

Im Frühjahr 2008 eröffnete in Sodingen das „Mediterran“, in dem Ismahan und Azzedine Lobah nun Kulinarisches aus Mittelmeerländern zubereiten und servieren. Das Restaurant liegt ein wenig verborgen zwischen Akademie und Stadtteilzentrum – dabei können sich die leckeren Angebote durchaus sehen lassen.

Im „Mediterran“ kann der multikulturell Interessierte, neben anderem, folkloristische Spezialitäten aus Nordafrika kennen lernen. Begehrt ist zum Beispiel Geschmortes aus der



Köstlichkeiten

Orientalisch, rustikal und modern: Ismahan und Azzedine Lobah aus Marokko eröffneten das „Mediterran“ in Sodingen

aus der Tajine

Tajine: Hervorragend schmecken das Lammfleisch mit Backpflaumen und gerösteten Mandeln oder die Gemüsesorten der Saison, kombiniert mit Meeresfrüchten und Fisch. Die Tajine (arab. „Kasserolle“) ist ein rundes, aus gebranntem Ton bestehendes Gefäß mit kegelförmigem Deckel zur Zubereitung von Schmorgerichten. Zum Essen wird die Tajine auf den Tisch gestellt, und die Gäste bedienen sich daraus. Aber Vorsicht: heiß! Zu diesen und zu anderen Speisen wird stets Harissa gereicht, eine scharfe Gewürzpaste aus Chilischoten. Beim ersten Mal ist eine geringe Dosierung zu empfehlen.



Ein ferner Traum

Ismahan, 33, hat marokkanische Wurzeln, ist aber in Holsterhausen aufgewachsen. Ihr Mann Azzedine, 40, wurde im Maghreb geboren und wanderte später nach Deutschland aus. Die junge Familie suchte eigentlich eine Wohnung, als sie die Räumlichkeiten an der Kantstraße 27 entdeckte, in denen zuvor ein griechischer Gastronom das „Marathon“ betrieb. „Ein eigenes Restaurant war natürlich immer schon unser Herzenswunsch. Aber es war eher ein ferner Traum“, sagen sie. Doch dann bot sich die Gelegenheit, und das Paar ergriff die Chance.

Warme Töne dominieren

Nach der Methode „Selbst ist der Mann und die Frau“ nahmen sie die Renovierung in Angriff. Sogar die Stühle haben sie eigenhändig gepolstert – apricotfarben, wie vieles im Raum, in dem die warmen Töne dominieren.

Marokkanische Henna-Lampen und orientalische Laternen verbreiten sanftes Licht und beleuchten Accessoires aus der Heimat der Gastgeber. Die eher rustikalen Möbel sind eine Verbeugung an die Vergangenheit:

Schon vor hundert Jahren löschten die Kumpel der nahe gelegenen Zeche hier ihren Durst.

Klein, aber oho

„Wir haben eine kleine Karte“, sagt die Chefin. „Dafür sind aber Frische und Qualität unsere Stärke.“ Sie setzt auf einen Trend, den kleine, aber spezialisierte Lokale in letzter Zeit nach dem Motto „klein, aber oho“ favorisieren. Aus Erfahrung weiß sie, dass ein umfangreiches Menü nicht nur immer auf Kosten der Frische geht, sondern Gäste auch häufig überfordert. Die Gastronomen bleiben in den Angeboten flexibel. „Wir wollen aber immer wieder was Neues ausprobieren.“

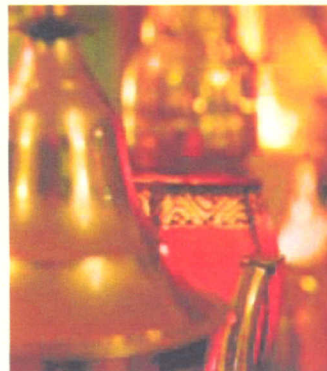
Gäste nicht verschrecken

„Modern und mediterran“ nennen sie ihre Küche. Dahinter steckt die Idee, „nicht zu orientalisch“ sein zu wollen, um die deutschen Gäste, die in der Mehrzahl sind, nicht zu verschrecken. Deshalb gibt es Aktionstage, an denen Schnitzel, Crêpes und Gambas unter dem beliebten Motto „All you can eat“ auf der Karte stehen. Auch diverse konventionelle Hauptgerichte vom Lammnüsschen auf Ratatouillegemüse bis zur Dorade Royal im Ganzen stehen auf der Karte.

Trendige schwarze Kluft

Ismahans Platz ist bei den Gästen. Mit ihrer sympathischen Ausstrahlung lässt sie schnell das Eis brechen. In der kleinen Küche nebenan zaubern Azzedine Lobah und sein Koch Rashid in trendiger schwarzer Kluft Köstlichkeiten. Beim Fotoshooting wird ein Wiedersehen gefeiert: Fotograf Thomas Schmidt kennt den Koch aus alten Tagen, als Rashid noch im Bochumer „Chez Fred“ den Kochlöffel schwang.

Text: Horst Martens
Fotos: Thomas Schmidt



Restaurant Mediterran
Bistro - Café
Kantstraße 27
44627 Herne
Telefon 02323 - 146806
www.mediterran-herne.de