

DAS REISEMAGAZIN FÜR GENIESSER

SOMMER 2011

GOURMETREISE

DIE TRAUMHAFTESTEN HIDEAWAYS

DUNTON
BANGKOK
KUALA LUMPUR
SYLT
MADRID

DER KULINARISCHE
TRENDGUIDE FÜR DIE
MILLIONENMETROPOLE
ISTANBUL

AMSTERDAM
WO INSIDER IN DER NORDISCHEN
WASSERSTADT AN LAND GEHEN

BRÜGGE
GENT
ANTWERPEN

MÄRCHENLAND FLANDERN: STERNEKÖCHE,
SCHOKOLADE, SANDSTRÄNDE UND DIAMANTEN

**WELLNESS
URLAUB**
DIE SCHÖNSTEN
HOTELS ZUM
ENTSPANNEN
& RELAXEN



ISTANBUL

BRÜCKE ZWISCHEN DEN WELTEN

Geboren auf zwei Kontinenten, Vermittlerin zwischen den Kulturen des Westens und des Ostens. Ein magischer Ort, an dem sich auch für Gourmets, so wie unser Autor einer ist, zwei Welten aufs Allerschönste vereinen.

✎ Joscha Remus







1 3



Willkommen im Paradies der Gaumenfreuden!
Die Millionenstadt hat eindeutig was übrig für Genießer – Gourmetküche, wohn man sieht!



2 4



S

chöner kann man sich eine Ankunft in Istanbul kaum vorstellen. Beim Blick von der Galatabrücke verschmelzen Bäume und Minarette, Moscheen und Hügel miteinander und erscheinen im Kontrast zur untergehenden Sonne als rot illuminiertes orientalisches Scherenschnitt. Die in Flammen gesetzte Begrenzung einer unglaublichen Stadt. Ich schaue den Brückenanglern zu, wie sie die winzigen Fischlein begutachten, die sie aus dem Wasser nach oben ziehen, und mache einen Bogen um die Menschenangler, die eine Brückenetage tiefer versuchen, Touristen in ihre Restaurants zu locken. Oben, gleich gegenüber dem Ausgang der Tunnelbahn, mitten im Herzen der Istanbuler Oberstadt Beyoğlu, empfängt mich Hacer Sayman, die Besitzerin des „Gasthofes zum Geier“ (Ak-baba 11 Meyhane) mit ihrem herzlichen Lachen und frischem, hausgemachtem Meze. „Willkommen im Paradies der Gaumenfreuden!“ Hacers Motto lautet: „Ein lachender Essigverkäufer macht bessere Geschäfte als ein Honigverkäufer mit saurem Gesicht.“

Sie gehört zu den seltenen Chefinnen Istanbuls, die zu all den leckeren Speisen immer eine Geschichte beitragen können. Egal, ob über das tscherkessische Huhn mit Walnüssen (Çerkez tavuğu), die armenische Humuspezialität Topik, die traumhaften Mangold-Bulgur-Sarmale oder das köstliche „Rezept der alten Jungfrau“,

benannt nach dem darin enthaltenen, sonnentrockneten Gemüse. Gerne auch in fließendem Deutsch. Hacer und ihr Lachen sollen mich fortan durch die Stadt begleiten.

Über den Bosphorus

Am besten beginnt man seine kulinarische Pilgerreise drüben auf der asiatischen Seite, in Kadıköy. Ich fahre mit dem Schiff hinüber, hinter mir kreischende Möwen, die sich vor einer orientalischen Traumkulisse um herumfliegende Brotstücke streiten. Der Weg nach Kadıköy lohnt sich, denn Musa Dağdeviren, kulinarisches Herz und Chefkoch des Restaurants „Çiya“, reist seit Jahren durch die Türkei, um Großmutterns alte Rezepte zu sammeln oder vom Vergessen bedrohte Wildpflanzen aufzuspielen und deren Zubereitungsarten bei Bergvölkern zu erlernen. Vorab schlendere ich noch ein wenig durch die Gourmet-Gasse, die Güneşlihaçe Sokak. Sie ist eine der interessantesten Marktstraßen Istanbuls, in der man sich den Kopf von den ausliegenden

Leckereien verdreht. Hier findet sich alles: von fangfrischem Schwertfisch bis hin zu Schaf- und Ziegenkäse aus dem nahen Thrakien. Kulinarische Genüsse wohin das Auge blickt.

Im Restaurant „Çiya Sofrası“ schmecke ich mich stundenlang durch unerhört köstliche Speisen. Hier diese Bulgurbällchen – die Fukara Köftesi – mit Baumnüssen, Kreuzkümmel, Tomaten, Chili und Minze. Musas Kirsch-Kebab über Salat mit Granatapfelkernen und das geschmort Lamm mit Quitten – einfach unglaublich. All das zerfließt einem regelrecht auf der Zunge. Weiter westlich von Istanbul nennt man den Gaumen auch Himmel des Mundes, ich weite diesen Begriff aufs Restaurant „Çiya“ aus und Musa strahlt. „Çiya“, ein kulinarischer Himmel, den sich auch Carlo Petrini von Slow Food niemals entgehen lässt, wenn er nach Istanbul kommt. Wenn man Musa, den

EIN LACHENDER ESSIGVERKÄUFER MACHT BESSERE GESCHÄFTE ALS EIN HONIGVERKÄUFER MIT SAUREM GESICHT.

