

KUNSTKUBUSCHAM – Gabi Kopp - „Meze“ (17.5.2018)

Vor 44 Jahren habe ich meine ersten *Mezze* gegessen. Es war, wie es sich für „schöne Häppchen aus der Levante“ geziemt, in Beirut, das in den frühen 70er-Jahren noch als „Paris des Nahen Ostens“ galt. Es war auf der *Place des Martyrs*, im Herzen der libanesischen Hauptstadt, mit ihren Restaurants, Kinos und Kaffees.

Leckere Mezzes gibt es in Beirut noch immer. Doch die alte *Place des Martyrs* gibt es nicht mehr. Der Platz wurde im libanesischen Bürgerkrieg, der im Sommer 1975 ausbrach, Teil der Demarkationslinie zwischen dem christlichen Osten und dem muslimischen Westen der Stadt und in der Folge weitgehend zerstört. Nur noch historische Postkarten erinnern an den einstigen Glamour des Ortes.

Leckere Mezzes gibt es in Beirut noch immer. Doch die klassische Levante, das östliche Mittelmeer, wo gemäss französischem „levant“ die Sonne aufgeht, gibt es nicht mehr, so wie sie einst war: ein Knotenpunkt, wo sich Handelswege, Kulturen und Religionen friedlich kreuzten. Krisen, Konflikte und Kriege haben die Region wiederholt heimgesucht und an einigen Orten, denken Sie etwa an das syrische Aleppo, buchstäblich kaum einen Stein auf dem anderen gelassen. Autokraten und Diktatoren haben Könige und Sultane abgelöst, und wo heute noch Demokratie herrscht, ist sie, wie im Libanon, äusserst fragil. Geblieben sind in weiten Teilen des Nahen Ostens Aussichtslosigkeit, wirtschaftlicher Stillstand und Flüchtlingselend.

Geblieben ist in der Levante, zum Glück und allen Widerständen zum Trotz, als Konstante auch die Esskultur, für die *Mezze* stellvertretend stehen. Laut Wikipedia liegt der Ursprung des Wortes im persischen *mazze* bzw. *mazidan* für „Geschmack“ oder „Imbiss“. Die Aussprache und Schreibweise von *mezze* variieren je nach Land oder Region.

Je nach geografischer Lage, ob im Libanon oder in Syrien, ob in Griechenland oder in der Türkei, ob im ehemaligen Jugoslawien oder in Bulgarien, haben sich auch nationale Varianten von *Mezze* herausgebildet, mit unterschiedlichen Zutaten und Zubereitungsarten, aber vereint im Prinzip, wonach das Ganze mehr ist als die Summe seiner Einzelteile.

„Meze – die köstlichen Häppchen aus der Levante“ heisst unsere neue Ausstellung im KunstKubus. Wir freuen uns, aus Luzern erneut Gabi Kopp bei uns begrüßen zu dürfen. Die Künstlerin war bereits vor vier Jahren im Kubus zu Gast - mit Originalzeichnungen aus dem persischen Kochbuch „Nusch-e Jan – Die Seele soll mitgeniessen.“

Gabi Kopp ist vielseitig begabt – ausser als Illustratorin und Cartoonistin war sie auch schon als Kindergärtnerin und als Köchin im Luzerner Restaurant „Widder“ tätig. Sie hat mehrere Auszeichnungen erhalten und Atelieraufenthalte absolviert, zum Beispiel in Chicago oder auf Elba. 2015 gewann Gabi Kopp ein Reisestipendium der Zuger Kulturstiftung Landis & Gyr. Sie nutzte das Stipendium zu Recherchen für das Buch

„Meze ohne Grenzen“ aus, das im *Rotpunktverlag* erschienen ist und aus dem die Illustrationen stammen, die Sie im KunstKubus im Original geniessen können.

Mit ihren Zeichnungen, Geschichten und Rezepten will Gabo Kopp, wie sie im Vorwort zum Buch sagt, ein Bild des östlichen Mittelmeers und des Nahen Ostens zeigen, bei dem nicht die heutigen Grenzen, sondern die Geschichte, das Klima und die regionalen Besonderheiten eine Rolle spielen. Wobei auch die Migration die Ausbreitung der unterschiedlichen Esskulturen beeinflusst hat: „Verbreitet ist die Meze-Kultur rund um das östliche Mittelmeer und das Schwarze Meer – im ungefähren Gebiet des ehemaligen Byzanz und des Osmanischen Reiches.“ Das beweisen die Namen der diversen *mezze*, wie etwa das türkische Auberginengericht „Der Imam fiel in Ohnmacht“ oder, ebenfalls aus Auberginen zubereitet, das Arabische *Baba Ganusch*: der verwöhnte Papa.

Gabi Kopp definiert *Mezze* als „kleine Speisen, die in mehreren Gängen oder als ganze Tafel aufgetischt werden“, wobei deren Geschmacksvielfalt entscheidend ist. Ebenso wichtig der Umstand, dass die Speisen den Magen nie ganz füllen – es könnte ja noch ein Hauptgericht folgen: „Traditionell sind Meze kalte Häppchen, die in Meyhane oder Tavernen zum Alkohol gereicht werden.“ Das Begleitgetränk kann Arak, Raki oder Ouzo sein.

