

P. Casparek, E. Casparek-Türkkan, T. Türkkan

# Meze in Istanbul

KULINARISCHE SPAZIERGÄNGE UND ORIGINALREZEPTE



**G|U**

Mit kostenloser App  
für unterwegs







## DIE GU-QUALITÄTS- GARANTIE

Wir möchten Ihnen mit den Informationen und Anregungen in diesem Buch das Leben erleichtern und Sie inspirieren, Neues auszuprobieren. Bei jedem unserer Bücher achten wir auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt, Optik und Ausstattung. Alle Rezepte und Informationen werden von unseren Autoren gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren sorgfältig ausgewählt und mehrfach geprüft. Deshalb bieten wir Ihnen eine 100%ige Qualitätsgarantie.

### **Darauf können Sie sich verlassen:**

Wir legen Wert darauf, dass unsere Kochbücher zuverlässig und inspirierend zugleich sind.

Wir garantieren:

- dreifach getestete Rezepte
- sicheres Gelingen durch Schritt-für-Schritt-Anleitungen und viele nützliche Tipps
- eine authentische Rezept-Fotografie

### **Wir möchten für Sie immer besser werden:**

Sollten wir mit diesem Buch Ihre Erwartungen nicht erfüllen, lassen Sie es uns bitte wissen! Nehmen Sie einfach Kontakt zu unserem Leserservice auf. Sie erhalten von uns kostenlos einen Ratgeber zum gleichen oder ähnlichen Thema. Die Kontaktdaten unseres Leserservice finden Sie am Ende dieses Buches.

GRÄFE UND UNZER VERLAG

*Der erste Ratgeberverlag – seit 1722.*



## INHALT

- 6 Vorwort – Genuss-Stadt Istanbul
- 8 Reisetipps: Unterwegs in Istanbul
- 11 Die Spaziergänge im Überblick
- 12 Übersichtskarte Istanbul
  
- 17 **UNTERES BEYOĞLU – ISTANBUL MIT EINER GROSSEN PRISE EUROPÄISCHER KULTUR**
- 18 Unteres Beyoğlu im Überblick
- 20 Die besten Meze im Meze by Lemon Tree genießen oder über die Asmalımescit Caddesi flanieren
- 33 Musik in Istanbul
- 34 Ungewöhnliche Fisch-Meze bei Rakı und Wein im Refik Restaurant probieren
- 40 Eine Wasserpfeife im Sokak Kahvesi rauchen und die kreative Szene Istanbuls im Aponia Store und der Manzara-Galerie erleben





- 42 Köstlich frühstücken im Namlı Gurme und sich von Istanbuls bester Köchin verwöhnen lassen
- 52 İnebolu-Markt – Bauernmarkt mit frischen Produkten vom Schwarzen Meer
- 57 OBERES BEYOĞLU – TRENDMEILE ZUM SCHAUEN UND GENIEßEN**
- 58 Oberes Beyoğlu im Überblick
- 61 Die neue Istanbuler Küche im Yeni Lokanta kennenlernen
- 66 Rakı und Wein
- 69 In familiärer Atmosphäre im Mekan türkische, armenische und jüdische Küche entdecken
- 77 Im Kellerlokal Çukur Meyhane bei Rakı die Einheimischen studieren
- 86 Kult-Profiteroles, Lokum und Helva – orientalische Süßigkeiten sind ein Muss!
- 89 Im geheimen Garten des House Café entspannen
- 95 RUND UM SULTANAHMET – DAS HERZ DES OSMANISCHEN REICHS**
- 96 Sultanahmet im Überblick
- 98 Im Orient-Express-Restaurant speisen wie in der Belle Epoque und im Gülhane Parkı wandeln
- 100 Çağaloğlu Hamamı und weitere beliebte historische Hamams
- 102 Die besten Köfte bei Selim Usta entdecken
- 110 Topkapı-Palastküchen
- 113 Ramadan – Der Fastenmonat
- 115 Kretisch-türkische Mittelmeerküche im Giritli

