



Gabi Kopp (l.) bereitet in ihrer Küche in Kriens mit der Syrerin Jehan Sukhni orientalische Meze zu.

ESSEN OHNE GRENZEN

Mit Kochen Brücken bauen: Die Bücher von Illustratorin Gabi Kopp handeln von kulinarischen Begegnungen mit anderen Kulturen. Für die «Schweizer Familie» bereitet sie mit der Syrerin Jehan Sukhni **MEZE** zu.

Text Martina Kammermann Rezepte Jehan Sukhni Fotos Gian Marco Castelberg

Es riecht angebrannt in Gabi Kopps Küche. So soll es auch sein, wenn man Baba Ghanoush zubereitet: Damit das Auberginenpüree seinen typischen Rauchgeschmack bekommt, muss die violette Gemüseschale erst ankohlen. Traditionell legt man die Auberginen dazu auf die offene Glut – hier rösten sie direkt auf den heissen Keramikplatten.

Gabi Kopp ist eine Spezialistin, wenn es um die orientalische Küche geht. Die 59-jährige Luzerner Illustratorin hat bereits zwei Kochbücher herausgegeben, eines über die kulinarische Metropole Istanbul und eines zur persischen Küche. Ihre Rezepte findet sie auf ausgedehnten Reisen, bei denen sie Einheimische besucht und mit ihnen zusammen kocht. In

deren Küchen erfährt sie jeweils vieles über den Alltag, die Kultur und die Geschichte der Köchinnen und Köche. Diese Eindrücke verarbeitet sie zu Hause in ihrem Luzerner Atelier zu Zeichnungen und Texten. So entstehen Kochbücher, die nicht nur spezielle Rezepte bieten, sondern auch Einblick in fremde Lebenswelten.

Gabi Kopps neues Kochbuch dreht sich um die Meze-Kultur. Meze sind vielfältige Häppchen, die im gesamten östlichen Mittelmeerraum weit verbreitet sind. Sie werden oft zum Apéro oder als Vorspeise gegessen, können aber gut auch eine ganze Mahlzeit ergeben. Für ihr Meze-Kochbuch ist Gabi Kopp in die Türkei, nach Griechenland, in den Libanon und nach Zypern gereist. Auch syrische

Rezepte haben ins Buch gefunden. Diese stammen von Jehan Sukhni. Die 47-jährige Syrierin ist von Aleppo in die Schweiz geflüchtet und wohnt mit ihrem Mann und dem gemeinsamen Sohn seit zweieinhalb Jahren im Asylzentrum Ebikon – nicht weit von Gabi Kopps Wohnort Kriens. Jehan Sukhnis Kochkünste sprachen sich mit der Zeit herum, und so fanden die beiden schliesslich zusammen.

Jetzt stehen die zwei Frauen in Gabis Küche und kochen gemeinsam für Gäste ein Meze-Büffet. Es herrscht vergnügte Stimmung, denn beide haben etwas zu feiern: Gabi hat ihr neues Buch fertig, und Jehan (gesprochen Tschihan) hat endlich ihren B-Ausweis erhalten. Auf der Ablage liegt ein grosses Holzbrett, auf dem sie ab-



AUBERGINENDIP MIT GRANATAPFEL (Baba Ghanoush)

Für 4 Personen

ZUTATEN
500 g Auberginen,
2 EL Olivenöl, ½ TL Salz,
2 EL frischer Granatapfelsaft oder ½ EL Konzentrat,
1 Knoblauchzehe oder
½ rote Zwiebel (fein gehackt), 1 Frühlingszwiebel mit grünem Teil und
1 EL Petersilie (fein

gehackt), ¼ TL Kreuzkümmel (gemahlen), 2 EL Walnüsse, grob gehackt,
2 EL Granatapfelkerne, Petersilie

ZUBEREITUNG

1. Ganze Auberginen waschen und mit einem spitzen Messer einstechen, damit sie im Ofen nicht explodieren.

2. Auf dem Grill oder im Ofen bei 200–220 °C je nach Grösse 30–50 Min. weich rösten. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
3. Abkühlen lassen, den Strunk abschneiden und die Schale abziehen. Das Fruchtfleisch nach Vorliebe in grosse Stücke schneiden, fein hacken oder stampfen.

