist im Bosphorus, türkischer Art gemäß, eher auf größere Tischgemeinschaften eingerichtet, weshalb die Zweiertische am Rande stehen: Besser, man kommt gleich zu viert oder zu sechst.

Die Speisekarte ist zwar lang, lebt aber vom Baukasten-Prinzip, was sie übersichtlich macht. Es gibt die kalten und warmen Vorspeisen („Mezeler“), die man unbedingt als Erstes im Paket bestellen muss. Am besten sind Humus, das rote Antep und der Salat vom Rinderschinken. Danach die Pfannen- und die Schmorgerichte. Erstere gipfeln in den klassischen Lammkoteletts, die es hier von Anfang an in Perfektion gibt. Beim Geschmorten gibt es einen mit Walnüssen überbackenen Lammrücken auf Schafskäse-Sauce, und die Lammkeule aus dem Ofen, unter dem Spinatblatt butterzart, erfreut das kölsche Herz (weil sie ein kleines Hämchen ist). Zum Dessert Baklava oder Fadenkuchen, lange nicht mehr so teuflisch süß wie früher, vom Zuckerbäcker nebenan. Wie überhaupt die Infrastruktur der Weidengasse von Brot über Gemüse bis Fleisch die Küche speist. Frische ist hier selbstverständlich. Und die türkischen Weine haben sich in den letzten Jahren dramatisch verbessert. Man muss sie probieren, denn es gibt im Bosphorus keine anderen.

Text: Joachim Römer, Herausgeber von „Römer's Restaurant Report“ ([www.roemers-kulinarische-seiten.de](http://www.roemers-kulinarische-seiten.de))

Fotos: Peter Boettcher

**Restaurant Bosphorus | Weidengasse 36 | 50668 Köln**  
**Telefon 0221 125265 | [www.bosphorus.de](http://www.bosphorus.de)**  
**Küche ab 12:00 Uhr, sonntags ab 18:00 Uhr**  
**Jeden ersten Sonntag im Monat Brunch | kein Ruhetag**  
**Restaurant mit 120 Plätzen**  
**Nebenraum mit 50 Plätzen | Terrasse mit 50 Plätzen**  
**Zahlungsmittel: alle Karten**