

Rodziny namawiały je, by jak wielu innych tureckich restauratorów otworzyły pizzerię. – Ale my nie chcemy robić pizzy – tłumaczyły Lale Yanik (z lewej) i Arzu Bulut. Dobrze znają kuchnię swojego kraju i chcą ją rozślawić. Ich restauracja Osmans Töchter karmi jak w domu i uważana jest za najlepszą turecką knajpkę w Berlinie.



Kotlet wieprzowy i smażona kapusta? Już nie. Berlin pachnie przyprawami całego świata. Dziewczyny z Turcji, Urugwaju, Korei, Polski otworzyły tu knajpki i kuszą smakami rodzimej domowej kuchni. Biznes? Tak, ale i pasja, bo marzenie o sali pełnej zadowolonych gości spełni się wtedy, gdy włożysz w to całe serce.



Gdyby właścicielem był nasz rodak, w centralnym miejscu powiesiłby telewizor plazmowy. My urządziłyśmy się, szperając po targach staroci, dopieszczając każdy szczegół – mówią właścicielki.

W restauracji Arzu i Lale codziennie wypiekany jest chleb. Obydwie twierdzą, że żaden zawodowy szef kuchni nie potrafił tego robić z taką miłością jak Fatma.

## Kuchnia tysiąca i jednej nocy

### OSMANS TÖCHTER

#### Lale Yanik i Arzu Bulut (Turcja)

– W Berlinie brakowało nowoczesnej tureckiej restauracji z fajną atmosferą, do której można pójść z przyjaciółmi. Jedyne, z czym kojarzono Turcję, to kebab – tłumaczy urodzona w Stambule Lale Yanik. – My chciałyśmy gotować według przepisów, które znałyśmy z domu. Znak rozpoznawczy ich knajpki to tzw. otwarta kuchnia, do której gość może zajrzeć. – Pracują w niej tureckie gospodynie domowe bez profesjonalnego kulinarnego wykształcenia. Gotują jak w swoich domach dla dzieci i mężów. Wkładają w to całe serce, bo nie potrafią inaczej. Z profesjonalistami natomiast jest różnie – przyznaje Arzu. – Kiedy zatrudniłyśmy francuskiego szefa kuchni, współpracownicy

skarżyły się, że nie myje warzyw i sporo produktów marnuje. Nie chciało mu się do końca skroić papryki i połowę wyrzucał do śmieci. Dla nas takie marnotrawstwo jest nie do pomyślenia, resztki można wykorzystać do innego dania! Po kolejnych kłopotach kadrowych Turczynki zatrudniły kucharza ze Stambułu, żeby przeszkolił kobiety pracujące w kuchni. – To był dobry ruch – stwierdza Arzu. – Fatma zaczynała od zera, wcześniej nigdzie nie pracowała, dziś możemy jej powierzyć kuchnię. Na naszym miejscu kto inny miałby już pięć takich restauracji, my cały czas dopieszczamy tę jedną. A do pracy jeździmy rowerem. Najważniejszy składnik naszego przepisu na sukces? Gościnność! – zapewniają właścicielki. – Na początku byłyśmy w restauracji codziennie, każdego wieczoru, przez trzy lata pytałyśmy gości o wrażenia. Okazało się, że przychodzą do nas ze względu na klimat, który tworzą kuchnia pełna kobiet, długie stoły, gdzie ludzie dzielą się przystawkami (meze) i intrygująca nazwa. Iść do Córec Osmana (Osmans Töchter) to jak iść w gościnę na rodzinny obiad.

Obiad „u sióstr” zaczyna się od przystawek (meze). Je się wspólnie z wielu małych talerzyków. Biesiada zwykle kończy się deserem – hitem jest słodka pigwa z mussem jogurtowym i pistacjami.