— Hacer Sayman

GENUSSVOLL

1 + 2 **Your world is 360°:** Das nimmt Seshah Khan mit seinem Konzept der „360° Bar, Lounge und Restaurant“ ernst! Kaum anderswo hat man so einen traumhaften Rundumblick auf die Stadt und kann nebenbei auch noch die türkische Küche genießen. Nur die absolut besten Meerestiere landen auf den Tellern des 360° Restaurants. Das schmeckt man auch und outet sich schon nach dem ersten Bissen als absoluter Fischliebhaber.

3 + 4 **Fusion confusion:** Mehmet Gürs, der kulinarische Wandler zwischen zwei Welten, will seine Kochkunst nicht als Fusionsküche bezeichnen. Das ist ihm zu confusod, lieber Slow Food at its best. Wie recht er hat!



AUSSICHTSREICH

Dass man außergewöhnlich gut speisen kann, hat Istanbul bereits bewiesen. Doch das Auge isst mit und genau das haben sich die Gourmetspezialisten der Stadt zu Herzen genommen. Das „Mikla“ (l.) wie auch das „Mizdedeçango“ (r.) leben dies in Perfektion.

Mann mit dem dichten Schnurrbart und den glühenden Augen, fragt, wann seine Leidenschaft für die Kochkunst begonnen habe, lächelt er und sagt: „Ich bin in einem Ofen geboren worden.“ Musa begleitet mich noch nach Uskudar, wo man sich unweit des Fähranlegers im Sabit-Basar seinen fangfrischen Bonito (Palamut), Blaubarsch (Lüfer), Steinbutt (Kalkan) oder die rote Meerbarbe (Barbunya) selbst aussucht und von den drei Frauen Handan, Imre und Fikriye frisch zubereiten lässt. Empfehlenswert: die Hamsi, kleine knusprige Anchovis, die von den Istanbulern als Prinzen der Fische genannt werden.

Apropos Prinzen: Selbst bei einem schnellen Instant-Trip nach Istanbul sollte man sich einen Ausflug auf die Prinzeninseln nicht entgehen lassen. Mit dem Schnellboot erreiche ich die größte und schönste dieser Zauberinseln, Büyük Ada, in einer halben Stunde, lasse

mich in einer verzierten Kutsche durch dichte Pinienwälder fahren und schaue mir oben auf einer Anhöhe das größte Holzhaus der Welt an (ein Geheimtipp!).

Die Stadt der 1000 Namen

Gründehrliche lukullische Genüsse wie bei Musa findet man auch im Gourmettetempel „Mikla“, mit dem der in Finnland geborene Starkoch Mehmet Gürs in Istanbul seit Jahren die kulinarischen Sterne vom Himmel holt.

Istanbul trug viele Namen: Konstantinopel, Byzanz, aber diesen kannte ich noch nicht: Miklagard. Verlichen von den Wikingern, die hier um 1200 aufkreuzten, um Handel zu treiben. Mehmet Gürs schmunzelt: „Seitdem ich meinem Restaurant den Namen Mikla gegeben habe, muss ich mit der Bewertung leben, dass meine Küche skandinavisch inspiriert sei.“

Gürs lässt im „Mikla“ nicht traditionell türkisch kochen, keine Frage. Vor allem ist das keine ottomanische Küche, damit hat sie nichts zu tun, aber sie ist auch nicht skandinavisch.

Ich beginne mit den Hamsi, den kleinen berühmten Fischen, die sich hier in ganz neuem Gewand, einem knusprigen Forehacia-Knacker präsentieren. Ein einfaches, aber geniales Entree, dazu einen frischen Sultaniye-Emir DLC – Weißwein als Aperitif. Anschließend ein Hauch von

Norden, die geräucherte kühle Makrelen-Mousse und die Trakya Kivirek, eine über Kirschholz geräucherte Lammleende mit weißem Bohnenpüree und einer dezenten Walnuss-Kağar-Käsecreme. Als Reminiszenz an Gürs zweite Heimat, Anatolien

WOHER MEINE LEIDENSCHAFT FÜR DIE KOCHKUNST KOMMT? ICH BIN IN EINEM OFEN GEBORNEN WORDEN!

Musa Doğaner

gibt's diese Kreation auch im zarten Pistazienmantel. Mehmet Gürs empfängt mich am nächsten Tag nahe des Schwarzen Meeres in seiner hochmodernen Versuchsküche. Er drückt mir ein Blatt in die Hand und sagt: „Die neue anatolische Kochkunst. Erhalte die traditionelle, tief verwurzelte Küche dieses Landes und dann denke vorwärts.“ Als kulinarischer Wandler zwischen

» DIE NEUE ANATOLISCHE KOCHKUNST: ERHALTE DIE TRADITIONELLE, TIEF VERWURZELTE KÜCHE UND DANN DENKE VORWÄRTS.

