

Angus A. Punto

Agri

HEUTE WOLLEN WIR ein Lob auf den Multikulturalismus anstimmen. Da diese Kolumne aber streng apolitisch ist, beeilen wir uns hinzuzufügen, daß wir keineswegs der 'Durchrassung' und 'Überfremdung' das Wort reden wollen. Lediglich einen Zipfel der Multikulti-Flagge wollen wir hochhalten, nämlich deren kulinarischen Teil, der seit Jahrzehnten Linke und Rechte, Inter- und Nationalisten beim gemeinsamen Mahle vereint - sei's beim Chinesen, Italiener, Griechen oder Türken.

DAS AGRİ WAR einst eine derbe Münchner Vorstadtkneipe, eine Lokalität von minderem Charme und noch weniger Raffinesse. Sein bescheidenes Vorleben sieht man heute noch an dem Wartesaal-ähnlichen Zuschnitt, dem schlichten Mobiliar und den standardisierten Zimmerpflanzen. Daran schließt sich ein kleinerer Raum an, der einst den Stammtisch beherbergt haben muß. Fast glaubt man, noch den Rauch der Stumpen, das Klatschen der Schafkopf-Karten und den Dunst von Milzwurst und Spiegelei zu spüren.

Jetzt aber sind die Türken nachgerückt. Ehrfürchtig haben sie sich dieser deutschen Volkstums-Idylle bemächtigt und fast alles - nur nicht die Küche - beim Alten gelassen. Allenfalls die Krummschwerter und Flinten, das Bunt-Gemälde vom Berg Agri (deutsch: Ararat) oder das osmanische Pseudo-Fenster am Windfang suggerieren, daß hier Volksfremde den Kochlöffel ergriffen haben. Dennoch meint Punto (mit devoten Blick auf unseren Landesvater): zum Wohle Münchens, Bayerns und der niveau- und kulturfördernden Vielfalt.

Der Nettogewinn durch den Besitzertausch ist so hoch wie jener, der früher die Bilanzen von MBB und VW zu schmücken pflegte. Beginnen wir bei der Bedienung. Die Kellner, obwohl fremdländischen Geblüts, sprechen perfekt deutsch, und so mancher von ihnen, der schon hier geboren ist, spricht nicht mehr ganz so perfekt türkisch. Sie kommen in weißer Wickelschürze daher, sind schnell, professionell und aufmerksam - weder beflissen noch aufdringlich. Ihre Präsenz läßt das alte Ambiente ebenso rasch vergessen, wie es die frischen Blumen, die steifleinernen Tischdecken und das warme, gewürzte Fladenbrot tun.

Ein Raki (das ist: Anis-Schnaps) zum

Auftakt der Mahlzeit ist Option, die 'Meze' hingegen (Vorspeisen) sind Pflicht. Bestellen Sie den Teller für zwei (18,-), um sich einzuarbeiten; hernach werden Sie wahrscheinlich, allen christlichen Geboten gegen die Völlerei zuwiderhandelnd, einzeln nachbestellen. Und zwar: 'Haydari' (das ist: selbstgemachter Joghurt mit Kräutern, Knoblauch und Gurken.), 'Pascha Meze' (zerkleinerter Schafskäse mit Kräutern und rotem Paprika) oder 'Havuc Tarator' (geriebene Karotten mit dem bereits erwähnten Joghurt plus Dill und Knoblauch). Gerade letzteres erregte bei der Test-Mannschaft äußerstes Wohlgefallen, zeigt sich doch am schlichten Gericht, zumal bei Möhren, die bei vielen die furchtbarsten Kindheitserinnerungen wecken, die wahre Kunst der Küche. Keine Pseudo-Babynahrung war der 'Havuc Tarator', sondern eine perfekt abgestimmte Komposition. Apropos Kinder, lassen wir Mit-Testerin Janina, 10, sprechen: 'Das Fladenbrot ist wie Pistazien; man muß immer weiteressen.'