- 125 DAS BASARVIERTEL – EINE GESCHÄFTIGE WELT FÜR SICH**
- 126 Basarviertel im Überblick
- 127 Großer Basar im Überblick
- 130 Türkische Hausmannskost im Havuzlu
- 136 Begehrte Mitbringsel: Keramiken, traditionell bedruckte Stoffe und Kochgeschirr
- 138 Türkischer Kaffee und Tee
- 143 Im berühmtesten Restaurant Istanbuls speisen
- 146 Streetfood – So alt wie Istanbul
- 148 Fisch aus vier Meeren und dem Bosphorus
- 153 ÜSKÜDAR, KADIKÖY UND BÜYÜKADA – MIT DEM SCHIFF VON EUROPA NACH ASIEN**
- 154 Üsküdar, Kadıköy und Büyükada im Überblick
- 156 In einem Familienrestaurant schlemmen und das selbst gemachte Eis genießen
- 161 Den Wochenmarkt in Kadıköy besuchen und im Çiya Sofrası Slow-Food-Küche erleben
- 172 Auf der Prinzeninsel feinen Fisch speisen
- 179 Mit 2 PS zum Heiligen Georg
- 185 Viele verschiedene Restauranttypen
- 186 Glossar: von Bamyas bis Yufkas
- 188 Rezeptregister
- 190 Sachregister
- 192 Impressum







# DIE SPAZIERGÄNGE

## Istanbul von seinen schönsten Seiten

Wie lernt man Istanbul in kurzer Zeit kennen? Den Stadtplan vor Augen haben wir die besten Stücke herausgesucht. Wir durchwandern die angesagtesten, aufregendsten und berühmtesten Stadtteile und Viertel Istanbul. Unsere fünf Spaziergänge beginnen in Beyoğlu, wo die Meze- und Meyhane-Kultur, also die Vorspeisen- und Kneipenkultur, zu Hause ist. Da das Gebiet sehr groß ist, haben wir es in zwei Spaziergänge unterteilt, in Unteres und Oberes Beyoğlu. Danach sind wir im alten Istanbul unterwegs, beim Topkapı-Palast, bei den Moscheen und Basaren, und zum Schluss auf der asiatischen Seite. So entstand dieses Puzzle aus fünf Spaziergängen, bei denen man Einblicke in die Geschichte, in das Leben und natürlich in die Küchen mit ihren Meze erhält.

### UNTERES BEYOĞLU

Im lebendigsten Viertel starten wir – im unteren Teil Beyoğlus mit seinem Wahrzeichen, dem Galata-Turm. Hier steht man vor der schwierigen Entscheidung: Soll man sich erst einmal durch einen Teil der quirligen İstiklal Caddesi treiben lassen oder Orhan Pamuks Museum besuchen? Vielleicht doch in den Seitenstraßen die vielen kleinen Läden und Boutiquen erkunden oder direkt in einem der angesagtesten Meze-Restaurants einkehren? Hinunter zum Bosphorus nach Karaköy, zu Istanbuls Delikatessen, treibt es Frühstückfans und Feinschmecker. Frühaufstehern, die neugierig auf kulinarische Entdeckungen sind, ist sonntags ein Abstecher nach Kasımpaşa zu empfehlen, zum İnebolu-Markt mit frischen Lebensmitteln vom Schwarzen Meer.

### OBERES BEYOĞLU

Hier setzt sich die rund 3 ½ Kilometer lange quirlige İstiklal Caddesi zum Taksim-Platz fort. Viele hervorragende Restaurants liegen entlang der Straße. In holprigen Seitenstraßen trifft man immer wieder auf Lokale und Geschäfte, die vom alten Istanbul erzählen, wie das Ara Café oder der herrlich bunte Petek-Turşu-Laden mit sauer eingelegtem Gemüse. Das süße Kontrastprogramm gibt es in und bei der İstiklal Caddesi: drei Geschäfte mit

den berühmtesten Süßigkeiten der Stadt. Letzte Station ist ein Abstecher in das moderne Viertel Nişantaşı/Teşvikiye zum Shoppen und Genießen.

