

Bosporus Restoran 25 yaşında

Baharatları konuşturuyor



Ali
Balaban



25 yıldır Köhn'de restoran iş-
leten Balaban Almanya'da

Türk mutfağını
en iyi temsil
edenlerden bi-

ri. Alman
Cumhur-
başkanı
Horst Köh-

ler'e, Başbakan Erdoğan'a, eski
Alman Başbakanı Schröder, mer-
hum Cumhurbaşkanını Rau dahil
bir çok politikacıya resepsiyon

yemekleri de hazırlayan, yüzün
üstünde ödül, madalya ve pla-
kat alan Ali Balaban'a göre ye-
mek yapmak bir duygulu işi.

Son yıllarda özel eğlenceler, parti ve düğünler için
de yemek servisi yapan Ali Balaban'la Köhn'ün
Waldengasse'daki Bosporus Restoranı'nda,
doğunun mistik tadlarını harmanladığı, baharat kokulu
mutfağında görüşülm. Yemek yaparken baharatları
konuşuran usta ile yaptığım hoş sohbeti
sizlere aktarmak istiyorum.

**Restoran işletmeceğinizde 25.
yılınızı doldurdunuz. Bunu bir dizi
etkinlikle kutluyorsunuz. Neden?**

Türk iş yerlerinin kültür ve eğitime
yatırım ve destek vermesini
yönlendirmek ve yeni nesli
bilinceltirmek amacıyla bir dizi etkinlik düzenledik.
Meslek eğitimi, resim sanat sergileri, edebiyat
sohbetleri, yemek kursları, oda konserleri gibi farklı
bir dizi etkinlikle 25. yılınızı kutluyoruz.

**"Erkeğin kalbine giden yol mide-sindirim geçeri"
sözü, politikacılar için de geçerli mi?**

Zannederim bu sadece politikacılar için geçerli.
Çünkü sağlıklı besleniyorlar. Politikacıların sağlıklı
kararlar almaları için daha sağlıklı beslenmeleri ge-
ce-
kıyor. Buraya gelen politikacıların anlamlarında ben hep
iyi bir Türk olarak yer edimirim. Bir çok politikacı ba-
na teşekkür mektubu vazat. **Devamı 6. sayıfada**



Fidan ÖZEN

TÜRK MUTFAĞININ ALMANYA ELÇİSİ

halen bu meslekte çalışanlara bir sanatçı göziyle bakılmıyor. Ben halen önüğümlü takip çalışıyorum. Bundan da gocunam. Ama bizde "hey garson baksana", "garson parçası" gibi hitaplarla bu işi yapanlara aşağı bakılır. Burada öyle değil tabii. Geçen yıl Alman Cumhurbaşkanı kamı sayın Köhler'e yüz kişilik servis götürdüğünde sayın Köhler yanıma gelip sunduğumuz hizmet için bize teşekkür etti. Bizde maalesef bu işe gönül veren geçesini gündüzünü bu işe katan kişilere gereken değer verilmiyor.

► **Alman Cumhurbaşkanı Köhler dahil, eski cumhurbaşkanı Rau, eski başbakan Schröder gibi birçok Alman politikacısına resepsiyon yemeği hazırladınız. Alman cumhurbaşkanı Köhler'e hangi yemeği yaptınız?**

Bay Köhler'e "Saltanat Tavası" cevizi fırında beyaz peynir sosunda koyun sırtı hazırladım. Çok beğendi.

► **Başbakan Erdoğan'a hangi yemekleri yaptınız?**

Sayın Erdoğan geldiğinde devamlı balık alır. File olarak. Erdoğan'ın ziyaretlerinde hep şu zorlukla karşılaşıyorum. Eğer mönü önceden tespit edilmişse Erdoğan balık alıyor diye yanında gelenlerin hepsi balık istiyor o çok kötü oluyor. (Gülüyor.) Sayın Erdoğan, hafif olduğu için balığı tercih ediyor. En titiz politikacı ziyareti diyebilirim. Bu mekanda çalışan tüm personelim çok büyük bir titizlikle çalışır. (Bu arada içeri eşi Yasemin Balaban giriyor. Eşine gülümseyip devam ediyor: En büyük destekçim eşim Yasemin Hanım, Yasemin siz bu işler olmuyor.)

