

Bosporus 25 yaşında

► Restoran işletmeciliğinde 25. yılınızı doldurdunuz. 25. yılınızı bir dizi etkinlikle kutluyorsunuz. Neden böyle bir kutlama?

Türk iş yerlerinin kültür ve eğitime yatırım ve destek vermelerini yönlendirmek ve yeni nesili bilinçlendirmek amacıyla bir dizi etkinlik düzenledik. Meslek eğitimi, resim sanat sergileri, edebiyat sohbetleri, yemek kursları, oda konserleri gibi farklı bir dizi etkinlikle 25. yılınızı kutluyoruz. Kanseri ve sokak çocukları gönüllüler derneği yararına açık artırım yaptık.

► Almanya'da mimarlık eğitimi aldınız. Yemek yapma merakınız nereden geliyor. Restoran işi nasıl başladı?

Türk mutfağının burada maalesef iyi sergilenmediğini gördüm. Yıllarca İmbis türü lokantalarda neredeyse birkaç sulu kepçe yemeğini Türk mutfağı diye tanıtmaya kalkmışız. Bu beni rahatsız etti. Mimarlık okurken öğrenciliğim sırasında sürekli Fransız, İtalyan restoranlarında çalıştım. Mutfağı girer merakla incelerdim. Türkiye'de tatil yaptığım yerlerde büfeleri incelerdim. Çocukluğumdan beri evimizde büyük sofralar kurulur, davetler verilirdi. O zamanlar da annemle mutfağı girmeyi severdim. Bende atmışın üzerinde yemek kitabı var. Ben aşk doluyum. Mutfağı çok seviyorum. Mutfakta çalışmak, o ham maddeyi işleyip insanları mutlu etme sürecini bildiğim için çok zevk veriyor. Neredeyse tüm ailemi bu işe buluşturdum. Kız kardeşim bir İtalyan restoranı açtı, ağabeyim Bonn'daki Opera Restoranı'nı işletiyor.

► Sizin diğer restoranlardan farkınız neydi, neden tutuldu?

Bu iş eğitim ister, bu iş sevgi, aşk ister, insanları sevmek ister. Biraz da yaratıcı olmak gerekir. Her yemek pişirmesini biliyorum diyen Restoran işletmecisi olamaz. Temizliğinden, dekorasyonundan, insanı sevmekten tutun A'dan Z'ye kadar bu iş bir bütündür. Ve bütün bu birikimler tabağınıza yemeği sunuşunuza yansıyor.

► Yemekte insanları memnun etmek çok zordur? Siz 25 yıldır bu işi yapıyorsunuz, işin sırrı nerede?

Masa kültürü çok önemli. Tarihe baktığımızda her şey sofralarda davetlerde konuşuluyor. Siyasi konular, evlilikler, mutluluklar, ayrılıklar, dargınlıklar hep masada sofralarda yaşanıyor. Sunuşunuzla, mekan, atmosferle masadaki o olaya imza atabiliyorsunuz. Negatif olan bir şeyi pozitif çevirebilirsiniz. Ben mutfağı, kalite yemeği çok seviyorum. Nasıl notalar müziği oluşturuyorsa baharatları yemekte konuşturmayı çok seviyorum. Yemeğin tadını veren, müzikaleştiren, armoniyi veren o baharatlardır. Bir de sevgiyle yapınca, nasıl ki siz bir davete gidince hazırlanıyor ona göre giyiniyor makyaj yapıyorsanız, o severek yaptığınız yemeği de güzel bir tabakta sunmak önemli. Tüm birikimlerimi, yaratıcılığımı, sevgimi nasıl bir ressam resmediyorsa ben de tabağıma



ALİ BALABAN Kimdir?