### SULTANAHMET

Geschichte, Kultur und Genuss stehen in Istanbul's historischem Viertel auf dem Programm. Bei dem großen Angebot kann man nur einen Bruchteil der interessanten Gebäude, Ausstellungen und Lokale besuchen. Deshalb geht man es gleich ganz entspannt an, fährt mit der Bahn zum Sultanahmet-Platz, besichtigt eine der berühmten Moscheen oder einen Teil des Topkapı-Palasts, legt eine Genießerpause mit Köfte (Frikadellen) oder Süßem ein und beschließt den Tag mit einem Hamam-Besuch.

### BASARVIERTEL

Der quirlige Basar und die Straßen und Gassen darum herum sind einzigartig: Gold, Teppiche, Lederwaren, Antikes in schier grenzenloser Auswahl. Das Angebot überwältigt einen einfach. Wie gut, dass es mitten im Gewimmel Oasen der Ruhe und des Genusses in Form von stilvollen Restaurants und Cafés gibt. Für kulinarische Souvenirs ist der Ägyptische Basar die richtige Adresse: Gewürze, frisch gerösteter Kaffee oder verschiedene Käse sind ganz besondere Mitbringsel.

### ÜSKÜDAR, KADIKÖY UND BÜYÜKADA

Genuss und Entspannung sind schon bei der kurzen Dampferfahrt von der europäischen Seite nach Üsküdar oder Kadıköy garantiert, bei der langen auf die Insel Büyükada erst recht! Aber egal wie umfangreich der Abstecher ausfällt, kulinarischer Genuss ist jeweils das Ziel – ob in einem typischen Familienrestaurant in Üsküdar oder im Slow-Food-nahen »Çiya Sofrası«, wo sehr ursprünglich und raffiniert türkisch gekocht wird. Oder doch lieber an der Uferpromenade auf Büyükada köstliche Meze mit Meerestieren probieren? Oder auf dem höchsten Inselberg würzige Käsetäschchen bei unschlagbarer Aussicht genießen? Alles wird wohl nicht drin sein, aber man kann ja wiederkommen!



# ACILI EZME

## SCHARFE PASTE MIT TOMATEN UND PAPRIKA

*Die schärfsten Paprikaschoten der Türkei kommen aus dem heißen Südosten Anatoliens, aus der Region von Urfa und Gaziantep. Sie machen nicht nur Kebaps feurig, sondern auch diese köstliche Paste. Ganz so scharf wie dort ist sie hier allerdings nicht gewürzt.*

Für 4 Personen

750 g Tomaten

1 große rote Spitzpaprikaschote (ca. 125 g)

½ Bund Petersilie

5–10 Stiele Minze (*Nane*)

3 Frühlingszwiebeln

1 kleine Knoblauchzehe

1 EL scharfes Paprikamark (*Acı Biber Salçası*; aus dem Glas)

2 EL Olivenöl

2–3 EL Zitronensaft

Salz

Pfeffer

1–2 TL getrocknete Chiliflocken (*Pul Biber*; nach Belieben)

Zubereitung ca. 35 Min.

Pro Portion ca. 95 kcal

**1** Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, halbieren, die Kerne und die Stielansätze entfernen. Das Fruchtfleisch fein hacken.

**2** Die Spitzpaprikaschote längs halbieren, putzen und waschen. Die Hälften zuerst in Streifen, dann in Würfel schneiden und zum Schluss fein hacken. Tomaten und Paprika in einem feinen Sieb ca. 10 Min. abtropfen lassen. Die restliche Flüssigkeit vorsichtig ausdrücken.

**3** Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Frühlingszwiebeln putzen und waschen, in Ringe schneiden und ebenfalls fein hacken.