4. Olivenöl daruntermischen und mit Salz abschmecken.
5. In einer Schale mit den restlichen Zutaten ausser Walnüssen und Granatapfelkernen mischen und abschmecken.
6. Mit Walnüssen, Granatapfelkernen und Petersilie dekorieren.

Zubereitung: 30 Minuten



PAPRIKA-WALNUSS-DIP (Muhammara)

Für 4 Portionen

ZUTATEN

3 rote schmale Paprika oder 35 g milde Paprikapaste, 50 getrocknetes Brot oder Zwieback, 1–2 Knoblauchzehen (grob gehackt), ½ EL Pul Biber (in türkischen Läden), 50 g Walnüsse (fein gehackt), 2 EL Olivenöl, 1 EL Granatapfelkonzentrat, 1 TL Kreuzkümmel, 1 EL Zitronensaft (optional), 2 EL Tahina (bei Coop, optional), ein paar Walnusshälften, frische Minze

ZUBEREITUNG

- 1. Ofen auf 200 °C vorheizen.
- 2. Ganze Paprika auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech 20 Min. weich rösten. Abkühlen lassen. Strunk, Haut und Kerne entfernen.

- 3. Zwieback oder trockenes Brot mit Knoblauch im Cutter zerkleinern und in eine Schüssel füllen.
- 4. Paprikafilets im Cutter fein hacken und dazugeben. Falls Pul Biber verwendet wird, dieses in wenig heissem Wasser auflösen.
- 5. Walnüsse, Olivenöl, Granatapfelkonzentrat und alle Gewürze begeben. Gut mischen. Nach Belieben Zitronensaft und Tahina begeben. Mit Salz abschmecken und 2–3 Std. kühl stellen.
- 6. Zum Servieren die Paste in eine kleine Schüssel füllen. Mit einem Löffelrücken oder einer Gabel zu einem Hügel formen. Mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Walnusshälften und Minzblättern dekorieren.

Zubereitung: 40 Minuten
Kühl stellen: 2–3 Stunden

wechslungsweise Gemüse und Kräuter schneiden. Daneben stehen Schälchen mit Zitronensaft, Pistazienstiften, Sesampaste und gemahlenem Koriander. Auf dem Herd kühlen gedämpfte Bohnen aus, während im Ofen Paprikaschoten eine goldbraune Farbe annehmen.

Der Geschmack der Heimat

Die beiden haben sich allerhand vorgenommen: Petersiliensalat, Baba Ghannoush mit Granatapfel, Zucchinirollchen mit Feta, Bulgurbällchen mit und ohne Fleisch, frittierte Kartoffeln mit Knoblauch, grüne Bohnen mit Mandeln, Paprika-Walnuss-Dip und Fladenbrot. Einzelne Meze zuzubereiten, ist ganz einfach. Macht man viele gleichzeitig, erfordert das gutes Timing. «Ich nehme die Paprika jetzt raus, oder soll ich noch ein wenig



Ein Meze-Buffer bietet eine Vielfalt an Geschmack.

warten?», fragt Gabi. Jehan wirft einen kritischen Blick darauf: «Nicht gut. Warte zwei Minuten.» Auch in ihrem gebrochenen Hochdeutsch hört man noch ein bisschen die selbstbewusste Mathematiklehrerin heraus, die sie vor ihrer Flucht war.

Jehan Sukhni hat schon frühmorgens im Asylheim einen Teig vorbereitet und frische Rosenblätter als Dekoration mitgebracht, denn heute soll alles perfekt sein. Sie will zeigen, wie wunderbar die Geschmäcke ihrer Heimat sind. Das kann Gabi gut nachvollziehen: «Aleppo hat eine sehr reiche Küche und ist auch sehr stolz darauf, gell», sagt sie augenzwinkernd zu Jehan Sukhni und legt den Arm um sie. Mit ihrer natürlichen Art macht es Gabi Kopp den Menschen leicht, sich ihr gegenüber zu öffnen. Sie lacht viel und geht selbstbewusst, aber auch res-



«Das Essen ist für mich ein Türöffner zu anderen Kulturen, es verbindet uns alle.»

