



Kaum ein Reiseland ist besser an Deutschland angebunden als die Türkei. Mehrmals täglich starten Flieger von SunExpress, Lufthansa und Turkish Airlines von deutschen Flughäfen zum drei- bis vierstündigen Direktflug zur Metropole Istanbul und nach den sonnigen Urlaubsdestinationen von Ägäis und Mittelmeer.



*Genießerland Türkei*

# Am Tor zum

**W**ie ein Magnet wirkt dabei das quirlige Istanbul. Jeder sechste Türke lebt dort. Schon die Lage auf zwei Kontinenten ist einzigartig, und selbst der weitgereiste Alexander von Humboldt erlag ihrem Charme und nannte sie „die schönste Stadt der Welt“. So viel Schönheit lockte schon damals die Menschen an und ließ die Einwohnerzahl auf mittlerweile rekordverdächtige 13 Millionen steigen. Die Griechen nannten sie Byzantion, die Römer Constantinopolis, und die türkischen Osmanen, die sie Mitte des 15. Jahrhunderts eroberten, Istanbul. 1600 Jahre diente sie als Hauptstadt dreier Imperien, denen der Besucher auf Schritt und Tritt begegnet, sei es in einer griechischen Ruine, einem römischen Säulengang, einer byzantinischen Kirche oder einem osmanischen Palast.

## ZWISCHEN ORIENT UND OKZIDENT – UNTERWEGS IN ISTANBUL

Wir bummeln mit unserer Freundin Serpil durch die engen Gassen der Altstadt. Schon als Kind hatten die Gerüche ihrer Heimatstadt die Journalistin fasziniert, und im Laufe der Jahre lernte sie auf Reisen die Spezialitäten ihres Landes kennen und lieben. Das vom wuchtigen Galataturm überragte Stadtviertel am Goldenen Horn, das die Griechen auch Pera nannten, war



**Et poriae corent, ommoloritae.** Nam que volectiam, quis plabores mo mint ut eum eum aliti totaqui squost, tem. Min

# Morgenland

über Jahrhunderte hinweg wichtiger Knotenpunkt für den Handel der Genueser und Venezianer und blieb ein beliebtes Wohnquartier der Europäer. Vor einigen Jahren hat sich Serpil dort ihren Traum erfüllt und kaufte im obersten Stock eines Hauses eine heruntergekommene Wohnung, die sie zusammen mit ihrer handwerklich begabten Freundin Hülya zu einem kleinen Refugium über der Altstadt renovierte. Sie liebt den Ausblick, der ihr jeden Morgen das Herz öffnet und sie empfänglich macht für die vielschichtige Stadt zu ihren Füßen, in der es für die 44-Jährige immer noch jede Menge Neues zu erkunden gibt.

Voller Energie und Neugier streift sie mit uns durch ihr Viertel, vorbei an Moscheen, die einmal Kirchen waren, und vorbei an Geschäften, in denen die Kunden mit den Händlern die Preise ausgefeilschen. „Feilschen ist üblich“, sagt sie lächelnd, „bei Lebensmitteln wird aber meist nicht gehandelt. Da gelten feste Preise. Aber wenn ihr viel einkauft, bekommt ihr meistens Rabatt.“ Vor verwunschenen Teehäusern sitzen die Alten und schlürfen gemütlich ihren Cay (Tee). Sie lassen beim Besucher Zweifel aufkommen, ob er wirklich in einer europäischen Metropole oder nicht doch in einem orientalischen Märchenland gelandet ist. „Wahrscheinlich ist es die gelungene Kombination von beidem“, meint Serpil, „die Istanbul zu einer Brücke zwischen Orient und Okzident macht.“ Sie selbst trinkt lieber

lhil ideneste et  
untibus illent eius,  
iunt, to beaquas  
aligeniet magni  
quatur apis et,  
sitame nonsenihil



# Morgenland

türkischen Mokka, der so stark sein muss, dass der Löffel fast darin steht. Ihre Großmutter hatte, als sie noch ein Kind war, die Zukunft aus dem Satz gelesen. „Humbug“, urteilt Serpil und verdeutlicht damit den rasenden Wandel ihrer Stadt in den letzten Jahrzehnten. „Lasst uns ins **Xxxxxx** gehen, etwas essen.“ Das Restaurant residiert am Goldenen Horn im obersten Stock des Palasts der Istanbul Foundation of Culture und Art und bietet im stylischen Outfit traditionelle anatolische Gerichte. Lecker! „Wenn ihr Lust auf Fisch habt, geht ins Hayat Balik. Das liegt direkt am Fischmarkt. Es wird euch gefallen.“

