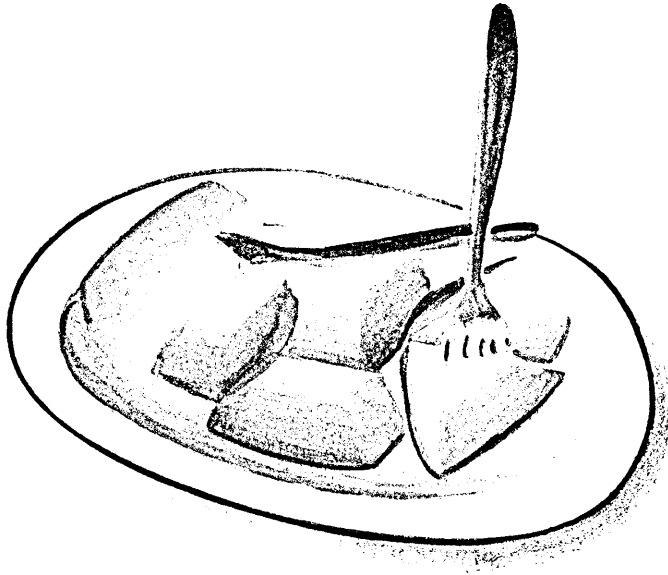
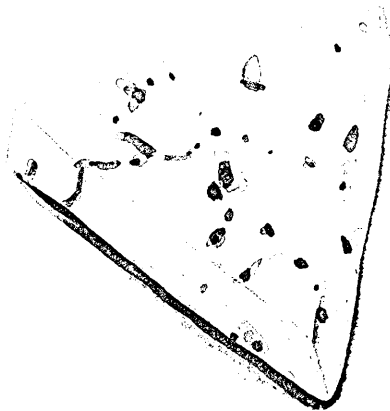


Gabi Kopp



# Meze ohne Grenzen

Rezepte, Geschichten, Menschen



Rotpunktverlag.

# Inhalt

Vorwort 7

**Meze vegetarisch** 9

**Meze Fisch und Meeresfrüchte** 175

**Meze Fleisch** 217

**Süßes nach Meze** 251

Alle Rezepte im Register

# Porträts

Meray Yeşiltaş 18  
Ayvalık und Çunda 24  
Yiannis Vassilas 44  
Vedia Türün 52  
Ummuhan Girgin 56  
Souk el Tayeb und Restaurant Tawlet 66  
Sabire und Emirali Saltuksoy 76  
Halbinsel Datça 82  
Çeşme und Alaçatı 104  
Kula Christoforo 110  
Restaurant Onno und Restaurant  
Al Mayass 124  
Oum Ali 130  
Donousa 146  
Jehan Suhkni 162  
George Demetriades 166  
Kleomenis Zournatzis 178  
Nikos Michail 186  
Achilles Vakataxis 190  
Tsipouradiko O Tzimis 194  
Polixeni Alexopoulou 200  
Ali Perret 206  
Bozcaada 212  
Der Meze-Laden von Çağlan  
Tütüncüoğlu 222  
Güle Uludag 228  
Malaak Mohamed Hamadi 242  
Anna-Maria und Konstantinos  
Theoharidis 260  
Der Sesamladen von Fatih  
Helvacioğlu 272  
Giannis Alexiou 276  
Despo Vilanidou 282  
Slow-Food-Markt in Sığacık 286

# Warenkunde

Essbare Wildpflanzen 10  
Olivenöl 28  
Oliven 30  
Kapern 32  
Auberginen 38  
Salzpflanzen 74  
Hummus 92  
Joghurt 98  
Ziger, Feta, Halloumi und Co. 112  
Knoblauch 118  
Dolma und Sarma 132  
Weinblätter 134  
Börek, Burek oder Pita 138  
Oktopus 198  
Tatar oder Nayeh 218  
Räuchern 230  
Kebbeh und İçli köfte 236  
Orientalische Puddings 262  
Mastix 266  
Honig 288

# Hintergrund

Meze, Tapas, Antipasti und Hors-  
d'œuvres 294  
Von Schafkäse und Honigmelone zu  
türkischem Sushi 294  
Kalte Speisen und Hammam-Kultur 295  
Meze-Kultur in den großen Städten 295  
Meze und Alkohol – ein Ritual 296  
Istanbul – Stadt der Meyhane 298  
Flüchtlingsströme und Koch-  
kulturen 300  
Meze in den Ländern 302

# Anhang

Glossar 308  
Wildkräutertabelle 312  
Register deutsch 316  
Register landessprachlich 318  
Autorin 319  
Dank 320