
Die Knolle ist auch eine Wurzel

Das roots am Campus-nahen Mitscherlich-Platz lockt mit Crossover-Speisen

Kumpir“ heißt das Fast Food, welches man in Istanbul zu jeder Tages- und Nachtzeit auf der Straße bekommt. Die gefüllte Ofenkartoffel ist bei jungen Menschen ein beliebtes Gericht, wenn sie nachts aus dem Club oder der Bar stolpern und etwas Nahrhaftes brauchen. Die Kartoffel wird in einem speziellen, dreistöckigen Ofen gebacken und das Innere mit Kaschkaval-Käse, Käse aus Schafsmilch, vermengt. Oft gibt es Fleisch oder Wurst dazu und das Ganze wird mit einer ordentlichen Portion Mayonnaise und Ketchup serviert. Die „Kumpir“-Stände könne man mit der deutschen Currywurst vergleichen, so Suat Kayas. Kayas betreibt das roots, einen Kartoffelkiosk im Westend. Verkörpert die Currywurst eine grundsolide Option, den Hunger zu stillen, so ist „Kumpir“ im roots etwas völlig Anderes: Denn dort ist die Kartoffel zum „Brainfood“ avanciert. Sobald der Wissensdurst befriedigt ist und die Studierenden mit Hunger aus der Bibliothek oder Vorlesung schwanken, können sie ihn dort auf gepflegte Weise stillen. Denn die Westender „Kumpir“ ist kein Fast Food mehr, sie wird im roots zu einer liebevoll zubereiteten vegetarischen und auf Wunsch auch veganen Speise. Kayas verwendet für die Ofenkartoffel nicht die sonst eher fett- und zuckerreichen Saucen, sondern bietet frische und selbst zubereitete Toppings an. Auch um die perfekte Knolle bemühte er sich monatelang. „Schon eigenartig, dass man in einem Land, in dem die Kartoffel fester Bestandteil der traditionellen Küche ist, solche Schwierigkeiten hat, eine gute Kartoffel zu finden“, sagt Kayas. Auf die Frage hin, wie denn eine perfekte Knolle sein sollte, lächelt Kayas verschmitzt. Das sei Betriebsgeheimnis.

Weltenbummlerisches Wasserhäuschen

Das einladende Wasserhäuschen erinnert in keiner Weise mehr an die Trinkhalle, die Kayas einst übernommen hat. Er gestaltete das Häuschen so um, dass sich die Gäste wie auf Reisen fühlen. Viele Kunden hätten das Kayas auch schon bestätigt. Kein Wunder, denn die Tische und Möbel bestehen aus ausgedienten balinesischen Schifferbooten und der Ofen mutet überseeisch an. Doch nicht nur das Interieur ist weltenbummlerisch. Auch das kulinarische Angebot wirkt wie ein kulturelles Feuerwerk. Dort findet der Gast allerlei: vom Simit, dem in der Türkei omnipräsenten Sesamkringel – der im roots allerdings mit französischem Käse serviert wird –, über Quiche, französischen herzhaften Kuchen, sizilianische Reisbällchen, sogenannte Arancini, und englische Sandwiches



Suat Kayas (l.) in seinem roots. Foto: Dettmar

bis hin zur deutschen Stulle aus „organic Landbrot“. So machte Kayas aus einem uralten Frankfurter Wasserhäuschen ein kulinarisch-kulturelles Crossover, das so gar nicht nach Frankfurter Westend schmeckt. Sucht man nach einer außeruniversitären Anlaufstelle für seine Mittagspause oder seinen Feierabend, so wird man hier fündig. Möchte man sich nach seinem Lernmarathon in der Bibliothek ein Feierabendbier gönnen, kann man besonders im Sommer auch zu später Stunde bei Kayas einkehren. Denn sobald es sommerlich wird, lässt er das roots nach Bedarf geöffnet. Kayas möchte nicht nur einen kulinarischen, sondern auch einen sozialen Anziehungspunkt darstellen.

Schon früher arbeitete er gastronomische Konzepte aus, in denen der Schlüssel im sozialen Aspekt lag. Für das Deutsche-Rote-Kreuz setzte Kayas das Konzept von Coffeestores um, in denen hochwertiges italienisches Eis angeboten wird, um über die Enkel die gesamte Familie der Altenheimbewohner anzulocken und somit zur Lebensqualität der alten Menschen beizutragen. Und auch das Westend kann so einen bunten und ungezwungenen Ort wie das roots gebrauchen. Studentischer Raum ist im Westend eher rar und die hohen Wohnmieten fördern eine ebensolch gehobene Gastronomie. So stellt das roots eine willkommene Abwechslung dar und lädt ein, auch mal bis zu später Stunde am Campus Westend zu bleiben.

Tamara Marszalkowski

Der kleine Platz vor dem Campus an der Ecke Grüneburgweg und Fürstenbergerstraße, an dem sich auch das roots befindet, wird am 30. April 2015 um 17.30 Uhr mit einer Feier offiziell zum Mitscherlich-Platz umbenannt.