Gabi Kopp

pektvoll und geduldig an die Sache. Wenn Jehan Sukhni eine Frage nicht gleich versteht, wechselt sie nicht auf Englisch, sondern wiederholt die Frage mit einfacheren Worten auf Deutsch. Über der Küchenablage prangt ein Kleber: «Make Food Not War.»

Kochreisen mit Überraschungen

«Das Essen ist für mich ein Türöffner zu anderen Kulturen, es verbindet uns alle», erzählt Gabi Kopp, während sie mit erstaunlich wenigen Handgriffen einen Granatapfel entkernt. «Ausserdem redet es sich in der Küche gut: Sobald das Ver-

trauen da ist, kommen die Geschichten oft von selbst.» Auf ihren Recherchereisen ist sie mit wechselnden Begleiterinnen und Übersetzern unterwegs. Viele Termine organisieren sie im Voraus, einige entstehen immer auch spontan vor Ort. «Einmal blieben wir wegen Schnee in Beirut stecken, und unsere Termine fielen ins Wasser. Also gingen wir in eine Kochschule und fragten, ob wir mitmachen können. Die junge Angestellte aber hatte eine bessere Idee: Ihr Vater ist ein guter Koch, und bei ihm zu Hause kochten wir dann von Mittag bis Mitternacht ein Gericht nach dem anderen», erzählt sie strahlend. Men-

KLEINE PETERSILIEN-OMELETTEN (Aja)



Für 8 Stück

ZUTATEN

4 Eier, 100 g Petersilie (fein gehackt), 1 Zwiebel (fein gehackt), 1 Knoblauchzehe, ½ TL Piment, ½ TL Chilikracken scharf, 1 TL getrocknete oder frische Minze, ½ TL Salz, 2 EL Sonnenblumen- oder Olivenöl, 1 Tomate (gewürfelt)

ZUBEREITUNG

- 1. Petersilie mit den Zwiebeln in eine Schüssel geben. Knoblauch dazupressen und Gewürze hinzufügen. Mit Salz abschmecken.
- 2. Eier in die Schüssel schlagen und alles gut miteinander verquirlen.
- 3. In einer Pfanne Öl erhitzen. Pro Omelette 1–2 Esslöffel Kräuter-Ei-Mischung hineingeben. Je nach Pfannengröße 3–4 auf einmal braten.
- 4. Omeletten auf beiden Seiten goldbraun braten.
- 5. Herausheben und auf einem Teller anrichten, nach Belieben mit Tomatenwürfeln und Petersilie dekorieren. Warm oder kalt servieren.

Zubereitung: 40 Minuten

schen zu begegnen und neues Wissen aufzusaugen, das begeistert Gabi Kopp. Und diese Begeisterung teilt sie auch gerne: Sie hat schon mehrere Gruppenkochreisen in den Iran und die Türkei veranstaltet.

Gabi Kopp hat schon als junge Frau gern gekocht. In den 80ern arbeitete sie vier Jahre als Köchin im von ihr mitbegründeten Luzerner Genossenschaftsrestaurant Zum Widder. Nach der Kunstgewerbeschule verlagerte sie ihre Kreativität vermehrt an den Zeichentisch und startete eine bemerkenswerte Karriere als Comiczeichnerin und Illustratorin für verschiedenste Zeitungen und Magazine – seit 2002 illustriert sie die Politikolumne der «NZZ am Sonntag». Vor ein paar Jahren packte sie die Lust nach Veränderung: «Ich wollte wieder mehr hinaus ins Leben.» Ein Projekt mit anderen Kulturschaffenden brachte sie auf die Idee, ➤

Eine Illustration aus dem Buch von Gabi Kopp zeigt Jehan Sukhin beim Zubereiten der Speisen.



