

► Nordrhein-Westfalen

Türkisch für Fortgeschrittene

Anfangs ein Geheimtipp: Das Bosphorus in Köln / Wirt Ali Balaban bietet authentische Küche und geselliges Miteinander

KÖLN. „Seit 27 Jahren trage ich die Gastronomie im Herzen“, sagt Ali Balaban. „Ich liebe die Menschen und leiste meinen Beitrag, sie glücklich zu machen.“ Wie hervorragend ihm das mit seinem Restaurant gelingt, beweist der weit über Köln hinaus reichende Ruf des Bosphorus. Prominente Gäste aus Politik, Wirtschaft und Show trugen durch regelmäßige Abstecher in die Oase gehobener türkischer Tischkultur von Anfang an dazu bei.

Es gehörte eine gehörige Portion Mut dazu, sich 1983 ausgerechnet im Kölner Eigelstein niederzulassen. Das einstmalig gutbürgerliche Viertel war heruntergekommen, düster und nicht ungefährlich. Ali Balaban glaubte an die Zukunft der Weidengasse. Gerade hier, wo sich nach und nach immer mehr türkische Geschäfte ansiedelten, wollte er ein Zeichen für gelungene Integration setzen.

Kulinarische Botschafter

Heute ist der Eigelstein ein Musterbeispiel für „Multikulti“. Damals aber mussten auch die Gäste Mut aufbringen, die in Balabans osmanischer Küche einen Geheimtipp erkannten. Gerhard Baum, der damalige deutsche Innenminister, kam oft und gern. „Du brauchst Mundpropaganda“, sagte er und rührte kräftig die Werbetrommel. Ebenso Alfred Biölek, stets neugierig auf originelle Gastronomie auf hohem Niveau. Längst gehört Balaban als Mai-



Engagiertes Duo: Ali Balaban und seine Frau Yasemin setzen sich über ihr Restaurant hinaus für Köln ein

Foto: Regina Goldlücke

tre des Rotisseur zur ältesten Gourmet-Vereinigung der Welt, der renommierten Chaine des Rôtisseurs. Die jüngste Auszeichnung für das Spezialitäten-Lokal ist der Gaston 2009. Bei dem von Gästen vergebenen Gastro-Award wurde das Bosphorus NRW-Landessieger in der Kategorie gehobene Küche. Besonders beliebte Gerichte sind die üppigen und geselligen Vorspeisentafeln (Meze), Kalbsleber albanische Art oder Lammkoteletts. Das Fleisch wird

immer mariniert und mit Aromen angereichert, die selbst aus einer Champignon-Cremesuppe ein kulinarisches Erlebnis machen. Die Spezialitäten vom Bosphorus werden per Catering-Service auch außer Haus geliefert.

Ali Balaban hat das Ziel seiner Wünsche erreicht. Es war ein weiter, oft steiniger Weg für den ehemaligen Architektur-Studenten aus Istanbul. „Ich kam nach Köln, um mein Studium fortzusetzen“, berichtet er. „Das Geld dafür verdiente ich mir in der Gastronomie. Bald erkannte ich, dass es trotz der Vielfalt an Restaurants kein einziges Lokal für authentische türkische Küche gab. Sie war damals weitgehend unbekannt in Deutschland. Die typischen Imbissbuden zählten da nicht mit. Mir ging es immer nur um Tischkultur.“

Gemeinsamkeit pflegen

Mit einer hohen Investition an Zeit, Geduld, Disziplin und Zuverlässigkeit setzte Ali Balaban sich durch. Heute unterstützt ihn seine Frau Yasemin. Weniger im Restaurant, umso intensiver aber im Bestreben, den Eigelstein noch sauberer, sicherer und schöner zu machen. Das Ehepaar organisiert mit

dem IG Weidengasse e. V. Straßen- und Nachbarschaftsfeste, kämpft bei der Stadt um bessere Beleuchtung oder neue Bürgersteige. „Nicht alle Probleme sind gelöst, aber wir haben viel erreicht“, sagt Yasemin Balaban, Mutter zweier Söhne. „Wir verstehen uns als Brückenbauer und wollen Menschen zusammen führen.“ Deutsche und türkische Gäste speisen im Bosphorus sogar am Heiligen Abend in bester Eintracht: „Wir sind wie eine Familie, die sich gut versteht.“ Regina Goldlücke

Bosphorus

- **Eigentümer/Betreiber:** Ali Balaban
- **Eröffnet:** 1980
- **Sitzplätze:** bis 120 innen, Außenterrasse 40
- **Preise (Hauptgerichte):** ab 14,50 Euro
- **Umsatz:** keine Angabe
- **Mitarbeiter:** 5
- **Kontakt:** Weidengasse 36
50668 Köln
Tel. 0221 125265
www.bosphorus.de