

## Angus A. Punto

### Beirut

SCHON WIEDER ist eine Bastion deutschen Kneipenwesens von Volksfremden geschleift und schnöde von 'Zwicke' in 'Beirut' umbenannt worden. Punto meldet den Sieg der fremdländischen Köche mit Vergnügen, ist doch München dadurch erneut um eine kulinarische Variante reicher geworden, die zu begrüßen jedem ansteht, der die Vielfalt als Uraufgabe aller Kochkunst betrachtet.

Und dies, obwohl die normale arabische Küche - also die des Souk (das ist: der Markt), denn Punto war noch nie bei Sultans zu Tisch - keineswegs zur haute gezählt werden kann. Sie arbeitet eher mit naturbelassenem Fleisch - Lamm und Huhn, niemals Schwein - und tut demselben selten mehr an, als es zu hacken, würzen und marinieren. Eine Standardart der Garung bedient sich des Schisch (das ist: Spieß), und allein dieses Instrument läßt schon darauf schließen, daß Feinstabufungen nicht im Mittelpunkt des Programmes stehen. Denn: Ein Holzkohlenfeuer ist kein Wasserbad.

Unter den 'Sättigungsbeilagen', wie es einst auf DDR-Deutsch hieß, rangieren vorne Kichererbsen, Saubohnen, Reis und Pita (das ist: dünnes Fladenbrot). Doch der Gesundheitsbewußte begrüßt vorweg den Hang zum frischen Gemüse: Salatgrün, Auberginen, Zwiebeln, Spinat, Tomaten, Gurken, diverse Würzkräuter, vor allem Petersilie - dazu allerlei Eingelegetes von der Gurke bis zur weißen Rübe. Sowie Joghurt und dickflüssiges Olivenöl.

Den Kulinariker erfreuen vor allem die Vorspeisen, die auf diesen Bestandteilen basieren. Jedenfalls möge der geneigte Gast im BEIRUT mit einer reichhaltigen Palette der 'Mezze' (kalt und warm) beginnen und hernach, bei einem Zwischengang Arak (das ist: Anisschnaps), darüber räsonieren, ob er sich diesen oder jenen Spieß noch antun kann.

Zum Pflichtprogramm gehört 'Homus' (das ist: Kirchererbsenpüree, 10,-), dazu - als Variante für den gehobenen Arabisten - vielleicht noch 'Homus Foul' (12,-), was nichts mit einem sportiven Regelverstoß zu tun hat, sondern mit einem Klacks heißer Saubohnen, der den Humos kräftig ergänzt und nicht 'Faul', sondern 'Fuhl' ausgesprochen wird. Des weiteren 'Tabbule' (10,-), der klassische arabische Salat, der auf Petersilie basiert. Dann 'Kubbe' in der kalten (12,-) und war-

men Version (10,-). Die kalte wird in der Karte als 'libanesisches Tatar' ausgewiesen und besteht aus einer großzügigen Portion rohen Lammhacks, angerichtet mit sieben geheimnisvollen Kräutern, deren Identität der Koch nicht verraten will. (Koriander und Cumin - Türkenkümmel - werden auf jeden Fall dabeigewesen sein.) Die warme Version von Kubbe sind eiförmige Fleischbällchen (oder Fleischkuchen, siehe unten) aus Lammhack, Basilikum und Pinienkernen, ummantelt von einem Teig aus Weizengrütze und Lammfleisch. Ein weiteres Muß sind 'Falafel' aus frittierten, pikant gewürzter Kirchererbsen- und Saubohnenmasse (10,-) und 'Lahm Agin', eine köstliche Pizza mit Lammhack-Auflage (10,-).

Diese sieben Vorspeisen - allesamt authentisch und auf hohem Niveau zubereitet - füllen mindestens zwei Mägen, zumal wenn sie denselben mit dem reichlich gebotenen warmen Pita-Brot zugeführt werden. Weshalb sich nun die Frage nach dem Hauptgang aufwirft, die auf dem Souk nur selten quält, weil man dort die Mezze gemeinhin nicht bis zum letzten Klecks aufwischt.