**4** Das Gemüse und die Kräuter in eine Schüssel geben. Den Knoblauch schälen und durch die Knoblauchpresse dazudrücken. Paprikamark, Olivenöl und Zitronensaft hinzufügen und alles zu einer geschmeidigen Paste verrühren. Mit Salz, Pfeffer und nach Belieben mit Chiliflocken scharf abschmecken. Die Paste vor dem Servieren mindestens 1 Std. kühl stellen.

---

### HOT CROSTINI

Für einen scharfen, appetitanregenden Starter pro Person 2 kleine Baguettescheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit 3 EL Olivenöl beträufeln und im 200° heißen Backofen in 5–8 Min. goldbraun rösten. Die Brote aus dem Ofen nehmen und mit scharfer Paste bestreichen. Die warmen Brote zum Aperitif servieren, etwa zu einem gut gekühlten trockenen türkischen Weißwein oder einem trockenen spanischen Sekt.

---













## 11 LOKANTA MAYA

Didem Şenol's Mücver (krosse Zucchini-Bällchen) sind so beliebt, dass sie das Rezept in Türkisch und Englisch auf einen Spiegel im Gastraum schrieb. Schnell eroberte die Istanbulerin eine begeisterte, vorwiegend junge Kundenschaft. Vor ihrer gastronomischen Karriere ließ sich Didem Şenol internationalen Wind um die Nase wehen. Sie studierte am French Culinary Institute in Manhattan und arbeitete in führenden New Yorker Restaurants.

### FRISCHE MITTELMEERKÜCHE

Zurück in der Türkei ließ sie sich von der Küche der Ägäis und des Mittelmeers, von Kräutern und Gemüse, lokalen Käsesorten und feinem Olivenöl zu ihrer frischen, saisonalen Küche inspirieren. Vom Schwarzen Meer kommen die Hamsi, die von den Istanbulern über alles geliebten kleinen Sardellen, die selbstverständlich auch auf der Karte des »Lokanta Maya« stehen.

Schon ein Jahr nach der Eröffnung des Lokals wurde Didem Şenol zur besten Köchin Istanbuls ernannt. Wer einen Abend im Maya verbringt, darf sich sicher sein, dass er ungewöhnliche Meze erlebt, etwa sanften Ziegenkäse mit feerroter süßscharfer Peperoni-Marmelade (siehe S. 50) – einfach köstlich!

Nicht nur das, was aus der Küche kommt, ist einzigartig. Auch der Gastraum hat eine ganz besondere Atmosphäre: Die Einrichtung ist skandinavisch inspiriert, eine Wand ist mit feinem Draht bespannt und komplett hinter Walnüssen verschwunden, Gewürze und bizarre Wurzeln dienen als Deko, und nicht zuletzt machen die erd- und türkisarbenen Keramiken von Mehmet Kutlu das Lokal zu einem universellen Genießort.

*Keramiken von Mehmet Kutlu in der MK Galerie  
Faik Paşa Caddesi 25/27, Çukurcuma Beyoğlu  
[www.mehmetkutlu.com](http://www.mehmetkutlu.com)*



# OBERES BEYOĞLU IM ÜBERBLICK

Unser Weg schlängelt sich entlang der trubeligen İstiklal Caddesi hoch in das elegante Viertel Nişantaşı. Ab und zu biegen wir in kleine Gassen ein, um die besten Meze-Lokale aufzuspüren. Hier schlägt das Herz des jungen, modernen Istanbul: von frühmorgens bis spät in die Nacht wird flaniert, gekauft und gefeiert. Die Fußgänger sind in der Überzahl, nur gelegentlich müssen sie einem Taxi oder der historischen Straßenbahn ausweichen. Man verabredet sich in der Çiçek Pasajı, wo sich ein Meze-Lokal an das andere reiht, oder dem angesagten Cihangir, dem alten Viertel unterhalb der İstiklal Caddesi mit seinen vielen kleinen Cafés und Meyhane (Tavernen). Abends pflegt man die Tradition des Rakitrinkens mit einer reichen Meze-Auswahl.

