

Christian Göttner

6. April 2020

Boxer, Löwe, bedeutender Braunschweiger Gastronom

Mit Metin Aslan verstarb am 5. April 2020 ein ganz besonderer Mensch und eine prägende Braunschweiger Persönlichkeit - ein Nachruf



Metin Aslan in seinem Restaurant Tandure, dass er über 30 Jahre lang erfolgreich in Braunschweig führte. Foto: Elif Redzo

Fast jeder Braunschweiger kannte ihn – oder eines seiner beliebten Restaurants. Und wer ihn kannte, mochte und liebte ihn: Metin Aslan. Am Sonntagmittag, 5. April 2020, verstarb Metin Aslan, bekannter und bedeutender Braunschweiger Gastronom im Alter von 63 Jahren.

30 Jahre Restaurant Tandure

Aslan war ein erfolgreicher Geschäftsmann, betrieb zwei Restaurants in Braunschweig und Hannover und war einer von drei Inhabern des Großhandels Aslan Import GmbH. Besonders am Herzen lag ihm sein Restaurant Tandure in der Frankfurter Straße 4 im Artmax. Der Name leitet sich vom türkischen Wort „Tandır“, zu Deutsch Lehmofen ab. Damit der Name europäischen Klang erhält und einfacher auszusprechen ist, bekam das türkische Restaurant den Namen Tandure. Im Jahr 2017 feierte das Restaurant sein dreißigjähriges Bestehen – doch bis zur Eröffnung war es für Aslan ein langer Weg voller Schmerz, Kampf und Hindernisse.

Von Tunceli nach Frankreich, Österreich und Deutschland

Rückblick: In Tunceli treffen das anatolische Hochland, Obermesopotamien und die Berge des Schwarzen Meeres auf einander. Die Sommer sind heiß und trocken, die Winter kalt und sehr schneereich. Im Alter von 15 Jahren verließ Metin Aslan seine Konflikt geplagte Heimatregion in Ostanatolien und suchte zusammen mit seinem Vater in Deutschland nach Arbeit und Glück. Sein Ziel verlor der Mann, dessen Nachname aus dem Türkischem stammt und Löwe bedeutet, nie aus den Augen: Er wollte ein besseres Leben für sich und seine Familie. Und dafür musste er hart arbeiten und kämpfen. „Leider musste ich damals meine Mutter und meine acht jüngeren Geschwister in der Türkei zurücklassen. Ich konnte diese erst neun Jahre später, im Jahr 1980, nach Deutschland holen“, erzählte Aslan im Jahr 2017 über seinen schwierigen Start.

Glasbläser, Stahlarbeiter, Schlosser, LKW-Fahrer und Boxer

Aslan suchte mit seinem Vater zunächst in Frankreich und Österreich nach Arbeit – vergeblich. In Deutschland lief es besser: Während sein Vater in Ulm als Bauarbeiter tätig war, verdiente Aslan in der Gastronomiebranche sein Geld. Acht Monate später fing er seine Ausbildung als Glasbläser bei der WMF Group GmbH in Geislingen/Steige an. Anschließend bekamen Vater und Sohn Anstellungen im Volkswagen-Werk in Salzgitter. Aslan arbeitet fünf Jahre lang im Stahlbereich. Weiter auf der Suche nach seiner Berufung, folgten acht Monate als LKW-Fahrer und neun Jahre als Schlosser beim Fahrzeug- und Maschinenbaukonzern MAN Truck & Bus AG.

Ende 1986 ein erneuter Wechsel: Zusammen mit einem Freund, eröffnete er das Restaurant Ararat in Salzgitter. Rund acht Monate später übernahm Aslan das Restaurant Tandure; sein Lokal in Salzgitter betrieb der 60-Jährige fünf Jahre lang weiter, bis er es verkaufte. „Anfangs war es sehr schwer für mich. Ich war fremd hier, sprach auch nicht so gut Deutsch“, sagte Aslan. Geholfen hat ihm damals der Sport. Es war sein Ventil Berührungsängste mit der fremden Kultur, dem fremden Land und den fremden Menschen überwinden zu können. Durch das Boxen im Box-Athletik-Club in Wolfenbüttel lernte Aslan nicht nur die Region besser kennen, sondern gewann auch neue deutsche Freunde dazu. Und auch im Ring setzte er sich durch: 1974 und 1976 wurde er zwei Mal Niedersachsen-Meister.