Die Vorsichtigen können sich zu zweit eine 'Gem. Fischplatte' (33,-) bestellen, die mindestens 1500 Kalorien wert ist, weil der gegrillte Fisch (Seezunge, Scampi, Lachs) anscheinend doch mit viel Fett gebraten wird. Besser sind jedoch drei andere Hauptgerichte. Einmal 'Schisch Ta'uk' für 18 Mark. Das sind marinierte, am Spieß gegrillte Hühnerbruststücke, die an einem guten Abend noch recht saftig auf den Tisch kommen. Zum zweiten die Lammkoteletts mit Salat (20,-), die zart sind und fein gewürzt. Drittens die Scampi (27,-): riesiges Getier in der Schale, das seiner letzten Bestimmung in einer Knoblauch-Petersilien-Soße von maghrebinischer Qualität harret. Sollte aber jemand des Orients überdrüssig geworden sein, kann er sich an Wiener Schnitzel oder Gulasch vergeifen. Nur auf diesem Teil der Karte ist das BEIRUT Kompromisse mit dem Abendland eingegangen. Alles andere schmeckt wie in Beirut oder Jounieh - und nicht so, wie mancher Fremdwirt glaubt, es den Deutschen recht machen zu müssen.

Von orientalischem Tempo ist an vollen Tagen leider die Bedienung: gutwillig, aber getetzt und dadurch langsam. Man möge sich also, wie bei nahöstlichen Verhandlun-

gen, Zeit nehmen. Insbesondere für einen mit Kardamom gewürzten Mokka und das pièce de resistance namens 'Knaffe' (7,-), was frei als 'arabischer Käsekuchen' übersetzt werden kann. Oben drauf thront eine Schicht gebakener Glasnudeln, darunter ruht heißer, fast flüssiger Käse von mozzarellaähnlichem Wesen. Das ganze wird ertränkt in Honig und Rosenwasser und gibt einen Vorgesmack auf den 'Siebenten Himmel' der Moslem-Mythologie.

Über die Inneneinrichtung läßt sich nicht viel berichten, fällt sie doch in die Kategorie 'deutsche Kneipe unter Beimischung fremdländischer Objekte', als da wären: putzige Libanon-Wimpel, allerlei Kupfer- und Messinggeschmiedetes, touristische Werbeplakate. Wichtiger ist es, zu vermerken, daß ein erklecklicher Anteil der Klientel von orientalischem Geblüt ist, was darauf schließen läßt, daß die Küche dem heimatlichen Maßstab entspricht. Und samstags gibt es Bauchtanz.

BEIRUT, Nordendstraße 26, Telephon 2 72 55 50. Geöffnet täglich außer Dienstag von 11 bis 1 Uhr.

Diese Kolumne erscheint jeden Montag.

KUBBE ist ein libanesisches Nationalgericht. Für den Teig, das heißt, die äußere Schicht, wird ein halbes Pfund Lammfleisch (von Fett und Sehnen gründlich befreit) mit einem halben Pfund Bulgur (Weizengrütze), einer Zwiebel, Salz, weißem Pfeffer und etwas Zimt in der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verarbeitet und anschließend mit Eiswasser geknetet bis die Masse gut zusammenhält. Für die Füllung fünf feingehackte Zwiebeln mit etwas Butter in der Pfanne glasig werden lassen, eine halbe Tasse Pinienkerne hinzufügen, anbraten und zur Seite stellen. Dann ein halbes Pfund Lammhack in der Pfanne braten und mit der Zwiebelmasse gut vermischen. Eine runde Form von etwa 30 cm Durchmesser mit Butter gut einfetten und die Hälfte des Teigs darin ausbreiten. Die Füllung gleichmäßig darauf verteilen und mit dem Rest des Teigs bedecken. Mit einem Messer Rautenmuster einschneiden, mit Butterflocken bedecken und bei 200 Grad im Rohr etwa 45 Minuten backen.

B. S.