## 1 YENİ LOKANTA

Feines Lokal mit tollen Meze und umwerfendem Degustationsmenü

*Kumbaracı Yokuşu 66, Tünel*

*Tel.: 0212 292 25 50 | [www.lokantayeni.com](http://www.lokantayeni.com)*

## 2 MEKAN RESTAURANT

Gemütliches Restaurant mit türkischer Ethno-Küche

*Eski Çiçekçi Sok. 3, Galatasaray (nahe Odakule)*

*Tel.: 0212 252 60 57 | [www.mekanrestaurant.com](http://www.mekanrestaurant.com)*

## 3 PETEK TURŞULARI

Über 100 Sorten sauer eingelegtes Gemüse und Früchte

*Balıkpazarı, Duduodalari Sok. 7, Galatasaray*

*Tel.: 0212 249 13 24*

## 4 ARA KAFE

Mit alten Istanbul-Fotos in Schwarz-Weiß von Ara Güler ausgestattet, dem Istanbuler Magnum-Fotografen, der dem Café seinen Namen lieh

*Yeniçarşı Caddesi, Tosbağa Sok. 2, Galatasaray (seitlich vom Galatasaray Lisesi)*

*Tel.: 0212 245 41 05 | [www.kafeara.com](http://www.kafeara.com)*

## 5 ÇUKUR MEYHANE

Ein typisches Meyhane mit Meze und Rakı; junges Publikum, viele Studenten

*Kartal Sok. 1 A, Galatasaray | Tel.: 0212 244 55 75*

## 6 İNCİ PASTANESİ

Traditionelle Konditorei, in der man sich an Profiteroles mit dicker Schokoladensauce glücklich essen kann

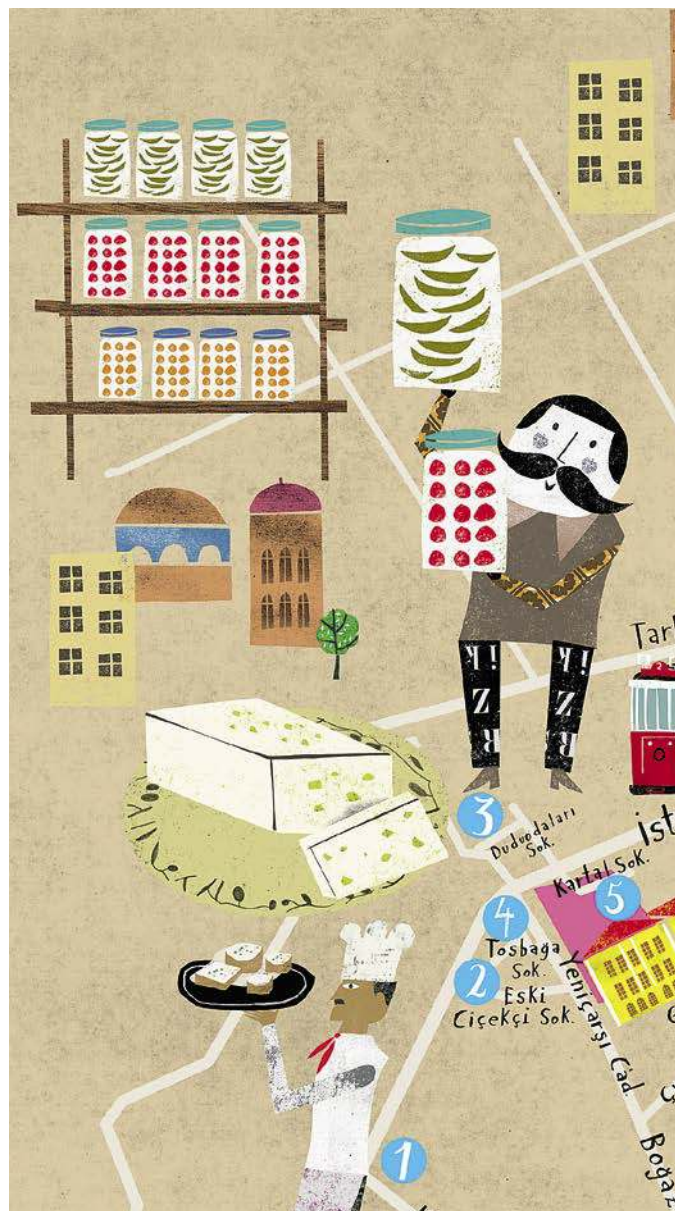
*Mis Sok. 18 A | Tel.: 0212 243 24 12 oder 0212 293 92 24*

