

# Viele Gewürze und wenig Schokolade

Zimtsterne, Makronen, Vanillekipferl? Hier nicht: In ihrem kleinen marokkanischen Teesalon verkauft Dina Bounour gefüllte Datteln, Baklava und gezuckerten Minztee.

VON JULIA WEINHEIMER

FRANKFURT. Dina Bounour trägt Schürze und ein braunes Kopftuch. Sie vermischt gemahlene Mandeln, Zucker, Zimt und Orangenessenwasser. Sie knetet die Zutaten, bis eine zähflüssige Paste entsteht. Die Füllmasse für die marokkanischen Mandelhörnchen Kaab el Ghazal ist fertig. In einer blauen Plastikschüssel ruht ein zweiter Teig, den Bounour am frühen Morgen vorbereitet hat. Sie holt ihn aus der Schüssel, greift zum Nudelholz. Nach wenigen Augenblicken hat sie den großen Klumpen so



**Familienbetrieb:** Bounours Bruder Yassin steht hinterm Tresen.

hauchdünn ausgewalzt, dass die silbrig glänzende Arbeitsfläche durchscheint. Auf den Teig legt Bounour kleine, zu Mondsicheln geformte Portionen der Mandelmasse und deckt sie mit einer zweiten Teigplatte zu. Mit einem Teigroller werden die einzelnen Hörnchen dann abgetrennt, mit einer Pinzette drückt Bounour Muster in die Gebäckstücke.

Jeden Tag vom morgens acht bis nachmittags um drei steht Dina Bounour in der Backstube ihres kleinen orientalischen Teesalons an der Dalbergstraße in Frankfurt-Höchst. Ursprünglich hatte sich die heute Fünfunddreißigjährige, die sich der Öffentlichkeit nie ohne die traditionelle Kopfbedeckung muslimischer Frauen zeigt, zur Einzelhandelskauffrau ausbilden lassen, das Backen war nur ein Hobby. Wie man traditionelle marokkanische Süßigkeiten herstellt, hat sie von ihrer Mutter gelernt. Bounours Eltern waren vor mehr als 30 Jahren aus Nador, einer Großstadt im Nordosten Marokkos, nach Deutschland gekommen.

„Die Idee, mit orientalischen Spezialitäten Geld zu verdienen, stammt von meinem Mann Mohamed“, erzählt Dina Bounour. Ihre Produkte hat sie zunächst bei Veranstaltungen wie dem Frankfurter Opernplatzfest und dem Gartenfest der Fasanerie in Landau verkauft. Später übernahm sie den Catering-Service von Unternehmensfeiern, bewirtete zum Beispiel die Mitarbeiter der Heidelberger Sparkasse und das Gartenbau-Unternehmen Immo Herbst. Die Reaktionen seien so positiv gewesen, dass sie den Schritt gewagt habe, einen Laden zu eröffnen, erzählt sie. Im Dezember 2011 machte „Bounour's Salon de thé & pâtisserie oriental“ die Türen auf. Etliche Kunden von früher habe sie behalten, sagt Bounour. „Es kommen

viele Leute aus anderen Stadtteilen oder dem Umland, die meine Spezialitäten auf einer Veranstaltung kennengelernt haben.“ Inzwischen versendet die orientalische Pâtisserie ihre Waren auch über einen Online-Shop.

In ihrem Laden stellt Bounour hinter einer gut vier Meter langen Glasscheibe rund 25 verschiedene Gebäcksorten aus. Eine in allen arabischen Ländern bekannte Nascherei, die vor allem während des Ramadan verzehrt wird, abends, wenn nach Sonnenuntergang das Fastengebot fällt, ist Chebakia. Sie enthält Anis, Sesam und Fenchel. Der würzige Teig wird in heißem Öl frittiert und anschließend mit flüssigem Honig begossen. Weitere Spezialitäten sind eine Mandelmasse mit Cappuccinogeschmack und einer Hülle aus Zuckersirup, und das bekannte Baklava aus Blätterteig. Zum Sortiment gehört außerdem eine große Auswahl an gefüllten Königsdatteln. Bounour bietet rund zehn Variationen an. Sie füllt die fingerförmigen Früchte mit Pasten aus Marzipan, Walnusskernen, Pistazien und Ingwer. Bounour erzählt, dass die extreme Süße der marokkanischen Backwaren vielen Deutschen nicht zugeht. Deshalb

hat sie traditionelle arabische Zubereitungen verändert. „Ich reduziere den Zuckeranteil, damit alle Aromen durchkommen.“ Zudem verziert sie inzwischen einige Gebäckstücke mit einer Glasur aus Zartbitter- oder Vollmilchkuvertüre, obwohl Schokolade in orientalischen Rezepten eigentlich keine Rolle spielt. „Damit komme ich Kunden entgegen, die nicht auf Schokolade verzichten und trotzdem bei mir einkaufen möchten.“

Von diesen kleinen Veränderungen abgesehen, will Dina Bounour ihren Wurzeln treu bleiben. Ihre Pâtisserie ist ein Familienbetrieb. Bruder Yassin Bouhroul hilft beim Verkauf hinter der Ladentheke,

ihre Schwägerin und eine marokkanische Freundin unterstützen die Produktion in der Backstube. Als eine für den Orient typische Erfrischung serviert Bounours Team den Gästen süßen Minztee. Die Zubereitung ist aufwendig: Der Tee besteht aus chinesischem Grüntee-Pulver, das in einer Metallkanne mit kochendem Wasser aufgebriht wird, viel Zucker und der frischen Nana-Minze, deren Blätter erst kurz vor dem Verzehr zugegeben werden.

Nach zehn Minuten im Backofen sind die Mandelhörnchen fertig. Bounour nimmt die Gebäckstücke nach dem Abkühlen einzeln vom Blech, um sie auf einer gläsernen Platte anzurichten und das frische Backwerk in der Vitrine zu platzieren. Bounour ist stolz auf ihr Geschäft, auch weil ihr Sortiment immer weiter wächst. Ideen und Rezepte habe sie noch viele, sagt sie.



**Zum Tee:**

oben ein Mandelhörnchen, unten auf dem Teller Dattelpralinen und frittiertes Anis-Teig.

Fotos Cornelia Sick, Fabian Fiechter