Tatli : ein Laden fürs Leben

Autor(en): **Riklin, Darian**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Saiten : Ostschweizer Kulturmagazin**

Band (Jahr): **12 (2005)**

Heft 140

PDF erstellt am: **24.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-885284

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

TATLI EIN LADEN FÜRS LEBEN

Das türkische Lebensmittelgeschäft in St.Fiden: Quartierladen für die Nachbarinnen, Einkaufsdestination für Menschen aus dem ganzen Balkan, Spezialitätengeschäft für Feinschmecker aus der ganzen Stadt – und ein Warenhaus fürs Leben.

von Adrian Riklin

Mitten in St.Fiden findet die Albanerin ebenso ihre geliebten Sucuk wie die Serbin ihr Suko meso pastirma. Foto: Daniel Ammann

Lindenstrasse, gleich rechts, kurz bevor die Autobrücke von St.Fiden über die Gleise Richtung Heiligreuz führt. Ein Backsteingebäude. Baustil: Frühes 20. Jahrhundert, Kleinindustrie. TATLI MARKT steht diskret und so gar nicht marktschreierisch über dem Eingang. Darunter: Lebensmittel – Obst und Gemüse und Fleisch.

Es ist Samstagnachmittag und ein reges Kommen und Gehen. Viele Frauen, mehr oder weniger schwerbepackt mit vollen Taschen, kommen aus dem Geschäft, andere eilen in den Laden. Die Wege kreuzen sich, die eine oder andere bleibt stehen. Eine junge Albanerin stellt die beiden Taschen auf den Boden vor dem Laden, eine andere junge Frau bleibt ebenfalls stehen. Auch eine Albanerin? Serbin? Bosnierin? Ein kurzer Schwatz.

Von Belgrad bis Damaskus

Seit sechs Jahren führt Ibrahim Tatli im alten Backsteingebäude am nordwestlichen Rand des St.Fidener Quartiers ein Lebensmittelgeschäft, das sich im Lauf der Zeit zu einem veritablen Warenhaus entwickelt hat. Doch die türkische Tradition reicht fast zwei Jahrzehnte zurück. Schon die Jahre bevor Tatli und seine Familie den Laden übernommen haben, wurde hier türkisch geschäftet. Doch erst in den neunziger Jahren, mit der Einwanderung vieler Menschen aus dem ganzen Balkan, aus Kroatien, Serbien, Montenegro, Bosnien-Herzegowina, Albanien und Mazedonien, begann der «Aufstieg» des Tatli zu einem weitherum beliebten Lebensmittelgeschäft.

Das Tatli ist ein Familienbetrieb: Yasmin und Gulizer, zwei von Ibrahims Töchtern, haben hier ihre Ausbildung gemacht und führen inzwischen einen eigenen türkischen Lebensmittelladen in Zürich. Noch immer hier arbeitet Hamdullah, ihr Bruder. An der Kasse sitzt Muzeyyen Tatli, die Schwägerin. Seit einigen Monaten arbeitet neu auch Gurbet Tatli, die dritte Tochter von Ibrahim Tatli, im Familienbetrieb. Sechs Jahre lebte sie in Deutschland, wo die Türken einen weit höheren Bevölkerungsanteil einnehmen als in der Schweiz. Gurbet Tatli, die in Deutschland Querflöten- und Klavierunterricht nahm und sich im tiefsten Herzen eigentlich als Musikerin versteht, gefällt es hier. Ganz besonders freut sie sich über die internationale Kundschaft: Im Tatli findet die Albanerin ebenso ihre geliebten Sucuk (albanische Rindwürste) wie der Serbe sein Suko meso pastirma. Weiter südostwärts reicht das Angebot bis in den asiatischen Raum: So etwa findet hier der Syrer sein Al-rabia (Damask Brited Beans).

Türkische Bäckerei in Bregenz

So verschieden zuweilen die nationalen Hintergründe auch sind – in Sachen Esskultur sind die Unterschiede zwischen den serbischen, bosnischen, albanischen, mazedonischen, griechischen und türkischen Gästen gar nicht so gross. Wenn es denn Unterschiede geben sollte, dann wohl am ehesten in der individuellen Weise, mit der die Frauen aus den einzelnen Lebensmitteln etwas Eigenes, Spezielles, regional Beeinflusstes kochen. Was die meisten miteinander verbindet: der muslimische Glaube – oder zumindest dessen kulturelle Prägung.

