

Stern des Südens

Giesing: Das Matiz vereint mediterrane und orientalische Küche



Gemeinsamkeiten statt Grenzen: Gastronom Mustafa Özgen (50) ist welt offen. „In Zeiten, in denen Nationalismus und Patriotismus wieder zunehmen, möchte ich dem etwas entgegenzusetzen.“

Praktisch sieht das so aus: Sein neues Restaurant „Matiz – Küche des Südens“ mixt mediterrane und orientalische Küche. Logisch, denn: „Es gibt viele Gemeinsamkeiten.“ Mit der Liebe zum Knoblauch geht's los...

Multikulti ist für Özgen ein positives Wort. „Ich bin aus der Türkei. Meine Kinder sind in München aufgewachsen und gut integriert, leben aber multikulturell – das finde ich auch für die Gastronomie gut.“ Özgen ist ein alter Hase: Seit fast 30 Jahren betreibt er Restaurants in München – in den 90ern etwa das Dilan in Schwabing; später gründete er das Keko, das es noch heute in der Au gibt. In beiden Lokalen wurden türkische Spezialitäten



aufgetischt. Im Deutschen Theater wagte sich Özgen mit dem Alhambra an die spanische Küche und würzte sie mit marokkanischen Einflüssen.

Im Matiz sind auf der Karte Gerichte aus der Türkei, Griechenland und Italien zu finden. Es gibt rote Linsensuppe mit Pitabrot (4,90 Euro) und Fischsuppe (8,50 Euro). Bei den Vorspeisen findet sich Tzatziki neben Hummus (jeweils 4,50 Euro). Als Hauptspeise kann der Gast zwischen Pasta, Fisch und Fleisch wählen, etwa hausgemachte Gnocchi mit

Tomatensauce, Kapern, Oliven und Sellerie (12,90 Euro), Dorade vom Grill (16,50 Euro) oder Rinderfilet am Spieß in Rotweinsauce (21,50 Euro).

Die Einrichtung unterstreicht die multikulturelle Idee: Fliesen im Stil eines orientalischen Kellenteppichs treffen auf maritime Schiffstau-Lampen. Der Wirt sagt: „Ich wünsche mir, dass sich das Lokal zu einem Treffpunkt für die Untergiesinger entwickelt.“ Jovana Vesovic

★ **Matiz**
Candidplatz 9
So. bis Do. 17 bis 1 Uhr
Fr. und Sa. 17 bis 3 Uhr
Telefon: 089/ 62 23 06 66.

Mustafa Özgen möchte auch seiner Tochter die Gastronomie schmackhaft machen. Hier sind die beiden im neuen Lokal Matiz. Foto: Klaus Haug