Metin Aslan und Teile der „Tandure Familie“ bei den Sparkassen Open. Foto: Brunswiek Marketing GmbH

Türkisch-orientalisches Flair

Seine Berufung fand der ruhige und bescheidene, herzliche und hilfsbereite Aslan schließlich nach all den Jahren in der Gastronomie: Seine Leidenschaft und sein ganzes Herzblut steckt im Tandure: „Der Gedanke, dass wir Gerichte zubereiten und es den Leuten schmeckt, das ist ein besonderes Gefühl. Deswegen macht dieser Job auch so viel Spaß“, betonte der sympathische Vollblut-Gastronom. Darüber hinaus wollte er seinen Gästen auch immer etwas aus seiner Kultur und von seiner Mentalität weitergeben. Diese sollen sich wie in Anatolien fühlen, Anatolien schmecken. Die Einrichtung für das Tandure hatte Aslan selbst ausgesucht, nahezu alle Dekoartikel stammen aus der Türkei. Sie schmücken das Restaurant und tragen zum türkisch-orientalisches Flair bei. „Braunschweig ist eine Universitäts-, Wissenschafts- und Volkswagen-Stadt. Hier spielt das Multikulturelle eine sehr wichtige Rolle und das kommt der Gastronomie zu Gute“, betonte der fleißige Restaurantleiter.

Authentische Speisen und viel Gastfreundlichkeit

Für den Erfolg seines Tandures waren nicht nur die Qualität der Zutaten, insbesondere des Fleisches, sondern auch die Authentizität der Speisen sowie die Gastfreundlichkeit verantwortlich. Anfangs übernahm Aslan viele Aufgaben selbst, war ständig zwischen Küche, Tresen und Tischen unterwegs. Am Ende trat er etwas kürzer.

Die Tradition war ihm immer wichtig: Das Tandure ist ein Familiengeschäft und es soll auch innerhalb der Familie bleiben. Einen Nachfolger hatte er bereits auserkoren: Seinen Sohn Behçet, der als Koch im Tandure tätig ist. Zudem arbeiten seine Frau und seine Nichte im Betrieb. Die weiteren 25 Mitarbeiter gehören biologisch gesehen nicht zu seiner Familie, aber Aslan bezeichnete sein Team gerne als „die Tandure Familie“: „Das Team sind die Beine vom Tandure – ohne sie, würde hier nichts laufen“, erklärte Aslan lächelnd.

Auch beim Tennisturnier Sparkassen Open mischte Aslan mit seinem Team gastronomisch mit. Seine Devise war auch hier: Entspannt und leger, warmherzig und persönlich.

Gleichzeitig hochwertig, anspruchsvoll und bezahlbar.

In Deutschland zu Hause, die Türkei im Herzen

Metin Aslan war in der gesamten Region bekannt und beliebt. Zu seinen Freunden zählte er Ex-Außenminister Sigmar Gabriel, Profi-Spieler von Eintracht Braunschweig, dem VfL Wolfsburg oder den Basketball Löwen Braunschweig. Besonders stolz war Aslan auf den Besuch vom ehemaligen Bundeskanzler Gerhard Schröder: Ein Foto der beiden hängt hinter den Tresen an der Pinnwand des Tandure. Doch Aslan betonte immer, dass alle Gäste bei ihm willkommen sind und auch gleich behandelt werden.

Auch wenn er in der Türkei geboren und aufgewachsen war, fühlte sich der erfolgreiche Gastronom in Braunschweig, in Deutschland zu Hause. Dennoch hielt Aslan auch an seiner Heimat fest. Mindestens einmal im Jahr reiste er nach Alanya und Izmir, besuchte seine Familie und genoss die anatolische Sonne: Seine wenige Freizeit verbrachte er am liebsten mit seinen Enkelkindern. Und die werden ihn jetzt sehr vermissen. Genauso wie seine Familie und die vielen Freunde, die ihn gekannt und geliebt haben. Aber auch die zahlreichen Gäste, die er mit seinem Team viele Jahre lang versorgt und glücklich gemacht hat. Metin Aslan hat tiefe Spuren in unserer Region hinterlassen und wird unvergessen bleiben. Vielen Dank für alles. Mach's gut, Löwe.