Jenseits der Galatabrücke liegt der Verkehrsknotenpunkt Eminönü. Hier endete der legendäre Orientexpress, der nach dem Zweiten Weltkrieg seinen luxuriösen Anstrich verlor und kürzlich ganz eingestellt wurde. Vom nahen Fähranleger gehen Passagierdampfer zum asiatischen Ufer des Bosphorus nach Kadıköy, zu den idyllischen Prinzeninseln und nach Bandırma am Marmarameer. Die Metro bringt uns hinauf zum Stadtteil Sultanahmet, einer Schatzkammer der byzantinischen und osmanischen Geschichte.

Die märchenhafte Hagia Sophia wurde vor anderthalb Jahrtausenden als größte Basilika des Oströmischen Reiches errichtet und nach der osmanischen Eroberung in eine Moschee umgewandelt. Republikgründer Atatürk machte daraus salomonisch ein Museum und ließ die verdeckten Mosaiken wieder freilegen. Daneben erhebt sich die Sultan Ahmet Camii, auch Blaue Moschee genannt, deren blaue Kacheln seit 400 Jahren die 43 Meter hohe Kuppel zieren.

Von hier ist es nicht weit zu zwei der schönsten Gasthäuser Istanbul: Das Yesil Ev oder „Grüne Haus“ war einst eine herrschaftliche osmanische Holzresidenz, heute ist es ein romantisches Hotel. Im Hof der benachbarten Karawanserei haben sich Werkstätten von

Kunsthandwerkern angesiedelt. Nur einige Meter weiter liegt in der Tefikhâne Sokak (Gefängnisstraße) das Four Seasons Hotel. Der Straßensname kommt nicht von ungefähr, denn bis 1969 diente das Hotel als Gefängnis, in dem auch kritische Schriftsteller und Journalisten wie Nazim Hikmet inhaftiert waren. Heute sieht man davon in dieser kleinen, sündteuren Luxusresidenz bis auf einige Einritzungen nur noch wenig. Von der Dachterrasse hat man beim Cocktail einen herrlichen Blick auf die ganze Umgebung mit ihren Moscheen und Palästen.

Serpil schätzt Hikmet sehr, wegen seiner Heimatliebe und seiner Verbundenheit mit dem einfachen Volk. Zu den Büchern des Istanbul-Literaturnobelpreisträgers Orhan Pamuk hat sie ein eher gespaltenes Verhältnis. Wirft dieser den Bewohnern seiner Stadt „hüzün“, tiefe Melancholie, vor, die aus ihrem Alltag nicht wegzudenken sei, fragt sie sich, ob sie in der gleichen Stadt lebt wie er. Für sie ist das junge Istanbul eindeutig schon längst in Europa angekommen.

Am nächsten Tag steht die alte Kultur auf dem Programm: der Topkapi Sarayı, fast 400 Jahre lang Residenz der Herrscher mit osmanischen Miniaturen und Kalligraphien sowie mit Reliquien des Propheten Mohammed, der Yerebatan Sarayı, ein eindrucksvolles Wasserreservoir aus Römerzeiten, das mit 80 Millionen Litern der Stadt bei Belagerungen das Leben rettete. Früher spielten hier James-Bond-Filme, heute werden in den mächtigen Hallen ab und zu Konzerte veranstaltet. Von dort ist es nicht weit bis zum Kapalı Çarşı, dem „Bedeckten Basar“ aus dem 15. Jahrhundert, wo wir unsere Freundin Serpil wiedertreffen, die in der Nähe ihr Büro hat.

Ohne Führer könnte man sich in dem 30 Hektar großen überdachten Shopping-Paradies inmitten der Altstadt leicht verlaufen. Es gibt

**Et poriae corent, ommoloritae.** Nam que volectiam, quis plabores mo mint ut eum eum aliti totaqui squost, tem. Min





*Et poriae corent, ommoloritae. Nam que volectiam, quis plabores mo mint ut eum eum aliti totaqui squost, tem. Min*

dort wohl nichts, was man nicht bekommen könnte: Teppiche, Lederjacken, Kupferkessel, jede Menge Gold und modernste Handys. Verführerisch präsentieren vielsprachige Händler ihre Waren, bitten den Gast mit einem Lächeln in ihren Laden und laden zum Tee ein. Wer Geschmack findet, sollte trotzdem das Feilschen nicht vergessen!