## 7 ALİ MUHİDDİN HACI BEKİR

Seit 1777 erste Adresse für türkische Süßigkeiten

*İstiklal Caddesi 83 A*

*Tel.: 0212 244 28 04 | [www.hacibekir.com](http://www.hacibekir.com)*





## 8 KOSKA HELVACISI

Verführer mit Süßem: Helva aus Sesam in vielen Variationen

İstiklal Caddesi 238, am Taksim-Platz

Tel.: 0212 244 08 77

[www.koskahelvacisi.com](http://www.koskahelvacisi.com)

## 9 KÜRŞAT ZEYTİNYAĞI

Prämiertes türkisches Olivenöl, außerdem Oliven sowie Besteck und Schälchen aus Olivenholz

Şakayık Sok. 75/B, Nişantaşı

Tel.: 0212 247 30 31 | [www.kursat.com.tr](http://www.kursat.com.tr)

## 10 YASTIK BY RIFAT ÖZBEK

Orient-Feeling für daheim: bestickte Kissen vom international renommierten Designer

Şakayık Sok. 13, Teşvikiye

Tel.: 0212 240 87 31

[www.yastikbyrifatozbek.com](http://www.yastikbyrifatozbek.com)

## 11 THE HOUSE CAFÉ

Kleine oder große Speisen in elegantem Ambiente mit türkischen Designer-Möbeln

Atiye Sokak 10/1 (nahe der Teşvikiye Moschee),

Tel.: 0212 259 23 77 | [www.thehousecafe.com](http://www.thehousecafe.com)







# DOMATES SOSLU KÖFTE

## FLEISCHBÄLLCHEN IN TOMATENSAUCE

Für 4 Personen

### FÜR DIE FLEISCHBÄLLCHEN:

400 g mageres Rinderhackfleisch  
1 Ei (Größe S)  
Salz | Pfeffer  
je 1 Msp. gemahlener Kumin, Zimt und Nelken  
2 EL Olivenöl

### FÜR DIE TOMATENSAUCE:

750 g Tomaten  
2 Schalotten | 1 Knoblauchzehe  
2 EL Pinienkerne  
1 EL Olivenöl  
Salz | Pfeffer  
Basilikumblätter

Zubereitung ca. 45 Min.

Pro Portion ca. 365 kcal

- 1** Für die Fleischbällchen Hackfleisch, Ei, ½ TL Salz, Pfeffer und die Gewürze in einer Schüssel mindestens 10 Min. glatt verkneten. Aus dem Teig 24 kleine Fleischbällchen formen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Bällchen rundum farblos anbraten (nicht durchgaren). Auf einem Teller beiseitestellen.
- 2** Für die Tomatensauce die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, halbieren, die Kerne und die Stielansätze entfernen. Das Fruchtfleisch fein hacken. Die Schalotten und den Knoblauch schälen. Die Schalotten fein würfeln, den Knoblauch fein hacken. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten und auf einem Teller abkühlen lassen.
- 3** Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Den Knoblauch kurz mitdünsten und die Tomaten untermischen. Die Sauce offen ca. 5 Min. köcheln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fleischbällchen in der Sauce zugedeckt in ca. 10 Min. gar ziehen lassen, dabei ab und zu wenden. Mit Pinienkernen und Basilikumblättern bestreut servieren.





