

Allgemeine Zeitung

MAINZ

AZ-Wirtschaftsprüfer testet "Pascha" in Mainz: Köstlichkeiten aus Kappadokien

30.07.2011 - MAINZ

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 Welterbe, liegt mitten in der Türkei und seit ein paar Monaten auch in Mainz: im Holzofen-Restaurant Pascha in der Neubrunnenstraße, schräg gegenüber der Zeitungsente. Alteingesessene Mainzer werden sich erinnern, hier befand sich einst das kleine Café Janson.

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 Friseur in Nieder-Olm und Stackeden-Elsheim. Alle wohnen in Essenheim. Einer ist Koch. Gemeinsam betreiben sie ein Restaurant.

25 Tonnen schwerer 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.

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



Hasan Oktay am typischen Steinofen im Pascha. Foto: Sascha Kopp

Adresse

Pascha – das Holzofen-Restaurant, Neubrunnenstraße 4a, 55116 Mainz, Tel: 06131 / 5540230.

Öffnungszeiten täglich von 10 bis 23 Uhr, durchgehend warme Küche.

Weiterführende Links

[Weitere Infos zum Autor](#)

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.

Lammfleisch vom Drehspieß

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.

Auch die Getränkeauswahl ist authentisch. Im Pascha trinkt man Ayran, eine Art Joghurtdrink, Cola, Wasser (1,50 Euro), Apfelsaft oder Uludag (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.

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. Das Tolle im Pascha, für 1 Euro können Sie sich einen Brotfladen backen lassen und mit nach Hause nehmen. Die Speisen im Pascha sind ein kappadokischer Genuss.