Doch eigentlich stehen jetzt die Restaurants und Konditoreien der Millionenstadt auf unserem Programm. Palastküche findet man in Istanbul nur selten. Meist hat die Küche, die in den kleinen Restaurants der Stadt serviert wird, eine lange Geschichte, die bis zu den Traditionen der nomadischen Turkvölker zurückreicht. Im Laufe der Jahrhunderte nahm sie in den Serails der Osmanen die unterschiedlichsten Einflüsse der indischen, persischen und arabischen Küche sowie der zahllosen Besucher aus dem gesamten Mittelmeerraum in sich auf und wurde zu dem, was wir heute als türkische Küche kennen und lieben.

### DER WEG INS HERZ FÜHRT ÜBER DIE KEHLE

„Wie wichtig den Türken das Essen ist, zeigt das Sprichwort ‚Der Weg ins Herz führt über die Kehle‘, betont Serpil, und man merkt schnell: Wer sich mit der türkischen Kochkunst beschäftigt, kann schnell Zugang zur Esskultur finden. „Die türkische Küche besteht aus zahlreichen unterschiedlichen Geschmacksrichtungen und ist so bunt wie das kulturelle Mosaik des Landes. „Wir staunen über die prachtvollen Auslagen, in denen Süßigkeiten verführerisch zu kunstvollen Gebilden aufgetürmt sind und quietschrosa Torten mit Verzierungen leuchten. Tomaten, Gurken, Auberginen glänzen an den Gemüseständen um die Wette. Früchte animieren mit Pistazien und Nüssen zum Genuss.“

Am Abhang nach Eminönü liegt der Ägyptische Basar, ein Gewürzmarkt mit abertausend Wohlgerüchen: Thymian, Safran oder frisch gerösteter Mokka wetteifern um die Aufmerksamkeit der Käufer. Auch Blöcke von türkischem Honig, kandierte Früchte und „süße Würste“, Spieße mit Walnüssen, die immer wieder in Aprikosen- und

Maulbeersirup getunkt werden. Wir treffen dort den Gewürzhändler Cengiz Kanat, der nicht nur perfekt bayrisch spricht, sondern auch erstklassigen türkischem Safran vorrätig hat, dem wir nicht widerstehen können.

Spitzenküche bietet Mehmet Gürs. Auch so ein Reimport, der seine ersten Küchenerfahrungen in Skandinavien sammelte und heute im durchgestylten Mikla im Marmara Pera Hotel eine aufregende Fusion aus bei den Kochstilen anstrebt. Die exzellente Weinkarte verspricht sichere Entdeckungen beim aufstrebenden türkischen Wein. Am Bosphorus liegen die Paläste der Herrschenden und Reichen. Wer einmal selbst wie ein Pascha wohnen möchte, kommt nicht um den Ciragan Palast herum. Als Kempinski vor einem Vierteljahrhundert den Komplex übernahm, entwickelte sich die himmlische Terrasse der Gazebo-Lounge und das feine Tugra-Restaurant schnell zu den Topadressen der Metropole. Heute haben andere Luxushotels nachgezogen, wie das Four Seasons at the Bosphorus in einem Palast aus dem 19. Jahrhundert oder das in eine Flucht von alten Reihenhäusern eingebaute **W Istanbul** mit Tolga Atalays gelobter Küche im Okka. Im schicken Villenviertel hinter der ersten Bosphorus-Brücke liegt das trendige Ulus 29 mit seinem beeindruckenden Weinkeller.

### WEINANBAU SEIT ÜBER 8 000 JAHREN

Istanbul ist der ideale Ausgangspunkt für eine Tour zu den Weinbergen am Marmarameer. Am Nordufer sind im von Weinbergen umgebenen Mürefte mit Doluca und Sevilen zwei der großen Familienunternehmen aktiv. Isa Günervon Sevilen hat mit Florent Dumeau einen französischen Berater ins Boot geholt, um das Optimum aus den Weinbergen auf beiden Seiten des Marmarameers und in Anatolien herauszuholen. Mit Erfolg: Der Isabey Sauvignon Blanc und der Chardonnay gefielen uns gut, ebenso die Rotweine der Plato-Serie. Auch die Geschwister Sibel und Ali Kutman von Doluca konnten mit ihren Weinen überzeugen. Der Doluca Tu ra Öküzgözü, den sie in Denizli, im Hinterland von Izmir, anbauen, erzielte kürzlich bei einem



