

Der Sufi geht geradeaus durchs Leben

11.05.2010 - WIESBADEN

Von Marianne Kreikenbom

NEUERÖFFNUNG Persisches Restaurant im Alten Römer an der Dotzheimer Straße

An der Giebelwand steht noch der Name "Zum alten Römer". Doch die Weinstube in der Dotzheimer Straße 22 gibt es schon lange nicht mehr. Dem alten Römer folgte ein neuer Italiener und dem Italiener ein deutscher Wirt mit zarten Schnitzeln und saftigen Rumpsteaks. Auch er verschwand bald wieder von der Bildfläche. Vor fast genau einem Monat, am 10. April, eröffnete hier nun Mehran Soleimani sein persisches Restaurant "Sufi".

Der Name Sufi habe keinen besonderen Grund, sagt Mehrans jüngerer Bruder Mehrzad. Aber natürlich eine Bedeutung. Sufi nennt man den Anhänger des Sufismus, einer mystischen Frömmigkeit im Islam, aus der im 12. Jahrhundert die Derwischorden entstanden sind. Der Sufismus sei weltweit verbreitet, erklärt Mehrzad. Gleich am Eingang hängen an der Wand zwei typische Sufi-Attribute: eine verzierte Bettelschale aus Holz und ein messingfarbenes Instrument, das aussieht wie eine Mini-Hellebarde. Es handelt sich um eine heute noch von wandernden Derwischen getragene symbolische Streitaxt. Ein freier und unabhängiger Mensch werde Sufi genannt. "Jemand, der geradeaus durchs Leben geht und nicht materiell denkt."

Anderthalb Monate hat der neue Lokal-Inhaber umgebaut und renoviert. Für die Lampen ist Mehrans Frau Azadeh Torabi extra in den Iran geflogen. Die originalen Glasfenster der einstigen Weinstube "Zum alten Römer" blieben erhalten. "Sie sind über hundert Jahre alt." Auch das Klavier übernahm Mehran Soleimani von seinen Vorgängern. Jeden Samstagabend spielt hier ein Pianist orientalische Musik. Azadeh Torabi stellt ein Tablett mit Teekanne und Teegläsern auf den Tisch. Der Tee ist mit Kardamom gewürzt, das Geschirr strahlt in Gold und Rot und zeigt das Bildnis eines uniformierten schnauzbärtigen Mannes. Wer ist das? "Ein persischer Prinz, lange vor dem Schah."

Zu jedem Essen gebe es vorweg einen traditionellen persischen Kräuterteller mit "viel Grünzeug", sagt Mehran Soleimani. Da sind Minze und Petersilie drauf, ein Stück Schafskäse und Zwiebel. Dazu Fladenbrot, in das von allem Grün etwas eingerollt wird. Wie überall im Orient, liebt man auch im Iran die Vorspeisen. Mirzaghasemi zum Beispiel, ein schmackhaftes Mus aus gegrillten Auberginen, klein gehackten Tomaten, Knoblauch und Ei (6,00 Euro) oder Kaschk-E-Bademjan, ein Püree aus gebratenen Auberginen mit verschiedenen Gewürzen, frischer Minze und



"Wir sind eine Art Familienbetrieb: Mehran Soleimani, Azadeh Torabi und Mehrzad Soleimani (von links) präsentieren ihren mit Kardamom gewürzten Tee und eine Vorspeisenplatte. RMB/Heiko Kubenka

Molke (5,50 Euro). "Unsere Gewürze beziehen wir direkt aus dem Iran." Manche Mischungen bestehen aus bis zu vierzehn verschiedenen Gewürzen.

Eine Besonderheit der persischen Küche sind die Berberitzen, mit denen beispielsweise der Reis verfeinert wird (siehe "Gruß aus der Küche"). Reis darf bei keiner persischen Hauptspeise fehlen. Er wird nicht nur mit Berberitzen, sondern auch mit Dill oder Safran gewürzt. Seine duftige Lockerheit erhält er durch das Dämpfen am Schluss. "Dafür gibt es spezielle Töpfe, aber es funktioniert auch ganz gut, wenn man ein Tuch zwischen Topf und Deckel legt, um das Kochgefäß möglichst fest zu verschließen."

Zu den persischen Nationalgerichten gehört das klassische Sultani mit zwei Lammfleischspießen (Hackfleisch und Rückenfilet), gegrillten Tomaten und Safranreis (12,50 Euro). Rund 99 Prozent aller persischen Fleischgerichte bestehen aus Lamm. Der Rest sei Rind und Hähnchen, sagt Mehrzad. Er selbst mag übrigens auch die traditionelle deutsche Küche. Am liebsten Rinderbraten mit Klößen. Echt persisch ist Fesenjan mit Lamm (13,00 Euro) oder Hähnchen (12,00 Euro), jeweils in einer Soße aus gemahlener und gebratenen Walnusskernen und Granatapfelmark, serviert mit Safranreis. Vegetarier dürfen sich unter anderem über ein fleischloses Daladas aus Roten Linsen, Kartoffeln, Knoblauch und Gewürzen mit Safranreis freuen (10,00 Euro). Montags bis freitags bietet das "Sufi" ein Mittagmenü.

"Wir sind eine Art Familienbetrieb", sagt Mehran Soleimani und meint damit seinen Bruder Mehrzad, seine Frau Azadeh und sich. Mehran und Azadeh haben vor zwei Jahren im Iran geheiratet. Azadeh holt ein Hochzeitsfoto. Es zeigt das Paar in traditioneller Tracht vor einer grünen Hügellandschaft. Die junge Frau hat Politikwissenschaften studiert und lebt seit einem Jahr in Wiesbaden.

"Wir kommen aus einer kleinen, aber trotzdem berühmten Stadt im Südiran", erzählt Mehrzad. Die Stadt heiße Masjed Soleiman. Dort sei 1908 die erste Ölquelle des Nahen Ostens entdeckt worden. Als in den 1980er Jahren der Krieg zwischen Irak und Iran wütete, schickte der Vater 1988 seine beiden Söhne nach Deutschland. Erst den damals zwölfjährigen Mehrzad, ein halbes Jahr später den etwas älteren Mehran. Sie sollten nicht als Soldaten im Krieg sterben. "Wir waren zuerst im Vogelsbergkreis, wo ich zur Schule gegangen bin, sind später nach Frankfurt gezogen und 1997 nach Wiesbaden", berichtet Mehrzad. Sein Bruder hat im Iran das Abitur gemacht und in Deutschland in der Gastronomie gearbeitet, bevor er jetzt sein eigenes Restaurant eröffnete.