Sollte man aber nicht, weil man sich so den Zugang zu den Hauptspeisen verstopfen würde - und mithin zu der reichhaltigen Widerlegung jener landläufigen Meinung, wonach die türkische Küche identisch sei mit dem fettriefenden Döner von der Straßenecke. Der beste Einstieg sind die Kalbs- und Lammgrichte. Zum Beispiel 'Dana Schaschlik' (20,-) oder 'Yogurtlu Schisch' (19,-). Jener ist ein doppelter Fleischspieß vom Grill mit Gemüse und Reis, dieser ein ebensolcher, aber überbacken mit Jogurtsoße und Tomaten, die dem Fleisch eine feine säuerliche Note verleihen. Auf beiden Spießen ist das zarteste Kalbfleisch aufgereiht, das Punto jüngst genossen hat. Auch die Lust nach schierer Quantität befriedigen die beiden Gerichte, deren Darreichung überdimensioniertes Geschirr erfordert.

Aber damit ist das Ende der Qualitätsleiter noch nicht erreicht. An der Spitze liegt das gegrillte Lamm in mannigfacher Variation. 'Kuzu Pirzola' (Lammkotelette mit Reis und Gemüse, 22,50). Lamm ist ein gar schwierig und dennoch einfach Ding: Es muß jung, fettarm, zart und auf den Punkt gegrillt/gebraten sein. Und so waren die Kotelettes beschaffen, weshalb das Lob keiner weiteren verbalen Verschlingungen mehr bedarf.

Und dennoch wartet auf den Esser noch

ein weiterer, der 'ultimative' Höhepunkt, wie es nun auf neudeutsch heißt. Nein hier ist nicht von einem 'Ultimatum' die Rede, sondern von 'Agri Izgara', dem Lammrücken, der bescheiden als 'Spezialität des Hauses' ausgewiesen wird (28,50). Zitieren wir Mit-Tester Karl, den schwergewichtigen Professor, der lange Jahre in der Türkei gelehrt hat: 'zart, kraft- und saftvoll, unübertroffen - nicht so ein Nouvelle-Cuisine-Quatsch!' Dann nahm er das Knochengestück (auf dem der ausgelöste Rücken serviert wird), um noch die letzten Fitzelchen Fleisch herauszulösen.

Nicht ganz so gelungen wie die türkischen Spezialitäten sind manche der Angebote, die auf der Tageskarte den abendländisch-universalistischen Anspruch des Agri untermauern wollen. Zum Beispiel ein Seewolf mit Bratkartoffeln (28,50). Die Bratkartoffeln waren zugleich zu ölig und zu wenig 'durch'; dafür hatte der Grillfisch umso länger auf dem Rost gelegen. Aber Loup de mer kann man auch anderswo essen - und für erklecklich mehr Geld. Punto konnte diese Enttäuschung jedoch sofort wieder mit einem geordneten Rückzug auf den türkischen Teil der Karte wettmachen, mit 'Etli Pide' (17,-), einer Art Pizza aus Fladenbrot-Teig mit einem köstlichen Belag aus Kalbfleisch, Tomaten, Kräutern und Zwiebeln.

Auch die entferntesten Ecken des Abendlandes hat längst die Kunde erreicht, daß von der Türkei akute Suchtgefahr für Süßmäuler ausgeht. Als Einstiegsdroge empfehlen wir dreierlei. Einmal 'Zerde', einen Reispudding mit Safran, Rosenwasser und Pinienkernen (7,-), dessen nur leichte Zuckerdurchsetzung den Eigengeschmack der anderen Ingredienzen aufs Feinste abrundet. Dann den Obstsalat mit Joghurt und Honig (8,-), bei dem der schwere, sahnige und gewiß multikulturelle Joghurt die frischen Früchte nicht erdrückt, sondern geradezu erhöht. Und schließlich 'Peynir Tatlısi' (Käsetörtchen durchtränkt von Honig- und Zuckerwasser), der die sofortige Kopplung mit dem makellosen Mokka erheischt. Mit dem Agri hat München ein bayrisches Beisl weniger und dafür ein Stück Eß(multi)kultur mehr.

AGRİ, Jutastraße 5. Telefon: 123 5454. Geöffnet 17.30 bis 1 Uhr, kein Ruhetag. Mittwoch und Wochenende Bauchtanz.

Diese Kolumne erscheint jeden Montag