Fot. Materiały prasowe Osmans Töchter/Viktoria Fedirko

Fot. Materiały prasowe Osmans Töchter/Viktoria Fedirko

# KOBIECY PRZEPIS na miasto

TEKST: GRAŻYNA SANIUK



## Ferment ze wschodu

**KIMCHI PRINCESS**

**Young-Mi Snowden-Park (Korea Płd.)**

- Moi rodacy długo mieli do zaoferowania jedynie miks dań azjatyckich: sushi albo smażony ryż, jakby uważali, że berlińczycy nie są gotowi na nasze specjały. Czułam, że już na to pora - wspomina Young-Mi, która koncepcję knajpy dopracowywała przez cztery lata. Wnętrze miało być surowe i industrialne, ale kuchnia tradycyjna. - Najtrudniej było znaleźć miejsce - wspomina Koreanka. - Byłam młodą kobietą, wynajmujący nie traktował mnie poważnie. Wymarzoną przestrzeń wypatrzyła w dzielnicy Kreuzberg. - Najczęściej zamawianym daniem jest bibimbap. Mieszasz z ryżem. To danie, które w koreańskich domach powstaje... z resztek. Otwierasz lodówkę, bierzesz to, co w niej znajdziesz, mieszasz z ryżem, przyprawami i jajkiem. W mojej restauracji bibimbap robię z wołowiną albo tofu. Całość podaje się z pikantną pastą gochujang. Ważne są też przystawki: słodkie, pikantne i kwaśne, na przykład marynowana rzodkiew, ogórki i kimchi, czyli fermentowana kapusta. Przyrządzam ją na miejscu według rodzinnego przepisu. To niezwykle, że jeszcze dziewięć lat temu berlińczycy nie wiedzieli o Korei nic, nawet tego, że ich telefon jest koreański. Teraz zajadają kimchi i słuchają K-popu.



Young-Mi świetnie wykorzystała berlińską modę na Koreę. Napisała książkę kucharską, otworzyła koreański supermarket, a w sąsiedniej dzielnicy także bistro. Jej Kimchi Princess polecają trendsetterskie przewodniki.



Sabine była przedszkolanką w Peru i prowadziła cukiernię w Brazylii. Do Berlina przyjechała w poszukiwaniu rodzinnych korzeni. Założyła tu kulinarne atelier i kosmopolityczny klub kolacyjny.

## Międzynarodówka kulinarna

**ATELIER CULINÁRIO**

**Sabine Hueck (Brazylia)**

- Jestem i Brazylijką, i Niemką - opowiada założycielka Atelier Culinário. Jej dziadkowie wyemigrowali za ocean przed wojną. - Babcia miała piekarnię w São Paulo. Sprzedawała niemieckie wypieki, ale z konieczności truskawki czy maliny zastępowała karambolą lub ananasek, tworząc nowe smaki. Od niej nauczyłam się otwartości na kuchnię fusion. W Brazylii na talerzach mieszały się dania niemieckie, portugalskie i afrykańskie. Sabine postanowiła zaszczerpić ten trend w Berlinie. - Niemcy zawsze gotują według przepisu. Ja przekonuję, że tradycyjne danie można zrobić po swojemu, na przykład zupełnie groszkową przyprawić trawą cytrynową. Przenikaniem się kultur fascynuje się cała rodzina Sabine Hueck: mąż jest profesorem socjologii, specjalistą od migracji ludności, córka pisze pracę o tym, jak kuchnia wpływa na zbliżanie się odmiennych tradycji. Sabine poświęciła temu zagadnieniu cztery książki kulinarne. W jej ulubionej, zatytułowanej *Cocina Sabina*, opisuje najbardziej egzotyczne kulinarne fuzje, jakie zna. *Spotkanie Azji z Peru*, *Niemcy w tropikach*, *Libańczycy w Rio* - to niektóre rozdziały książki. - Zawsze pytam gości o wspomnienia z dzieciństwa lub wakacje. Chcę, by kolacja u mnie była jak sentymentalna podróż. >



Atelier tryska kolorami. Mnóstwo w nim pamiątek z wojaży i sztuki nawiązującej. Sabine chce, by przypominało brazylijski plażowy bar i przywodziło na myśl słoneczne wakacje.



