

Mehr als nur Döner Kebab bei "Baran Kebab"

"Hos geldiniz" heißt es seit neuestem in der Pforzheimer Straße gegenüber vom Drogeriemarkt dm. Das ist türkisch und bedeutet soviel wie "Herzlich willkommen". Das am 9. September neueröffnete türkische Restaurant "Baran Kebab" hat aber bei weitem mehr zu bieten als den bekannten Döner Kebab. Mit türkischen Spezialitäten, die in unseren Breitengraden eher unbekannt sind, wirbt Inhaber Haki Kaya und sein 5köpfiges Team. Zum



fremdländischen Menü gehören natürlich auch verheißungsvoll klingende Namen wie etwa Sarma, eine Vorspeise aus gerollten Weinblättern und Reis. Danach kann es doch dann glatt mit Tavuk Sis weitergehen. Für alle, die der türkischen Sprache nicht mächtig sind: Sie essen gerade Hähnchenspieß mit Beilage. Dazu passt natürlich ein türkischer Wein ideal, wie wäre es mit einem Kavaklidere, erhältlich in rot, weiß und rosé. Und zu guter letzt darf natürlich eine süsse Nachspeise nicht fehlen. Zum Beispiel Baklava, ein mit Pistazien und Honig gefüllter Blätterteig. Dazu der traditionelle türkische Tee, versteht sich.

Natürlich hat mich nicht alle Tage die Zeit, so gediegen zu speisen. Aber auch in einer hektische Mittagspause kann man bei Baran Kebab vorbeischaun und sich eine türkische Spezialität von der Theke mitnehmen. Wie, Sie mögen heute nicht türkisch essen? Pizzen in allen Variationen hat der Küchenchef ebenfalls anzubieten. Und das Besondere: Die Zubereitung der Menüs kann mit eigenen Augen verfolgt werden.

In der ersten Woche nach Eröffnung war Haki Kaya, der bereits seit zwölf Jahren in Deutschland lebt, vollkommen zufrieden mit dem Geschäft. Kein Wunder: Am ersten Tag stand eine Schlange bis vor die Tür, die Tische waren ebenfalls besetzt. Auch der Rest der Woche ging es munter bei Baran Kebab zu. Verlockend dürfte auf die Gäste das Eröffnungsangebot gewirkt haben. Alle Speisen gab's zum halben Preis. *Sabine Spies*