**Et poriae corent, ommoloritae.** Nam que volectiam, quis plabores mo mint ut eum eum aliti totaqui squost, tem. Min | **Et poriae corent, ommoloritae.** Nam que volectiam, quis plabores mo mint ut eum eum aliti totaqui squost, tem. Min

Masters-of-Wine-Tasting mit 91 Punkten die höchste Wertung. An den Dardanellen, die Marmarameer und Ägäis trennen, hat sich der frühere türkische Microsoft-Chef den Traum vom Weingut erfüllt. Suvla heißt der frisch eröffnete Betrieb, dessen Suvla Blush Cabernet Sauvignon ebenfalls die Masters of Wine überzeugte.

Besonders im fernen Anatolien hat Weinbau eine lange Tradition. Schon Noah legte nach der Landung der Arche am Ararat Weinberge an, Grabungen im anatolischen Çatalhöyük belegen Weinbau schon vor über 8 000 Jahren, und die Phryger mit ihrem berühmten König Midas wurden auf Reliefs mit Weintrauben dargestellt. So kam der Wein in die griechischen Kolonien entlang der Ägäisküste, von wo aus er im 6. Jahrhundert vor Christus den ganzen Mittelmeerraum erreichte.

Homer schrieb in seiner Odyssee über den Pramnischen Wein aus der Gegend von Smyrna, den er als „trocken, vollfruchtig und mit starken Tanninen und viel Alkohol“ beschrieb. Auch heute ist die Gegend an der Ägäis rund um Izmir das wichtigste Weinbauggebiet der Türkei: Über die Hälfte des türkischen Weins wird hier produziert. Das Mittelmeerklima mit heißen Sommern und milden Wintern beherrscht die Weinberge in Küstennähe, während auf dem Plateau im Landesinneren mit einer Höhe von 900 Metern das Klima kontinentalere Züge zeigt. Neben internationalen Rebsorten wie Carignan, Chardonnay, Grenache, Merlot, Pinot Noir, Sauvignon Blanc und Shiraz setzt man einen Fokus auf zahlreiche autochthone Rebsorten wie Bo azkere, Kalecik Karası, Narince, Öküzgözü und Sultaniye.

Auf einer Halbinsel vor Izmir liegt das kleine biodynamische Designweingut Urla von Can Ortaba im gleichnamigen Fischerdorf mit seinem Boutiquehotel. Ortaba und seine Partner haben sich auf Premiumweine konzentriert und produzieren mit einem Mix aus autochthonen Reben wie Bo azkere und Urla Karası und einer breiten Palette internationaler Reben sehr guten Wein. Etwas südlich von Izmir befindet sich in Menderez das Weinhaus Isabey Ba evi



von Sevilen, wo man die 30 Weine des Unternehmens verkosten und mit mediterraner Küche genießen kann. Schon zu Zeiten Atatürks hat der Unternehmer Mehmet Cenap And sein Unternehmen Kavaklıdere (Pappeltal) gegründet, das heute der zweitgrößte Betrieb der Türkei ist und etwas nördlich der Stadt in Manisa im modernen Weingut Pendore einen sehr guten Syrah produziert.

Nachdem der Islam den Weinbau nicht stoppte, aber dessen Konsum reduzierte, begann unter Staatspräsident Atatürk, der den Aufbau moderner Weingüter unterstützte, eine Blütezeit. Flächenmäßig ist die Türkei mit 521 000 Hektar Rebfläche die Nummer vier in der Welt, doch meist sind es Tafeltrauben. Bei der Weinproduktion rangiert das Land unter ferner liefen.

Unbedingt einen Besuch wert ist die Weinbauregion Kappadokien im Herzen der Türkei mit ihrem Steppenklima. Die weißen Felsformationen sind das Ergebnis jahrtausendelanger Erosion und erinnern an monströse Baisers. Im vierten Jahrhundert fanden hier die ersten Christen im Gefolge des Apostels Paulus Unterschlupf. Sie hackten Wohnungen und kleine Kirchen in den weichen Tuff, deren Fresken noch erstaunlich frisch leuchten. So entstanden im Laufe der Zeit ganze unterirdische Städte. Der Fels wirkt wie eine natürliche Klimaanlage. In Göreme haben die Zuwanderer ganze Berghänge zu Hochhäusern umfunktioniert. Die sogenannten Feenkamine werden von der UNESCO als Weltkulturerbe geschützt. Man kann sie aber besichtigen und im Ballon überfliegen.