Auf ihren Reisen in den Libanon, nach Zypern, Griechenland und in die Türkei hat Gabi Kopp die Köchinnen und Köche, die sie besuchte, nach ihrer Definition von *Mezze* gefragt. Ihre Antworten, sagt die Luzerner Illustratorin, hätten sich stets geähnelt: „Es geht um das Zusammensein, das Teilen und um frische, gute Produkte. Meze ist der Geschmack im Gaumen und die Freude für das Auge. Meze ist Leben, wo man entspannt genießt und die Probleme an den Nagel hängt.“

Gabi Kopp zitiert explizit die Kochbuch-Autorin Barbara Abdeni Massaad, die ihr in Beirut gesagt hat: „Der Erfolg guter Meze sind eine Prise Liebe gemischt mit Gelassenheit und Seelenfrieden.“ Gelassenheit und Seelenfrieden, das sind Eigenschaften, welche die Bewohner der Region, egal ob im Libanon, in Syrien oder in den Palästinensergebieten, ohne Zweifel gebrauchen können. Kein Wunder auch, erfreuen sich *Mezze* ausserhalb des östlichen Mittelmeers und der arabischen Welt steigender Beliebtheit. In ihrem Buch erwähnt Gabi Kopp das armenische Restaurant *Al Mayass* im Beiruter Quartier Achrafieh, das Ableger in Eriwan, New York, Abu Dhabi und Kuwait City hat.

Das Besondere an der *Mezze*-Kultur, weiss Gabi Kopp, ist der Umstand, dass die kleinen Speisen, je nach Saison oder Region, nicht nur zum Aperitif oder als Vorspeisen gegessen werden: „In Tavernen und Restaurants kann das Zusammensein über Stunden dauern und sich zu einem ganzen Mahl ausweiten.“ In der Regel kommen zuerst die kalten und dann die warmen *Mezze* auf den Tisch: „Zu den kalten Meze gehören in Öl zubereitete frische Gemüse und Hülsenfrüchte, Wildkräuter, Pasten, Salat, Tatar, geräucherte oder eingelegte Fische, Pickles und Snacks wie Oliven, Käse, Wurst und Eier. Zu den warmen *Meze* gehören frittierte

Speisen wie Meeresfrüchte, Kebbeh oder Falafel, aber auch unzählige Sorten von gefüllten Teigtaschen, Hackfleischbällchen, Innereien und kleinen Bulgur- oder Reisgerichten.“

Erst vor kurzem hat ja Schwedens offizielles Twitterkonto zugegeben, dass die ikonischen Fleischbällchen, welche die IKEA als *Köttbullar* verkauft, nicht indigen sind, sondern aus der Türkei stammen, wo sie *Köfte* heissen: „Schwedische Fleischbällchen basieren in Tat und Wahrheit auf einem Rezept, das König Karl VII. im frühen 18. Jahrhundert aus der Türkei heimgebracht hat. Halten wir uns an die Fakten!“ Worauf der Schwede Örjan Johansson tief enttäuscht reagierte: „Mein ganzes Leben hat auf einer Lüge gegründet.“

Dabei bringen einen nur schon die Namen einzelner *Mezze* zum Schwärmen: Fattusch, Halloumi, Kolokithokefedes, Labneh, Muhammara, Strapatsada, Tabbulehe. Alle diese Gerichte zeichnet und beschreibt Gabi Kopp in ihrem 319-seitigen Buch, mit viel Liebe zum Detail. In Wort und Bild porträtiert sie auch die Köchinnen und Köche, die sie auf ihrer Studienreise in die Region getroffen und mit denen zusammen sie *Mezze* gekocht hat.

Zu Beginn war die Rede vom Libanon, den die Welt einst, vor dem Bürgerkrieg, die „Schweiz des Nahen Ostens“ nannte. Vor kurzem hat das Land mit seinen 4,7 Millionen Einwohnern und rund 1,5 Millionen Flüchtlingen erstmals seit neun Jahren wieder gewählt. Auf jeden Fall bleibt der Libanon als Nation eine Art *Mezze* diverser Ingredienzen und Gewürze, ein Gemisch aus unterschiedlichen Interessen, Parteien und Religionen.

Wollen Sie nicht nur als Gourmet, sondern auch akustisch eintauchen in levantinische *Mezze*, so hören Sie die Lieder der libanesischen Sängerin Fairouz an. Die 82-Jährige hat während des Bürgerkriegs den Libanon nie verlassen, um im Ausland zu leben, und sie hat 1994 auf der neuen *Place des Martyrs* gesungen, als Beiruts Stadtzentrum nach dem Wiederaufbau feierlich eröffnet wurde.

Einer der grössten Erfolge von Fairouz ist das Lied „Li Beirut“ („An Beirut“), eine elegische Liebeserklärung an die zerstörte Stadt, die nach Feuer und Rauch schmeckt. Beiruts *Mezze*, die Gabi Kopp neben anderen levantinischen Gerichten hier im KunstKubus künstlerisch dokumentiert, schmecken noch heute gut. Auf jeden Fall so gut wie 1974 das erste Mal auf der *Place des Martyrs*. Bon appétit!

Von Ignaz Staub