İstanbul'da liseyi bitirdikten sonra Almanya'daki ailesinin yanına gelen Ali Balaban Köln Üniversitesi'nde mimarlık eğitimine başlar. Eğitimi sırasında bir çok restoran ve otelde çalışan Balaban, kendisinde tutku haline gelen gastronomiyle, mimarlığı birleştirip Osmanlı tarzındaki "Bosporos" restoranı açar. 1980'de Köln'ün Weidengasse caddesinde açtığı restoranı "Bosporos" ünlülerin, sanatçıların, bürokratların ve iş adamlarının uğrak yeri olur.

aktarıyorum. Yemeği yiyen kişinin yüzündeki ifade sizi mutlu ediyor.

► **Yemekte göze hitap etmek çok önemli yani...**

Eve gelen misafiriniz için de hazırlık yaparsınız. Çiçek alırsınız, evi toplarsınız, güzel bir sofraya kurarsınız. Bu restoran için de geçerli. Havalandırmanız lazım, masayı süslemeniz lazım. Garsonun parfümüne kadar dikkat etmeniz lazım. Ben sadece midneyi doyurmuyorum, gözü de doyuruyorum. Müşteriler benim evime gelmiş misafirlerim.

► **Almanya Cumhurbaşkanı Köhler, eski cumhurbaşkanı merhum Rau, başbakan Schröder dahil bir çok politikacıya resepsiyon yemeği hazırladınız. Politikacılara yemek hazırlamak onları memnun etmek zor mu?**

Politikacıları memnun etmek çok kolay. Politikacılar çok stresli toplantılardan sonra samimi bir ortamda yemek istiyorlar. Tabii o kadar korumanın arasında yemek hazırlamak kolay değil. Mutfağa korumalar gelir

Ali Balaban'a Verilen Bazı Ödüller ve Etkinlikleri:

- 2001 yılında Krzyz Ren Vestfalya Akademisi Ülkeleri Mutfağı Öskarı
- Lokanta ve yemek uzmanı gazeteci Klaus Besser'in anısına esi İlse Besser en iyi lokanta ödülü olan "1997 Klaus Besser Medalyası"
- 2005 yılında Business Club tarafından servis konusunda verilen bizmele Altın Tax ödülüne layık görüldü
- Balaban, İstanbul/Köln Kardeş Şehir projesinde ve TDU, TDHK ve TEMA gibi kuruluşlarda önemli görevler üstlendi.
- 2003 yılında Köln Belediye Başkanı Fritz Schramma'nın elinden Weidengasse caddesinin geliştirilip güzelleştirilmesine verdiği katkıdan ötürü teşvik ödül aldı.
- Köln kentinde Türk çocuklarının Almanca öğrenmesine yardım için düzenlenen özel gafada 10 bin ... tutarındaki bağışın sembolik çekini Belediye Başkanına teslim etti.
- İstanbul sokak çocukları ve UNICEF için yemekler düzenleniyor ve bağışlarda bulunuyor.

yemekleri tadarlar incelemeye alırlar, hatta laboratuvara kadar götürürler. Politikacılar kendilerine hizmet eden kişilere çok değer veriyorlar. Bunu bir çok Türk politikacısında da yaşadım. Başbakan Erdoğan buraya üç dört kez geldi. Her seferinde garsonundan tutun ahçısına kadar bütün çalışanlarla tokalaşıp teşekkür etmiştir.

► **Kimleri memnun etmek zor peki?**

Sahne sanatçıları memnun etmek genelde çok zor. Tabii bu kategoriye girmeyen sanatçılar da çok. Örneğin geçenlerde Burhan Öçal geldi çok memnun kaldı.

► **"Erkeğin kalbine giden yol mide-sinden geçer" sözü, politikacılar için de geçerli mi?**

Bu sadece politikacılar için geçerli. Çünkü sağlıksız besleniyorlar. Politikacıların sağlıklı kararlar almaları için sağlıklı beslenmeleri gerekiyor. Buraya gelen politikacıların anılarında ben hep iyi bir Türk olarak yer edinirim.

■ **Fidan ÖZEN / KÖLN**