# ÇERKEZ TAVUĞU

## HÄHNCHENSALAT MIT WALNÜSSEN

Für 8 Personen

1 Hähnchen (ca. 1200 g)  
1 Bund Suppengrün  
1 TL schwarze Pfefferkörner  
1 Lorbeerblatt | Salz  
2 Scheiben Weißbrot (ca. 40 g; ohne Rinde)  
100 ml Milch  
150 g Walnusskerne  
je 2 EL Walnuss- und Olivenöl  
Pfeffer | 1 große Msp. Zimtpulver  
1–2 EL Zitronensaft  
Olivenöl und Chiliflocken (*Pul Biber*)  
zum Garnieren (nach Belieben)

Zubereitung ca. 45 Min. | Garen ca. 45 Min. |  
Abkühlen ca. 1 Std.  
Pro Portion ca. 530 kcal

**1** Hähnchen waschen und in einem Topf mit Wasser bedecken. Suppengrün putzen, waschen, in Stücke schneiden und mit Gewürzen und 2 TL Salz dazugeben. Hähnchen zugedeckt aufkochen und in ca. 45 Min. gar köcheln. Herausheben und abkühlen lassen. Fleisch von einer Hälfte ablösen und die Haut entfernen. Brühe und übriges Fleisch anderweitig verwenden.

**2** Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Das Brot in der Milch einweichen. Walnüsse auf dem Blech verteilen und im Ofen (Mitte) 7–10 Min. rösten. Abkühlen lassen und die Häutchen zwischen den Händen abreiben.

**3** Die Hälfte des Fleisches in Stücke schneiden, mit Walnüssen, ausgedrücktem Brot und den Ölen im Blitzhacker zu einer feinen Paste verarbeiten. Das restliche Hähnchenfleisch hacken und unter die Paste mischen, dabei falls nötig 2–4 EL Brühe unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zimt und Zitronensaft würzen und den Salat auf einer Platte anrichten. Nach Belieben mit Olivenöl und Chiliflocken garnieren.







# RUND UM SULTANAHMET

## Das Herz des Osmanischen Reichs

Steigt man an der Galata-Brücke bei Eminönü in die Straßenbahn Richtung Beyazıt/Aksaray, ist man nach wenigen Minuten im Herzen des alten Istanbul, am weiträumigen Sultanahmet-Platz. Das bunte Treiben von Einheimischen und Touristen, fliegenden Postkarten- und Souvenirhändlern, Grillständen mit Maiskolben und Esskastanien sowie Anwerbern für organisierte Touren sorgt dafür, dass auf dem Platz nie Ruhe einkehrt.

Der historische Teil Istanbuls, die sogenannte Serailspitze mit den Minaretten der Hagia Sophia, der Blauen Moschee und den Türmen des Topkapı-Serails, gehört zu den kulturellen Highlights der Stadt. Man kann sich für die Besichtigung einer Gruppe mit professioneller Führung anschließen. Oder man sucht sich eigene Wege abseits der Menge durch ruhige Gassen, legt zwischen Moscheen und Museen immer wieder mal Pausen in einem Café oder Lokanta ein und genießt die frische Meeresbrise im nahen Gülhane-Park.

### ZEITREISE DURCH DEN HAREM

Der Topkapı-Palast ist heute ein riesiges Museum mit zahlreichen Sammlungen. Während sich viele Besucher vor allem für die Schatzkammer, die sagenhaften Juwelen der Sultane mit dem riesigen Kaşıkçı-Diamanten interessieren, und sich an den Film »Topkapı« erinnern, sind andere auf die Geheimnisse des Harems neugierig.

Der Harem ist eine Stadt in der Stadt mit mehr als 300 Räumen, kleinen Moscheen, Bädern, Höfen und Gärten. In Spitzenzeiten sollen hier 500 Haremsdamen gelebt haben – die Favoritinnen, offizielle Frauen des Sultans, und die Nebenfrauen, die Odaliskan. Zahlreiche Dienerinnen und die Schwarzen Eunuchen gehörten natürlich auch dazu.

