

# Mezze und mehr am Rande des Rotlichtviertels

VON THEA BRACHT

---

Diese Frauen haben Courage: Ausgerechnet am Rande des Rotlichtviertels, an einer der Schneisen der Stadt, haben Vera Lempertz (46) und Yafa Josephides (54) ein grundsolides Imbisslokal eröffnet. Und die beiden haben Energie: Sie wirbeln durch den Laden, als ginge ihnen die Puste niemals aus. Dabei ist das nicht mal ihr einziges Standbein: Lempertz betreibt zusammen mit Leonardo Anastasiades auch noch die Tangoschule Ocho.

Dass das Geschäft an der Hauptstätter Straße nicht automatisch gut läuft, hat zuvor der Fanta-4-Manager Andreas Läscher erfahren müssen: Er hat den Standort aufgegeben und sucht für seinen Veganer-Imbiss Xond Räume in 1-a-Lage. Auch Lempertz war anfangs skeptisch, aber mittlerweile hat sie ein gutes Gefühl: Das weniger gutbürgerliche Publikum aus dem Leonhardsviertel hat sich verzogen, jetzt kommen Hipster, viele Vegetarier und Fans der orientalischen Küche vorbei.

Freundlicher sieht es aus als früher, mit Pflanzentapete, schöner Theke und stets frischen Blumen auf den Tischen. Dafür zeichnet die gelernte Architektin Lempertz verantwortlich, während Yafa Josephides, die vor zehn Jahren nach Stuttgart zog und sich mit einem Imbisswagen selbstständig machte, kulinarisch den Ton angibt. Kochen hat sie aus purer Langeweile gelernt – als sie ihren Ex-Mann, einen Kapitän, auf seinen Fahrten begleitete. Die Liebe ging, aber die Leidenschaft für die Küchen der Welt, vor allem die vegetarische, blieb.

„Falafel, Hummus & friends“ bietet sie nun an – und damit ist fast alles gesagt. Beim ersten Besuch empfehlen sich die Mezze für zwei (20 Euro) mit Hummus Classic und Pinie, Falafel, saurem Gemüse und Salaten in der Etagere. Die Falafel, die es auch im Fladenbrot (4,50 Euro) gibt, haben Biss: Außen sind sie herrlich knusprig, innen saftig und alles andere als fad. Der cremige Hummus hat eine leicht säuerliche Note, die Salate sind frisch und knackig. Dazu passt ein Gamla-Chardonnay (Flasche; 3 Euro), ein aromatischer Weißwein von den Golanhöhen mit Holznote.

Einen weiteren orientalischen Leckerbissen findet man ebenfalls auf der Speisekarte – und der sei „voll hip“, freut sich Lempertz: In den sozialen Netzwerken werden massenhaft Shakshuka-Rezepte ausgetauscht. Im Yafa gibt es das Pfannengericht mit Eiern, die traditionell in einer Tomaten-Paprika-Soße pochiert werden, klassisch (8,50 Euro), mit Spinat und Feta (9,50 Euro) und mit Biowurstchen (10,50 Euro). Das Ragout erweist sich als fein-fruchtig, wir hätten uns nur mehr Schärfe gewünscht. Praktisch zum Mitnehmen sind die Empanadas, etwa in der würzigen Maisvariante (3 Euro). Aber wie passen die Teigtaschen zum Gesamtkonzept? Yafa Josephides hat das Rezept aus Buenos Aires mitgebracht, wo sie bei einer alten Dame in die Lehre gegangen ist. Wie es dazu kam? Bei einer Argentinien-Reise hatte sie einmal wieder die Langeweile überkommen.

© Die inhaltlichen Rechte bleiben dem Verlag vorbehalten. Nutzung der journalistischen Inhalte ist ausschließlich zu eigenen, nichtkommerziellen Zwecken erlaubt.