

# Kolumne : Ko Ko Kokorec

Autor(en): **Strittmatter, Kai**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Werk, Bauen + Wohnen**

Band (Jahr): **94 (2007)**

Heft 4: **Um 1970= Autour de 1970 = Around 1970**

PDF erstellt am: **23.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-130531>

## **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.

## Kai Strittmatter Ko Ko Kokorec



Vorweg: Ich komme aus einem Land, da essen sie auch Kutteln, sauer, und Kuheuter, gebacken. Voralpenland. Gleichzeitig stamme ich aus einer Generation, die in den Überfluss hineingeboren wurde, und ich gestehe: Kuheuteresser sind mir fremd. Hab nie Krieg und nie Hungersnot mitgemacht und kann es mir leisten, nur feinstes Muskelfleisch zu wollen. Bin Teil einer Gesellschaft, die von Tag zu Tag weniger Respekt vor der Schöpfung hat: Tötet ein Wesen und wirft den grössten Teil dann weg, beziehungsweise den Hunden vor. Es gibt Völker, die sind noch näher an ihren, an unseren Ursprüngen. Essen ein Tier mit Haut und Haar, naja, fast. Und obwohl ich Muskelfleischfresser der Perverse bin, kann ich nicht aus meiner Haut: Es bleiben mir die anderen fremd.

Einmal, in Taiwan, sass ich in einem Vorortzug einem wunderschönen Mädchen gegenüber. Musste sie ansehen wie gebannt und manchmal schenkte auch sie mir einen Blick. Dann griff sie in ihre Tasche, holte eine Papiertüte hervor, aus der sie eine Hühnerkralle schälte. Der Bann war gebrochen in dem Moment, in dem die Schöne in die fettige Kralle biss. Ich sah sie beissen, ich sah sie kauen, ich hörte es knacken und ich sah es spritzen (obwohl ich mir das sicher nur einbildete) und ich sah wie ihre Lippen den öligen Glanz des Hühnerfusses annahmen. Da war es aus mit uns.

Heute lebe ich in Istanbul. Die Türken lieben das Grillen: Fleisch über Feuer, der Duft der

Steppe. Sie grillen hier auch den zartesten Seebarsch und feinen Bonito, schliesslich liegt die Stadt am Wasser. Und manchmal nehmen sie zwei, drei Schafsdärme, wickeln sie um einen langen Spieß und grillen auch das. Das heisst dann Kokorec (sprich: «Kokoretsch»). «Kokorec» ist die «schmackhafteste Gestalt, die ein Schafsdarm annehmen kann», heisst es im «Sauren Wörterbuch», einer Kultwebseite unter türkischen Jugendlichen: «Wer es nicht mag, ist verrückt». Ich mag es nicht, aber da bin ich die Ausnahme in Istanbul. Sie haben dem Kokorec sogar einen Schlager gewidmet: «Meine rauchende Liebe / Dich werd ich nie vergessen / Kokorec, Ko Ko Ko Kokorec». Das war vor ein paar Jahren, zu einer Zeit, da Gerüchte umgingen im Land, die EU wolle den Türken den Kokorec verbieten, der Hygiene wegen: «Fremde haben uns getrennt / Dein Geschmack noch an meinen Lippen / Kokorec, Ko Ko Ko ...» Die Gerüchte waren ungefähr so berechtigt wie jene anderen, wonach Europa der Türkei Euphrat und Tigris entreissen und nach Brüssel verlegen wolle, und nach einer Weile legte sich die Aufregung wieder.

Die fertig gegrillten Därme werden klein gehackt, mit Chili und Salz vermischt und oft als Sandwich serviert. Kokorec-Brater stehen mit ihren Wagen gerne an den Anlegestellen der Istanbul-Fähren oder schieben sie die Bosphorus-Promenaden entlang. Oft ist, wo der Kokorec weilt, auch die Iskembe nicht fern: die Kuttelsuppe.

Beiden gemein ist eine zweite Existenz als Speisen der Nacht: Wenn die Zecher der Stadt genug haben von Meze und Raki, von Discos und Bars, wenn Morgendämmerung und Kater nicht mehr weit sind, dann fallen sie ein in Kuttelsuppenküchen und Kokorecbratereien für ein Ausnüchterungsmahl. Den besten Kokorec der Stadt hat Mustafa Günes in Üsküdar (sagt Mustafa Günes aus Üsküdar): «Ich nehme nur den Darm von Milchlämmern. Nicht älter als drei, vier Monate.» Ein paar Istanbuler gibt es schon, die Kokorec aus ganzem Herzen verabscheuen: «Widerlich» findet ihn eine alteingesessene Dame der Istanbuler Gesellschaft: «Solches Zeug gab es früher alles nicht hier», schnaubt sie verächtlich, «bevor die Anatolier in unsere Stadt einfielen». Dabei stammt Kokorec gar nicht aus Anatolien. Sondern aus Griechenland, wo er «Kokoretsi» heisst und auch nach dem EU-Beitritt des Landes noch heiss geliebt und verzehrt wird. «Ko Ko Ko Ko / Kokorec, es geht nicht ohne dich / Kokorec Ko Ko Ko Ko ...»

Kai Strittmatter, geboren und aufgewachsen im Allgäu. 41 Jahre alt. Studierter Sinologe. 1997–2005 China-Korrespondent der Süddeutschen Zeitung und des Tages-Anzeigers. Seit einem Jahr in Istanbul, von dort aus Berichte über die Türkei und Griechenland. Vier Bücher über China und Hongkong (das jüngste: «Gebrauchsanweisung für China», Piper-Verlag).

Bild: Gundula Strittmatter