► **25 yıldır restoran işletiyorsunuz. Nasıl oluyor da böyle ince bir fiziginiz var?**

Üç dört saatte pişirilen yemeği on dakikada yeme zihniyetinden uzak olduğum için şişman değilim. ■ **BITTİ**

► **Avrupa'da yemek konusunda Türk Alman mutfağı sentezi gibi bir şeyden bahsetmek mümkün mü?**

Mutfagımızla da bir uyum sağlama yolundayız. 25 yıldır Türk mutfağında ödün vermedim ben, ama Türk mutfağını Avrupa normunda sunmaya özen gösterdim. Çok baharatlı, çok acılı yemeklerimizi orijinali gibi sunmuyoruz. Türkiye'deki orijinal yemek tariflerini burada işlerim. Biraz kendi uygulamaları katarım.

► **Türk mutfağı devince daha çok hangi yörelerden yemek tarifleri aldınız?**

Çeşitli yörelerden bir seçme yaptım. Kendi fantazilerimle yaptığım yemekler var mesela. "Sultan Rüyası", "Sultan Saçı", "Saltanat Tavası" gibi isimler verdim bunlara. "Saltanat Tavası" buradaki bir yarışmada ödül kazandı.

► **Almanlara hangi klasik Türk yemeklerini sevdirdiniz?**

İlk zamanlar bir acılı, Antep ezmesi yenilmezdi. Bu gün Almanlar acılı, Antep ezmesini neredeyse bizden fazla yiyor. Bende ki kremalı mantar çorbasını çok severler. Ben Türk mutfağının elçiliğini yapıyorum. Sadece iyi pişirmek değil onu en kaliteli şekilde sunmak gerekiyor. Adana kebabını çok sevdimim. Mantar sosunda Sultan Saçı diye bir yemeğim var, Pasturmalı Bifteke tavasını çok severler. Et sote, çoban kavurma bunlar çok sevilen klasik yemeklerimizdir. Tatlı tabaklarım olağan üstü bir seyahatin sonunu süsleyen bir öğedir. Ufaklık bir bakılayı bile çok süsleyerek özel tabaklarda sunarım. Estetiğe çok önem veririm. Herkes çok beğenir.

► **Mutfagımız Avrupa'da hak ettiği yerde mi?**

Maalesef değil. Bu bizim hatamız. Bizde

Yüze yakın ödül ve plaket

► **Sizi en çok sevindiren ödül hangisi oldu?**

Tabii ilk verilen ödüle çok sevindim. "Gürme" damak tadı yıldız değerlendirme kulübü bana ödülü verdiğinde günlerce titredigimi hatırlıyorum. Çünkü sizi görmüşler, sizi fark etmişler. Sonra 1997 yılında Almanya çapında dağıtılan yedi madalyadan birini almam beni çok heyecanlandırdı. En iyi Akdeniz Oskarı'nı alman, dünyanın en eski, ilk 1248 yılında kurulmuş "Gürme" damak tadı kulübünün bana "masaların ustası, servis ustası" ödülü vermesi beni çok sevindirdi. 67 tanesi yemek dalında 40 tane de sosyal faaliyetlerim için aldığım ödül var. Hepsisi de Alman kuruluşlarından. Gönül ister ki, Türk devleti de bunu görsün. İtalyanlar, Yunanlar, İspanyollar bunu yapıyorlar. Biz burada Türk hükümetinin yapması gereken bir elçilik yapıyoruz. Bu misyonu üstlenenlerin, haklarıyla yerine getirenlerin ödüllendirilmesi gerekir.

► **Evlisiniz, yetişkin yaşta iki oğlunuz var, Tema Vakfı yönetiminden Karnaval derneği üyeliğine kadar birçok sosyal faaliyetin içindediniz. Bu işlere nasıl zaman buluyorsunuz.**

İnsana hizmet vermek benim en büyük aşkımdır. Günde ortalama beş saat uyurum. Sosyal faaliyetlerime ve işime kendimi adadığım için o beni ayakta tutuyor. Hala din iş yerimi kurmuşum gibi yeni işime gider heyecanla işe gelirim. Yeteri kadar personelim var, buna rağmen yarınki misafirlerim için masaları kendim hazırlıyorum.

