

## **Authentisch und einzigartig**

### **RESTAURANTTEST Das Holzofen-Restaurant Pascha serviert kappadokische Spezialitäten**

Von Michael Bonewitz

Waren Sie schon mal kappadokisch essen? Kappadokien ist eine atemberaubende Landschaft, in der bizarre Felsen wie Spitztürme in den Himmel ragen, in der die Bewohner in riesigen unterirdischen Städten lebten, in verwunschenen Höhlenhäusern wohnten, Kirchen in die Felsen bauten. Kappadokien ist Unesco Weltkulturerbe, liegt mitten in der Türkei und seit ein paar Monaten auch in Mainz: im Holzofen-Restaurant Pascha in der Neubrunnenstraße, schräg gegenüber der Zeitungsentente. Alteingesessene Mainzer werden sich erinnern, hier befand sich einst das kleine Café Janson.

Vier Schwestern und vier Schwager

Die Verwandtschaftsverhältnisse im Pascha sind relativ einfach, wenn auch Stoff für eine eigene Vorabendserie. Es waren einmal vier schöne Schwestern, sie wurden in Mainz-Mombach geboren und heißen Ferdiye, Hatice, Gülsen und Birsen. Auf einer Urlaubsreise in Kappadokien lernt Ferdiye Hüseyin kennen. Sie heiraten. Auf der Hochzeit bandelt sein Cousin Hasan mit Hatice an. Sie heiraten. Anschließend turtelt Hasans Freund Mehmet mit Gülsen. Sie heiraten. Dann verliebt sich Mehments Cousin Muhammet auch noch in Birsen. Sie heiraten. Vier Schwestern aus Mainz-Mombach und vier Schwager aus Kappadokien. Sieben von ihnen arbeiten als Friseurinnen und Friseure in Nieder-Olm und Stackeden-Elsheim. Alle wohnen in Essenheim. Einer ist Koch. Gemeinsam betreiben sie ein Restaurant.

25 Tonnen Steinofen

In Kayseri, der Geburtsstadt der vier Schwager, sind Steinöfen so verbreitet wie Bäckereien in Deutschland. Originalgetreu haben die vier einen kappadokischen Steinofen in Mainz nachbauen lassen. Er wiegt 25 Tonnen, hat einen Innendurchmesser von zwei Metern, wird von oben und unten durch eine meterdicke Schicht aus Sand und Salz isoliert. Der Backraum ist eine handgebaute Kuppel aus feuerfesten Steinen, abgedeckt mit der typisch roten Erde Kappadokiens. Der Ofen selbst wird mit Buchenholz geheizt.

Ein Schiffchen zum Rollen

Wer zum ersten Mal im Pascha speist, bestellt auf gut Glück und linst immer wieder mal auf die Nachbartische, die wundersame Gerichte erhalten. Der Kappadokier beginnt mit einer Tagessuppe (3,50 Euro). Danach empfiehlt sich ein Schiffchen

(Pide). Kleiner Tipp: Man teilt sich ein Schiffchen und hat noch Platz für ein Grill-Häppchen. Die mit Käse gefüllten Pide werden oben verschlossen, im Steinofen knusprig gebacken, sehen super lecker aus und schmecken auch so (6 Euro). Die offenen Schiffchen sind mit Hackfleisch belegt und werden frisch gebacken in Streifen geschnitten. Der Kenner streut wie selbstverständlich frische Petersilie über sein Stück, tröpfelt Zitrone darüber, würzt gegebenenfalls mit Chili nach und rollt alles zusammen. Pide isst man mit den Händen.

### Gegrillte Kostbarkeiten

Wer das typisch kappadokisch eingerichtete Lokal betritt, entdeckt einen großen Tresen, der von einem türkischen Bildhauer mit den Spitzfelsen Kappadokiens gestaltet wurde. Dahinter brutzelt ein Holz-Grill wunderbare Spieße mit Hackfleisch, Lamm, Hähnchen oder Kalbfleisch. Die Grill-Happen kommen mit dem Kebap-Brot Lavasch, das dünn wie ein Fladen auf dem Teller liegt. Eine absolute Spezialität ist Cag Kebap (9 Euro), es stammt ursprünglich aus der Provinz Erzurum. Das ganz besondere Lammfleisch wird am Drehspieß gegrillt und ist meist nur in limitierter Menge verfügbar. Aber sehr köstlich, dafür reisen einige türkische Gäste sogar aus 100 Kilometern Entfernung nach Mainz.

### Alkoholfrei speisen

Auch die Getränkeauswahl ist authentisch. Im Pascha trinkt man Ayran, eine Art Joghurtdrink, Cola, Wasser (1,50 Euro), Apfelsaft oder Uladag (1,80 Euro), die türkische Variante von Sprite, und zum Abschluss Tee. In türkischen Restaurants sind alkoholhaltige Getränke unüblich, wer Wein, Bier oder einen Raki (Anis-Schnaps) trinken will, geht anschließend in eine Kneipe oder Bar.

### Hausgemachte Künefe

Bevor man sich den Launen des Abends überlässt, sollte man noch eine Künefe (4 Euro) probieren. Die beliebte türkische Süßspeise ist ein Teigkuchen mit Käse gefüllt und Pistazien bestreut. Wer mag, badet seine Künefe in Zuckersirup. Alternativ präsentiert sich ein Milchreis (Sütlac) für 1 Euro als äußerst schmackhaft. Alles hausgemacht.

### Fazit

Selten ist die Formulierung „einzigartig“ bei einer Restaurantbesprechung angebracht. Im Pascha passt der Superlativ und ist zugleich augenscheinlicher Beleg, dass türkische Speisen mehr sind als ein Dönerladen anzubieten hat. Und im Pascha gibt es vieles zu entdecken, das Lahmacun etwa – eine türkische Pizza, frisch zubereitet –, das Dürüm – gerollte Fladen – oder das Pasa Güvec: eine Art

Auflauf, serviert in einer original kappadokischen Tonschale aus dem Holzofen. Gehen Sie auf kulinarische Entdeckungstour. Das Tolle im Pascha, für 1 Euro können Sie sich einen Brotfladen backen lassen und mit nach Hause nehmen. Übrigens „Pascha“ (für hochgestellte Persönlichkeit) ist ein Wort, das es sowohl im Deutschen wie im Türkischen gibt. Lassen sie sich verwöhnen wie ein Pascha. Aber nicht nur deshalb sollte man das Pascha unbedingt testen, es ist einfach ein kappadokischer Genuss. Nach diesem Restaurant-Tipp ist Tischreservierung dringend empfohlen.

Weitere Infos zum Autor unter [www.bonewitz.de](http://www.bonewitz.de)

Info: Pascha – das Holzofen-Restaurant, Neubrunnenstraße 4a, 55116 Mainz, Tel: 06131 5540 230. Öffnungszeiten täglich von 10 bis 23 Uhr, durchgehend warme Küche.