KLEINE PFANNKUCHEN MIT MASCARPONE UND ROSENBLÜTEN (Atayef assafiri)

(Dieses Rezept hat Jehan Sukhin exklusiv für die «Schweizer Familie» gekocht)



Für 20–25 Stück

ZUTATEN TEIG

3 EL Zucker, 1 TL Trockenhefe, 350 ml warmes Wasser, 250 g Mehl, 50 g Griess, 1 TL Backpulver, ½ TL Salz, 1 EL Rosenwassersirup, 200 g Zucker, 100 ml Wasser, 1 TL Zitronensaft, 1–2 TL Rosenwasser

ZUTATEN FÜLLUNG

500 g Mascarpone, 1 unbehandelte, frische Rose (Blätter fein geschnitten oder etwas getrocknet), etwa 50 g Pistazienstifte, ½ TL Zimt

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Zucker, Hefe und Wasser in einer Schüssel mischen und 5 Min. stehen lassen. Alle weiteren Teigzutaten dazugeben und gut verrühren. Schüssel zudecken, ½ bis 1 Stunde stehen lassen. Ab und zu aufrühren.
2. Eine beschichtete Pfanne ohne Fett erhitzen. 1 bis 2 Esslöffel Teig in die Pfanne geben und nur auf einer Seite zu Pfannkuchen mit etwa 8 cm Durchmesser ba-

cken. Sobald der Teig trocken ist, sofort herausnehmen und auf ein Tuch legen. Die Unterseite soll nur leicht goldbraun sein, sonst die Hitze reduzieren.

3. Die Pfannkuchen falten und die Ränder bis zur Hälfte zusammen drücken, sodass eine Art Tüte entsteht.
4. Pistazienstifte mit Zimt mischen. Frische oder getrocknete Rosenblätter und Pistazien in je einem kleinen Teller bereitstellen.
5. Ein Pfannkuchen mit einem Teelöffel Mascarpone füllen und entweder in die Rosenblätter oder Pistazienstifte tupfen. Auf einen Teller legen. Mit allen Pfannkuchen so weiterfahren.
6. Für den Sirup Zucker, Wasser und Zitronensaft aufkochen und rühren. 2 Minuten kochen und vom Feuer nehmen. Rosenwasser darunterühren und auskühlen lassen.
7. Zum Servieren Atayef assafiri auf einen Teller legen und den Sirup in einem Schälchen dazu servieren.
8. Beim Essen etwas Sirup darüberträufeln.

Zubereitung: 1½ Std

ein eigenes Kochbuch herauszugeben. «Hier konnte ich zwei Leidenschaften verbinden und etwas ganz Neues entstehen lassen, ohne bei null anfangen zu müssen.» Illustrationen, Rezepte und Geschichten verbinden sich darin zu einem harmonischen Ganzen.

Mit ihrem Meze-Kochbuch will Kopp ein vielfältiges Bild von einer Region schaffen: «Man soll keine Landesgrenzen sehen, sondern die verschiedenen Menschen mit ihren Hintergründen – in Europa leben ja auch traditionelle neben sehr globalisierten Leuten.» Diese Vielfalt spiegelt sich auch in den rund 175 Rezepten, die von einfachen Grundrezepten bis zu modernen Variationen reichen. Eine Brücke zur Schweiz schlägt Gabi Kopp bei den Zutaten: «Hier sind nicht alle typischen Meze-Zutaten einfach erhältlich, aber zu allen gibt es super Alternativen. Frisch und regional soll es sein.»

Nach gut drei Stunden Kochzeit stehen Gabi Kopp und Jehan Sukhin zufrieden vor dem fertigen Meze-Büffet. Tiefrote Peperonipaste, leuchtend grüner Peterlissalat, kunstvoll aufgetürmte Mini-Omeletten – die Gäste sind begeistert. Jedes Mezegericht entfaltet einen intensiven

Geschmack, zusammen ergeben sie eine volle und abwechslungsreiche Mahlzeit. Mit am Tisch sitzt auch eine Austauschstudentin aus den USA. Denn wenn Gabi Kopp nicht gerade in der Ferne unterwegs ist, lädt sie die Welt gern zu sich ein – und lässt sie an ihren eigenen kulinarischen Geheimnissen teilhaben.

Buchinformationen

Gabi Kopp, «Meze ohne Grenzen», Rezepte, Geschichte, Menschen. Rotpunktverlag, 38 Fr. www.rotpunktverlag.ch

Reisen und Kochen

Die nächste Kochreise mit Gabi Kopp geht in den Iran: Vom 26. April bis 10. Mai 2018. Infos unter www.gabikopp.ch

