

# **Restaurantkritik: Neue türkische Küche bei Mezze & More**

**Würzige Leckerbissen und  
überraschende Weine  
in Frankfurt Alt-Sachsenhausen**

Obwohl die türkische Küche außergewöhnlich gut sein kann, schafft sie es nur hie und da dies auch außerhalb des Landes zu beweisen. In Frankfurt gibt es nicht wenige türkische Lokale, die aber bislang das angestammte Kebab-Terrain nicht verlassen wollen. Mit dem Mezze & More findet man im zu recht verschrienen und doch nicht ganz zu unrecht geliebten Stadtteil Alt-Sachsenhausen ein neues, modernes und in jeder Hinsicht bemerkenswertes Restaurant.



## Hummus & Pastrami

Die Gerichte werden optisch appetitlich serviert und sind so portioniert, dass man auch gerne mehrere Speisen bestellt und teilt. Mezze birgt ja genau das gesellige kulinarische Erlebnis, bei dem man viel gemeinsam probiert und sich auf kurzweilige Art die Vielfalst einer Küche einverleiben kann – was im übrigen auch zu zweit funktioniert. Heute nennt man das allenthalben Share & Care oder so ähnlich, was die Idee nicht neuer macht.



## Garnelentopf

Bei Mezze & More machen die Vorspeisen Appetit auf mehr. Hübsch präsentiert, leicht, pfiffig, gut abgeschmeckt. Man isst sich schnell in Rage. Etwas Auberginen-Carpaccio mit roter Paprika, Walnuss, Tahina und roten Granatapfelkernen, ein wenig Austernpilz-Reis mit Knoblauch, Datteln, Tomaten und Dill, noch drei Bulgurtsche gefüllt mit Rinderhack vom Entrecote. Und schon hat man ganz viel Spaß auf dem Tisch. Besonders gut gefällt uns der fein cremige Hummus mit gerösteten Kichererbsen on top, wobei die Variante mit türkischer Pastrami noch eine schöne Würze einbringt. Der White Tiger Garnelentopf überrascht mit einer immensen Würze, die nicht scharf ist, sondern vor allem lustvoll. Man wird den Sud bis zum letzten Tropfen löffeln oder mit Weißbrot tunken. Ob Vegetarisches oder Lammgerichte, die Küche besinnt sich auf Traditionelles, verfeinert aber ins Sinnliche und schafft den Sprung in die Moderne. Es ist spannend und anregend, wie kultiviert im Mezze & More mit Aromen und Würzungen umgegangen wird. Solche Adressen findet man nicht im Michelin, aber bei

uns .



Die meisten haben wahrscheinlich noch keine türkischen Weine getrunken, hier lohnt es sich in das Thema einzutauchen. Man kann dies ja erst einmal bei

den offenen Weinen probieren, von denen keiner langweilt. Der Blanc de Noir und der Rosé vom großen Familienweingut Chamlija in der Provinz Kirklareli ermöglichen einen guten Einstieg. Unser Favorit bei den Ausschankweinen ist die

zitrusfrische und delikate Cuvée von Albariño und Narince, eine glückliche Verbindung aus türkischen und spanischen Rebsorten. Wer sich damit eingetrunken hat, wird rasch bei den autochthonen Rebsorten ankommen. Metim Yildirim, der stets feingezwirnte Hausherr, berät geradezu fürsorglich. Man bekommt eine Ahnung davon, was türkische Gastfreundschaft sein kann, die man vor allem in den Familien erleben darf. Begleitet wird Metim von einer überaus flinken und freundlichen Mitarbeiterin, die man so offensiv eher aus Berlin kennt (die aber auch zu Sachsenhausen passt). Nicht verpassen sollte man zum Abschluss den Premium-Raki von Beyoglu, ein sehr gut gemachtes Destillat aus Trauben und Weizenbrand.

Ludwig Fienhold

Fotos: Barbara Fienhold

***Mezze & More, Frankfurt, Große Rittergasse 56, Dienstag bis Sonntag ab 18 Uhr. Tel. 0152 529 934 36.***

[www.mezzeandmore.com](http://www.mezzeandmore.com)