Schweinefleisch gibt es keins im Tatli, dafür aber Lamm, Rind und Schaf vom Feinsten (Geheimtipp für Grossfamilien: 1 Kilo feinstes Lamm für nur 12 Franken; Vorbestellung empfohlen). Ob nun Trockenfleisch (Rind oder Schaf), Würste oder Aufschnitt: sämtliches Fleisch wird von Schweizer Metzgereien

Illustration: Hans Bischof

Der Couscous

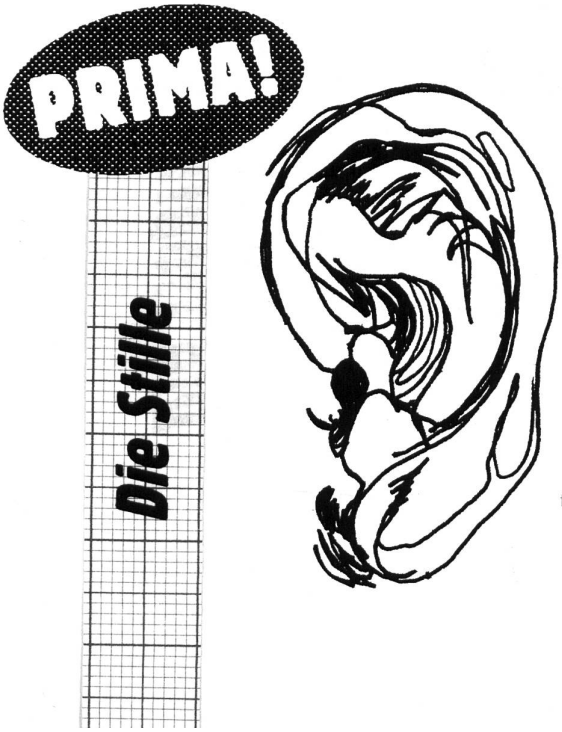
Nach der letzten Abfahrt beschlossen unsere vier Kinder, direkt zur Hütte zu fahren. Wir Erwachsenen konnten der Versuchung nicht widerstehen, noch ein letztes Mal vor dem Eindunkeln diese herrliche Piste in Grindelwald in vollen Schwüngen zu geniessen. Doch oben angekommen, überraschte uns der schleichende Nebel und raubte uns die nötige Sicht. Tausend Gedanken schossen einem durch den Kopf, was wäre wenn, und überhaupt. Na ja, es fehlt hier die Zeit fürs Detail, jedenfalls haben wir durchfroren und hungrig unsere Hütte gefunden – und konnten schon Platz nehmen. Das von unserer ältesten Tochter genüsslich zubereitete Gericht mit Tomatensauce und viel Käse namens Couscous bleibt für uns jedenfalls unvergesslich. Zum Dessert empfehlen wir «Nicht nur zur Weihnachtszeit» von Heinrich Böll. Gerade junge Menschen, denen das Süsser-die-Glocken-Gedudel in den Einkäufspalästen unweigerlich zu den Ohren raushängt, haben diese Satire seit jeher geliebt. Christine und Alain besitzen das Jeans-Hüsli an der Metzgergasse.

geliefert. Im Gegensatz dazu kommen sämtliche Süssspeisen und Backwaren aus türkischen Bäckereien in Zürich und Bregenz. Der Grossteil der restlichen Lebensmittel kommt aus der Türkei über einen türkischen Grosshandel in Zürich nach St.Gallen.

Mediterranes St.Fiden – Balsam für Patienten

Obwohl es bis heute noch immer viele Wörter aus dem Türkischen gibt, die sich in osmanischen Zeiten ins slawische Vokabular eingesprochen haben (vor allem ältere Albaner verstehen oft noch etwas Türkisch): Sprachlich unterhalten sich die Türken mit den Kundinnen aus den ex-jugoslawischen Gebieten vorwiegend auf Deutsch. – Doch das Tatli ist mehr als nur Balkan. Auch viele Italienerinnen machen regen Gebrauch von der feinen Angebotspalette (St.Fiden galt lange als das «Klein-Venedig» von St.Gallen). Das Salz des Mittelmeers reicht weit – und verbindet.

Seit etwa drei Jahren, so Gurbet Tatli, sind hier auch immer mehr Schweizerinnen und Schweizer anzutreffen. Das Tatli hat sich für die St.Fidener zu einem grossen und umfassenden Quartierladen entwickelt. Doch nicht nur das: Für viele Gernhaber südosteuropäischer Esskultur aus der ganzen Stadt ist das Tatli ein «Must» geworden. Seit die Türkei mit der multikulturellen Megapolis Istanbul und ihren Traumstränden auch touristisch zur Top-Destination geworden ist, ist das Tatli auch für viele Schweizer sinnliche Erinnerungskultur. Immer wieder hört Gurbet Tatli von Schweizern, die das, was sie in der Türkei kennen und geschätzt gelernt haben, hier im Tatli suchen – und finden.



Man mag sich wundern, warum ausgerechnet jemand von einer Beschallungsfirma den Wert der Stille anpreist. Nun, jedes Geräusch lebt von der Dynamik, vom Unterschied zwischen laut und leise. Nur die Stille kann das Laute zum Erlebnis machen. Auch anatomisch funktionieren wir so. Um unser Gehör nicht zu schädigen, müssen wir ihm Ruhe gönnen. Und zwar im exakt definierten Verhältnis. Je höher der Schallpegel und je länger dessen Dauer, umso länger muss die Ruhezeit sein für die Ohren. Laut und leise müssen sich dabei laufend abwechseln, man kann die Ruhe nicht einfach vor sich hinschieben, bis man mal Zeit dafür hat. Man wird mich nun fragen, wo um Himmels willen man denn Stille erhält. Auf der teuren Seite finden sich Meditationskurse und Schallschutzfenster. Die Stille gibt es aber auch preiswert: Im Alpstein, in den stillen Winkeln (abseits der Wander-Autobahnen). In jeder Kirche (ausserhalb der Gottesdienst-Zeiten). Überzeugte Atheisten können auch einen der in der Schweiz so zahlreichen Luftschutz-Keller testen. Wenn da mal die Betontür geschlossen ist: Stille pur! Christian Rechsteiner ist Gründungsmitglied und Geschäftsführer von R+R SonicDesign AG, Spezialistin für professionelle Audiotechnik.

