

Das Sultana: raffiniert und pikant



SULTANA

Die syrische Küche ist vielfältig, raffiniert und pikant und gilt für viele als eine der besten im arabischen Raum. Hauptzutaten sind Weizen, Kichererbsen, Oliven, Tomaten, Granatäpfel, Datteln und Feigen. Aromatische Gewürzmischungen und Kräuter wie Minze, Kardamom, Safran und Sesam sorgen für Geschmackserlebnisse. Und dann die Vorspeisen! Falafel, Hummus, Tabouleh: Es gibt sie in so großer und unglaublich leckerer Vielfalt, dass man über sie sogar das Hauptgericht vergessen könnte. Der Renner im »Sultana« ist das rote Paprika-Walnusspüree mit Granatapfelsirup. Anas Sawas: »Das ist der Gruß aus der Küche, der alle Gäste glücklich macht.«



Anas Sawas kredenzt im Sultana Köstlichkeiten der syrischen Küche aus Aleppo. Keinesfalls die Vorspeisen auslassen!

Fotos: Peter Pohl



Anas Sawas kam vor 16 Jahren nach Deutschland, schloss ein Diplomstudium der Informatik an der Hochschule Ostfalia ab und arbeitete anschließend deutschlandweit als IT-Berater. Tausende Kilometer entfernt beendete der Krieg in Syrien diese Karriere. Anas Sawas gelang es, im April 2013 seinen jüngsten Bruder, der durch die erbarmungslos geführten Kämpfe um Aleppo traumatisiert war, nach Braunschweig zu holen. Um sich um ihn kümmern zu können, gab er seinen Job auf: »Ich wurde über Nacht Taxiunternehmer.« Das war im April 2013. Einhalb Jahre später besserte sich der Zustand des Bruders deutlich und inzwischen lebt die ganze Familie hier und sein Bruder ist auf der Suche nach einem Ausbildungsplatz in Richtung Kfz-Mechaniker. Um seine Familie existenziell abzusichern, erfolgte der nächste Berufswechsel als Besitzer des »Sultana«, des syrisch-arabischen Restaurants mit regionalen Köstlichkeiten aus Aleppo: »Ohne die Leistung meiner Frau wäre das Sultana nicht entstanden.« »Aleppo sei die Heimat des gefüllten Gemüses.«

»Kuppel« den Namen gab, und den ebenerdigen kleinen Gastraum. Sommerliche Außenplätze auf dem Gehweg sind vorhanden. »Das Ambiente sei dezent und angenehm, sagen meine Gäste.« Es gibt einen Mittagstisch mit Menüs ab 7,50 Euro.

»Tabouleh und Kibbeh – Klassiker der syrischen Küche«

Abends und am Wochenende bestellt man à la carte, am besten gleich drei Gänge. Zuerst die Vorspeisen. Gebratener Blumenkohl mit Tomate und Sesampaste, was kalt, aber auch warm serviert werden kann. Weitere Köstlichkeiten sind Mangoldpaste, gegrillte Auberginenpaste, Rote Bete-Paste, frittierte Kichererbsenkugeln, Kennern als Falafel ein Begriff, Hummus, das Kichererbsenmus, Kartoffelstückchen mit Koriander gebraten, Schafkäsebällchen mit Rotkohl unterlegt – eines köstlicher als das andere. Nur gut, dass es sie in Portionshäppchen gibt, man alle nehmen kann und sich nicht entscheiden muss. Keinesfalls sollte man Tabouleh auslassen, den unvergleichlich frischen Salat aus Tomaten, Weizen, Minze, Zitronensaft und viel gehackter Petersilie – ein Klassiker der syrischen Küche. Sehr empfehlenswert ist auch die Linsencremesuppe.

Ein weiterer Klassiker, in unzähligen Variationen im ganzen arabischen Raum bekannt und

beliebt, ist Kibbeh: Ein Teig aus Bulgur und gehacktem Steak, gefüllt mit Nüssen (Pistazien, Pinienkernen & Walnuss), Zwiebeln und Rindfleisch, zu Kugeln gegrillt oder gerollt und in Öl frittiert. Als Hauptgericht gegrilltes Lamm oder Hähnchenbrustfilet. Die syrische Küche ist fleischlastig. Anas Sawas: »Alles ohne Fleisch ist bei uns bloß temporär.« Vegetarier und Veganer kommen dennoch auf ihre Kosten. Alle Vorspeisen sind vegan und in der arabischen Küche wird generell viel mit Gemüse gekocht. Zum Abschluss die kleinen Süßspeisen, in Honigsirup getauchter Blätterteig mit Pistazien, Walnuss oder Kokos gefüllt.

Alkohol wird nicht ausgeschenkt. Das hat keine religiösen Gründe, eher praktische. »Wir wollen eine authentische Küche anbieten und kennen uns mit alkoholischen Getränken nicht aus. Welcher Wein passt zu welchem Gericht? Das wissen wir nicht. Unsere Speisen sind unsere Stärke! Und eines habe ich in Deutschland gelernt: keine halben Sachen!« Der Gast erfrischt sich mit libanesischen Softdrinks, Ayran oder Tee: frische Minze mit kochendem Wasser aufgegossen, eine Zitronenscheibe dazu, fünf Minuten ziehen lassen – ganz einfach und einfach köstlich. Eine Online-Reservierung ist unter www.sultana-braunschweig.de möglich.

maru

Bild links: Anas Sawas mit seinem Sohn Muhamed Kareem.