Die roten Rebsorten Kalecik Karası, die schon die Hethiter kannten, Bogazkere, Öküzgözü und die Weißweinsorten Emir und Narince wachsen hier besonders gut. Einige Betriebe, wie der 1943 gegrün-



dete Turasan in Ürgüp, setzen beim Weinbau auf das französische Know-how ihrer Önologen und Kellermeister. Die Weinberge liegen auf einer Höhe von 1 000 Metern. Im ömine Restaurant oder im Canan'in Yeri kann man die Weine mit den traditionellen Lammgerichten probieren.

Das Fairy Chimney Inn in Göreme bietet Übernachtungen in Höhlen an. Früher war das von dem deutschen Völkerkundler Andus Emge und seiner türkischen Frau Gülcan geleitete Gästehaus die Kelterei eines frühbyzantinischen Klosters. Nobler ist das Cappadocia Cave Resort im benachbarten Uçhisar mit seiner beeindruckenden Felsenburg.

Kavaklides modernes Weingut Côtes d'Avanos in Gülehir baut vorwiegend Weißwein auf den vulkanischen Böden an, der zum Beispiel für die ertragsreduzierte Narince-Traube ausgezeichnete Ergebnisse bringt. Der 15 Monate im Barrique ausgebaute Prestige konnte auch internationalen Verkoster begeistern.

Im Süden bei Antalya liegen saftige Obstgärten, in denen Granatäpfel und Bananen, Datteln, Orangen und Zitronen gedeihen. Das kräftige Rot der köstlichen Granatäpfel lockt im Herbst die Feinschmecker auf die Märkte. Auch im Umfeld von Antalya gedeiht Wein. Burak Özkan baut dort in den Bergen südwestlich der Stadt auf 1 100 Metern im Weingut Lykia Wine die autochthone Rebsorte Öküzgözü (Ochsenaugen) an, die er erfolgreich mit Merlot und Syrah veredelt, dass Master of Wine Jancis Robinson ihn auf ihre „Watchlist“ setzte. Özkan konnte schon die Wohlfühltempel an der Küste wie das exklusive Kempinski The Dome und das Hillside Su in Antalya davon überzeugen.

## LÖWENMILCH IN EXZELLENTEM AMBIENTE

Die Zukunft seines Landes sieht Tourismusminister Ertugrul Günay im Qualitätstourismus mit kleinen Boutiquehotels wie dem Alp Pasa Hotel im Herzen Antalyas. Aber auch dort ist die Moderne eingezogen. Ein Traum in Weiß und Rot ist das Hillside Su. Das Fünf-Sterne-Designhotel am Meer ist architektonisch inspiriert von der puristischen Klarheit und Transparenz der 60er Jahre. Mit knapp 300 Zimmern und Suiten liegt es oberhalb des Strandes. „Su“ bedeutet „Wasser“, und wer dieses nicht im Meer genießen will, kann den Außenpool mit Olympiamaßen nutzen. Riesige Discokugeln hängen in der zentralen Lobby des mit zahlreichen Preisen ausgezeichneten Hotels. In der obersten Etage genießen wir im 5th Floor bei traumhaften Blicken aufs Meer und das nahe Taurusgebirge die exzellenten Meeresspeisen.

Vor Sonnenuntergang nutzen wir jedoch noch die Zeit, um an der Pool-Bar das Nationalgetränk Rakı zu genießen. Der klare Anischnaps wird aus Trauben destilliert. Die Türken trinken ihn pur oder mit Wasser verdünnt, wodurch er seine Farbe in milchiges Weiß wechselt. „Wir nennen ihn Löwenmilch“, sagt Barkeeper Ahmet mit einem Lächeln, das sicherlich manche Besucherin dahinschmelzen lässt, „denn sein Genuss soll Löwenmut verleihen.“ Es sei wichtig, was man dazu isst, sagt er und empfiehlt uns Meze, kleine, leckere Appetithäppchen, die er sogleich auffährt. Wer es trendiger mag, bekommt hier sicherlich die leckersten Sushi-Röllchen der ganzen Region. Nicht allzu typisch für die türkische Küche, doch ist diese ja – wie der Weinbau – für alle guten Anregungen offen.

*Nilgün Burgucu/Michael Ritter*