## Gulasz z czułością

**LOLA WAS HERE**

**Julia i Evelyn Csabai (Węgry)**

– Mamy najlepszy gulasz w mieście – mówi śmiało Evelyn Csabai, która prowadzi z siostrą knajpkę we wschodnim Berlinie. Najważniejszy sekret? Suszona papryka! – Nasza pochodzi z niewielkiej plantacji na Węgrzech. Druga sprawa to proporcje mięsa i cebuli. Ale to tajemnica. Goście polubili naszą kuchnię: faszerowane papryki, salami i palacsintas, czyli węgierskie naleśniki – takie jakie je się nad Balatonem na słodko lub z serem. Siostry do Berlina przyjechały przed upadkiem muru jako zbuntowane nastolatki. – W Niemczech studiowałam teatroznawstwo – mówi Evelyn – siostra amerykańistykę i dziennikarstwo. Ona robiła filmy dokumentalne, ja grałam w teatrach, ale marzyłyśmy o kawiarence. No i się spełniło. Dlatego prowadzimy nasz lokal z... czułością. Mamy dobre relacje z pracownikami, klienci odczuwają, że Lola prowadzona jest kobiecą ręką. Przychodzą po spokój i harmonię. Wielkie miasta często są anonimowe, ale takie miejsca jak nasze pomagają budować znajomości i relacje. Lola to dla nas postać, która uosabia Berlin. Jak grana przez Marlenę Dietrich szansonistka z filmu *Błękitny anioł*.



**Specjalnością Loli są śniadania. W Berlinie jada się je w mieście. Najczęściej wpadają sąsiedzi, którzy menu znają na pamięć. Na zdjęciu: Evelyn, młodsza z siostr Csabai.**



Kulinarna przygoda Caroline zaczęła się na uniwersytecie w Cambridge, gdzie studiowała filozofię. Obiady w kantine studenckiej były tak podłe, że pichciła dla siebie i przyjaciół. W Berlinie otworzyła jeden z pierwszych klubów kolacyjnych.



W Muse panuje atmosfera kosmopolitycznego dzielnicowego domu kultury. Przy długich stołach spotykają się mieszkańcy dzielnicy: Hiszpanie, Włosi i Anglicy. Obsługa mówi w kilku językach.



## Sąsiedzki klub

**MUSE**

**Caroline Grinsted (Wielka Brytania)**

– Nasze menu to nowoczesna kuchnia brytyjska – deklaruje szefowa Muse – ale oczywiście odcinam się od fish and chips! Sztandarowym daniem jest tikka masala, marynowane filety z kurczaka w śmietanowo-pomidorowym sosie z mieszanką orientalnych przypraw. Ma indyjskie pochodzenie, ale wymyślono je... w Wielkiej Brytanii: kiedy kilkadziesiąt lat temu mieszkańcy Indii i Bangladeszu zaczęli otwierać restauracje na Wyspach, aby trafić w miejscowy gust, dostosowali swoje dania do angielskiego podniebienia. Dlatego dla wielu z nas tikka masala to danie narodowe – śmieje się Caroline. – Bywało, że klienci, słysząc, że szefowa kuchni jest Brytyjką, spodziewali się okropności na talerzu – wspomina właścicielka Muse, która spędza w kuchni cały dzień. – Zła reputacja brytyjskiej kuchni przez lata była zasłużona, ale to się zmienia. Czuję, że też się do tego przyczyniam. >