— Mehmet Gürs

den Welten macht sich Gürs gemeinsam mit dem Anthropologen Tanguy Tan ständig auf die Suche nach den besten Zutaten, ebenso wie Gourmet-Ethnologe Musa Dağdeviren, nun schon seit zwei Jahren auf die Suche nach alten Rezepturen. Seine Kochkunst möchte er nicht Fusion nennen, das ergebe zu schnell Confusion. Nein lieber Slow-Food at its best. Wie recht er hat.

Tags darauf: Klar, das Thema Essen und Trinken verfolgt einen in diesem über sieben Hügel geworfenen Häuserteppich mit seinen über 16 Millionen Einwohnern auf Schritt und Tritt. Wie gerne schaue ich an den Moscheen den Kastanienröstern zu, wie sie die kleinen braunen Krustenkugeln akkurat in Reihe legen. Doch es gibt da noch etwas. Die Istanbulers sprechen von Hüzün, wenn sie diese eigentümliche Melancholie überfällt. Hüzün, das kann für einen Türken eine geschmackliche Erinnerung an seine Kindheit sein oder ein ferner Klang, ein Bruderkuss oder eine verlichte Möwe, die sich bei ihrem Flug über den Bosphorus auf dem Meer verirrt. Ich gebe zu meinem traumhaften Boutique-Hotel mit Garten, dem „Sultanahmet Palace“, um kurz in der Badewanne zu verschwinden. Ein schönes Bad, das aussieht wie ein kleiner Hamam. Von meinem Balkon blicke ich direkt hinaus aufs Marmarameer.

Hacıer klingelt mich aus meinen Wachträumen. Sie lädt mich ins Edelrestaurant „Changa“ ein, das in der Auflistung der besten Restaurants Istanbul auf keinen Fall fehlen darf. Zwei der kreativen Kochdesigner des Hauses, Savaş Ertuğ und

Tarik Bayazıt empfangen uns und präsentieren mit der Säule des Hauses, Zekiye Kürkçüoğlu, stolz ihren dreigeschossigen Palast, in dessen Erdgeschoss man durch eine runde, transparente Bodenplatte den Köchen direkt in den Kochtopf schauen kann. Geheimnisvoll zieht vor mir und Hacıer die kulinarische Kreationen-Karawane der 13 Kostlichkeiten des Degustationsmenüs auf. Himmelhoch jauchzend die Garnelen mit Kürbis-Muhammara auf ihrem Papađam-Chip, mit einem Hauch von Aprikosen-Sirup und Erdnüssen. Raffiniert verpackt diese Jakobsmuscheln in ihrem Kleid aus Pastima und den Applikationen aus scharfem Humus. Ein kurzer Abstecher nach Anatolien verheißt die hauchzart geschnittene Ochsenzunge mit einer umwerfenden Çökelek-Käse-Kruste, bevor es nach Italo-Asien geht, ins Wasabi-Lachs-Tortellini-Land, über dem eine Wolke aus Zitronengras schwebt. Ohne jede geografische Ortung, weil einfach nur himmlisch die kleine, kandierte wilde Hibiskushüte auf einem Klecks Kaymak-Frischkäse.

Man sollte sich das in der Nähe des Taksimplatzes gelegene, von außen völlig unscheinbare Restaurant „Changa“ nicht entgehen lassen.

Hacıer und ich jedenfalls schwebten hernach noch eine ganze Weile ausgelassen durch die Gassen der Oberstadt Beyoğlu, Istanbul, für mich eine märchenhafte Stadt, die einen in jeder Beziehung kulinarisch belebt und wachküst. ☘

GEHEIMTIPP

Ein Plakat an der Tür des Restaurants Karanlıkta Yemek fragt: Ist dieser Wein nun rot oder weiß?

Ger nicht so einfach zu beantworten. Schließlich ist das Restaurant in unmittelbarer Nähe des Galataturms, eines von weltweit etwa zehn Dunkelrestaurants und das Erkennen der Weinlarbe erweist sich beim türkischen Sultanije Emir DLC durchaus als schwierig. Nach einem abgewandelten Motto des türkischen Dichters Orhan Veli heißt es hier: Ich schmecke Dich, Istanbul, mit geschlossenen Augen. Als Geist wird man von einer Vielzahl von Helfern sicher durch die Dunkelheit und die mehrgängigen Menüs geführt. Zu den köstlichen Spelzen bietet das Restaurant auch immer Livemusik im Dunkeln an. Vertrauen Sie ruhig ihrem Gaumen, Sie werden nicht enttäuscht werden. Ein Film auf der Webseite gewährt erste Einblicke.

KARANLIKTAYEMEK
Serdar Ekrem Cd. 36, Galata-Beyoğlu, Tel.: +90 212/25 25 361,
www.karanlikyemek.com



Prächtig wie der Orient selbst, schimmert die Stadt am Ufer des Bosphorus.
Fantastische Ausblicke gewährt der Maiden's Tower, genau wie die angesagte 360°-Bar.