Die zufällige Nähe zum Kantonsspital hat es mit sich gebracht, dass das Tatli der ultimative Geheimtipp für liebevolle Geschenke ist, mit denen man den rekonvaleszenten Mitmenschen die Leidenszeit versüsst. Gurbet Tatli empfiehlt Limon Kilom gasi, ein zitronenduftiges Erfrischungsbalsam für die Haut. Passend dazu Cevili tokum – eine wahrhaft süsse türkische Baumnuss-Delikatesse. Oder, wenns denn der Arzt gestattet: Baklava.

Arabesken für zu Hause

Weizengrütze, Kichererbsen, Paprika mit Sauerkraut gefüllt und was alles sonst noch nur schon beim Gedanken daran das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt: Die Lebensmittel nehmen immer noch den grössten Teil des Ladens ein. Aber eigentlich findet man hier fast alles zum Leben und für den täglichen Haushalt. Also auch Bettwäsche, Textilien, Putzmittel, Teppiche, verschiedene Gläser, Kinderspielzeug, Lampen etc. – nur Möbel, die gibt es hier nicht. Dafür aber, kurz vor der Kasse, eine farbige Auswahl an Tonträgern (CDs und Kassetten) aus der Türkei und weitere Balkan-Musik. Viel Volksmusik, vermischt mit den Errungenschaften der zeitgenössischen Popmusik (Tarkan und viele mehr). Was gibt mir Gurbet Tatli mit auf den Weg? Die Interpretin klassischer Musik zögert. Dann fischt sie eine Kassette von Ibrahim Tatitles aus dem Regal. Arabesken, sagt sie, alte Volkslieder ganz neu.

Adrian Riklin, 1967, Texter und Schauspieler in St.Gallen.

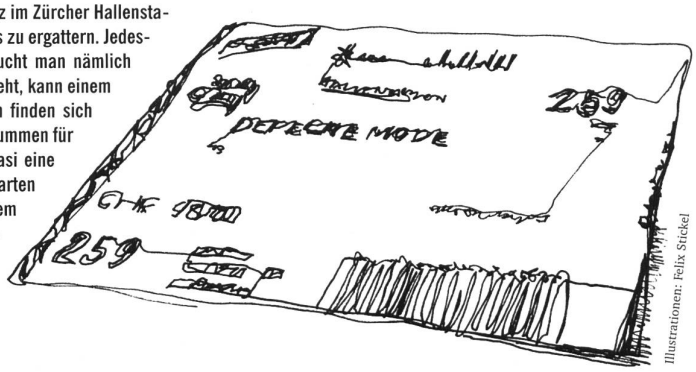
Tatli, Lindenstrasse 61, St.Fiden-St.Gallen. Mo, Di, Mi und Fr: 8.30 - 18.30 Uhr. Do: 8.30 - 21 Uhr, Sa: 8.30 - 17 Uhr.

Fotos: Daniel Ammann

Selbst wenn es um die Kassetten neben der Kasse geht (oben), wird man im Tatli fachkundig beraten: Gurbet Tatli (linkes Bild in der Mitte) ist Musikerin.

REDUZIERT! Das Depeche-Mode-Ticket

Gerne hätte ich ein Ticket für das Konzert von Depeche Mode am 28. März im Zürcher Hallenstadion vorgeschlagen. Bloss ist es mir auch diesmal nicht gelungen, Tickets zu ergattern. Jedesmal, wenn der Vorverkauf für ein solches Gross-Konzert beginnt, braucht man nämlich nicht nur Geld, sondern auch Glück. Selbst wenn man frühmorgens aufsteht, kann einem noch das «Ausverkauft»-Täfeli vor die Nase gestellt werden. Immerhin finden sich angesichts dieses Umstands auch viele Leute, die bereit sind, grössere Summen für ein Ticket zu bezahlen. Wer also ein Ticket verschenkt, verschenkt quasi eine kurzfristige Wertanlage. Wers noch probieren will: Im nächsten Jahr warten neben Depeche Mode auch noch Robbie Williams und Oasis. Wer sich dem ganzen Gerangel entziehen will: Qualität hängt nicht nur mit Grösse zusammen, die kleinen Konzerte, verteilt übers ganze Jahr, seien allen ans Herz gelegt. Roger Rey betreibt den CD-Laden TonArt am roten Raiffeisen-Platz in St.Gallen.



Illustrationen: Felix Stickel