## Dusza na talerzu

LA MEZCLA

**Cecilia Acosta Machado (Urugwaj)**

– Słowo „la mezcla”, po hiszpańsku „pomieszanie”, dobrze opisuje moje życie i tutejsze menu – wyjaśnia Cecilia, Urugwajka od 27 lat mieszkająca w stolicy Niemiec. – Moim studenckim marzeniem było zobaczyć Europę, jej architekturę i muzea. Tak trafiłam do Berlina, który właśnie się zjednoczył. Zatrudniłam się w Sjeście, pierwszej meksykańskiej restauracji w Berlinie! Potem pracowałam chyba we wszystkich latynoskich knajpach. Niestety, mężczyźni w tych miejscach źle traktują kobiety. Co chwila rzucałam pracę, w końcu założyłam własną restaurację. Z menu będącym fuzją smaków latynoamerykańskich, bo Urugwaj nie ma jednej tradycyjnej kuchni. Moją dumą jest urugwajski antrykot z rozmarynem, owocem passiflory, sosem z czerwonego wina, gorzką czekoladą i włoską słoninką. A na deser podaję panna cottę z tahitańską wanilią. La Mezcla, pełna egzotycznych kwiatów, dzięki ścianom w kolorze czekolady jest jak ciepły kokon, w którym można się wygodnie umościć, słuchając salsy i sącząc koktajl negrino. – Moja kuchnia to soul food, jedzenie dla duszy – Cecilia próbuje nazwać nieuchwytny „składnik”, którym uwodzą jej dania. – Do każdego dodaję szczyptę latynoskiej duszy. Gratis!



Cecilia jest Urugwajką, ale rodzina ma rodowód włoski, francuski, portugalski i hiszpański. Popisowym daniem knajpki jest ceviche, południowoamerykańska przystawka z marynowanej ryby z kolendrą, kozim mlekiem, bananem, pieczoną kukurydzą i batatami.



Mam dziewięcioro rodzeństwa, więc trzeba było pomagać мамie w kuchni. Robiłam to chętnie, kuchnia mnie kręci, lubię improwizować. Pierogi podawane są u nas z sosami: pomidorowym, serowym, łososiovym. Te tradycyjne z cebulką się nie przyjęły – mówi Polka.

## Pierogi dla hipstera

CAFÉ KATULKI

**Justyna Gierlach (Polska)**

– Przyjechałam tu, żeby uczyć się języków i oderwać od Krakowa, gdzie studiowałam na Wydziale Nauki o Rodzinie Uniwersytetu Papieskiego. Chciałam dorobić, więc piekłam ciasta dla właścicieli polskiej księgarni Buch Bund: szarlotkę, sernik, krawanek. Smakowały. Tam poznałam właściciela lokalu, w którym mieści się dziś Katulki. Powiedział, że ma lokum w dzielnicy Neukölln i namówił mnie, żebym otworzyła w nim kafejkę. Nie znałam jeszcze dobrze niemieckiego, ale przygotowałam biznesplan. Pomysł na rustykalną kawiarnię się spodobał. Meble przywiozłam z rodzinnych stron, a pochodzę z Jasienicy Rosielnej na Podkarpaciu. Kupowałam je od ludzi na wsi. Neukölln jest dzielnicą hipsterów – pytali o kulinarne eksperymenty. Dla nich wymyśliłam veggie bowl, warzywa z łososiem. Sama go marynuję sokiem z cytryny, solą morską i rozmarynem. „Katulki” to słowo z poematu *Dwanaście stacji* Tomasza Różyckiego. Jest tam mowa o kobiecie lepiącej pierogi. Na końcu robi katulkę, czyli kulkę z resztek farszu i ciasta, jak moja babcia. Nigdy niczego nie wyrzucała i bardzo mi tym imponowała. U nas też są pierogi, więc słowo „katulki” pasuje jak ulał. I dobrze brzmi.

Kawiarnia Justyny Gierlach słynie w okolicy z domowych ciast i tortów. Aby podkreślić rustykalny charakter lokalu, właścicielka zamówiła w Bolesławcu pięknie malowane ceramiczne naczynia z nazwą kafejki.