Vom Reichtum vergangener Zeiten sprechen die opulent mit Gold und Fayencen verzierten Räume der mächtigsten Frau des Palastes, der Sultansmutter (Valide Sultan). Ebenfalls sehenswert ist das Früchtezimmer, dessen Wände farbenfroh mit Früchten und Blumen verziert sind. Man erzählt sich, dass die Bilder den Appetit von Sultan Ahmet III. (1703 – 1730) anregen sollten.

Tipp: Die Eintrittskarten für den Topkapı-Palast und seine verschiedenen Sammlungen kann man online kaufen. So spart man sich das lange Anstehen an der Kasse.

### REICHE KUNST UND RUHIGE OASEN

In direkter Nachbarschaft des Topkapı-Palasts liegen das Altorientalische und das Archäologische Museum, in denen man stundenlang verweilen kann. Nach einem kurzen Spaziergang in westliche Richtung stößt man auf die Irenenkirche, die älteste Kirche von Byzanz, die heute ein Museum ist. Mit ihren schlichten Backsteinwänden und ihrer feierlich-sakralen Atmosphäre ist sie ein idealer Ort für Konzerte und andere kulturelle Events.

Verlässt man die belebte Caferiye Caddesi, wo die Straßenbahn entlangfährt, schlendert man seitwärts durch eine holperige Gasse zu der ruhig gelegenen Caferağa Medresesi. Ein anderer Spaziergang außerhalb der Touristenströme führt an der Palastmauer entlang durch die Soğuk Çeşme Sokağı mit sorgfältig von Türk Turing (ehemaliger türk. Automobilclub) renovierten Holzhäusern. Weiter führt ein Weg Richtung Marmarameer, zu einem idyllischen Viertel mit Boutique-Hotels und versteckten Restaurants, wie dem »Giritli«.

### ÜBER WASSER WANDELN UND IN SÜSSIGKEITEN SCHWELGEN

Nahe der Hagia Sophia liegt der unscheinbare Eingang zum unterirdischen Yerebatan Sarayı, einer der Zisternen aus Oströmischer Zeit, die den Wasservorrat für Istanbul enthielt. Die Gewölbedecke wird von 336 antiken Säulen getragen, sodass die Zisterne wie ein geheimnisvoller Tempel wirkt. Von klassischer Musik begleitet kann man auf einem Bretterpfad über das Wasser wandeln.

Gleich um die Ecke lag ein Treffpunkt aus Hippie-Zeiten, der berühmte Puddingshop, wo sich Trumper aus aller Welt trafen und Erfahrungen austauschten. Das ist längst vorbei, aber für reichlich Süßes ist im Baklava-Laden von Hafız Mustafa immer gesorgt. Oder man entspannt einfach und tankt neue Energie in einem historischen Hamam, einem türkischen Bad, ganz in der Nähe.

# Istanbul Kulinarisch

Sie lieben Meze, die kleinen verführerischen Vorspeisen, Salate, Dips und Häppchen? Nirgendwo werden sie so bunt, köstlich und fantasievoll zubereitet wie in Istanbul. Tauchen Sie ein in das pulsierende Leben der traditionsreichen und zugleich szenigen Metropole am Bosphorus und erleben Sie auf fünf Spaziergängen die kulinarischen Hotspots der Stadt. Illustrierte Karten zeigen Ihnen den Weg – und für zu Hause haben die Autoren 50 der besten Rezepte zum Nachkochen zusammengestellt.

**Für Leser gibt es kostenlos eine App für unterwegs, die die Spezialitäten erklärt und sie sicher durch die Viertel führt.**



WG 454 Länderküchen  
ISBN 978-3-8338-4397-6



9 783833 843976

€ 19,99 [D]  
€ 20,60 [A]

[www.gu.de](http://www.gu.de)

**G|U**