

## Unterwegs | Istanbul, meine Süße!

Im Herbst machten sich Berliner Slowfoodies auf den Weg zum Bosphorus – um die Küche dort kennenzulernen und um das Convivium Istanbul zu besuchen. Ein Reisebericht von Pamela Dorsch.

**Nach Istanbul reisen wegen des Essens? In Deutschland ist die Türkei nicht gerade als Reiseziel für Gourmets bekannt. Und doch, ausgerüstet mit den Tipps von Freunden und mit dem 2010 erschienenen Guide „Istanbul Eats. Exploring the Culinary Backstreets“ machten wir uns im Oktober auf in die Seitenstraßen der türkischen Metropole, jenseits der ausgetretenen Touristenpfade. Natürlich fanden wir leckeren frischen Fisch, schmackhaftes Lammkebab und viele weitere herzhaft köstlichkeiten. Am meisten beeindruckten und überraschten uns aber die süßen Seiten Istanbuls.**

Bereits am ersten Abend landen wir in einem der bekanntesten Süßspeisen-Paläste der Stadt. Das 1949 eröffnete „Saray“ ist eines der wenigen noch verbliebenen, alteingesessenen *Muhallebici* auf Istanbuls Haupteinkaufsstraße İstiklal Caddesi (großes Foto). Zu bereits fortgeschrittener Stunde ist das mehrstöckige Lokal berstend voll. Männer, Frauen, Alte, Junge sitzen an den Tischen und genießen den süßen Abschluss des Tages. Wie sehr würde ich mir wünschen, dass es auch in Berlin solch ein *Muhallebici* gibt – ein Lokal, in dem türkische Mehl- und Süßspeisen angeboten werden. Ein Ort, an dem es völlig selbstverständlich ist, dass man Süßspeisen als eigenständigen, vollwertigen Teil der Esskultur pflegt. Und das zu (fast) jeder Tages- und Nachtzeit.

Wir entscheiden uns zum Nachtmahl für *Künefe*, hierfür ist das „Saray“ bekannt: ein Dessert aus Engelshaar. Das sind feine Teigfäden aus Weizenschrot, die ein wenig wie Glasnudeln aussehen. Sie werden in kleinen, flachen Metallschälchen gemeinsam mit einer Art türkischem Mozzarella geschichtet, im Ofen gebacken, dezent mit süßem Sirup übergossen und mit frisch gemahlener Pistazie bestreut. Noch warm kommen sie auf den Tisch und duften uns nussig-süß entgegen. Im Mund knuspert das Engelshaar und verbindet sich mit dem weichen, zerlaufenen Käse. Die erste kulinarische Überraschung ist gelungen – wir schweben engelsgleich im siebten Süßspeisenhimmel.

Am nächsten Tag fahren wir auf die asiatische Seite der Stadt, nach Kadıköy – mit dem Fährschiff über den Bosphorus. Mit einer guten herzhaften Grundlage nach dem Besuch im Restaurant „Çiya“ – sein Besitzer ist weithin berühmt, weil er alte Rezepte aus den verschiedenen Regionen des früheren osmanischen Reiches



Fotos © Slow Food Berlin

sammelt und in seinem Restaurant wiederbelebt – führt uns unser Weg in die Patisserie „Baylan“. Durch das schmale Café hindurch erreichen wir eine Art Wintergarten im Innenhof. Zielstrebig bestellen wir *Kup Griye*, die Spezialität des Hauses: ein Pokal mit weicher Karamellcreme, knusprigem Nusskrokant, kühlem Karamelleis und einer krönenden Sahnehaube. Es wird erzählt, dass Harry Lenas, der älteste Sohn des „Baylan“-Gründers, der das Familienhandwerk auf Lehrstationen in zahlreichen österreichischen, schweizerischen und deutschen Konditoreien weiter perfektioniert hat, schon älter ist und das nur ihm bekannte Rezept des *Kup Griye* vermutlich mit von dieser Welt nehmen wird. Wir nutzen also die möglicherweise letzte Chance auf diesen „Traum in Karamell“ und verzichten – schweren Herzens – auf Karamell-Schokoladen-Kuchen, auf Schokoladenmousse, auf...

### AUF DEN BÜFFEL GEKOMMEN

Unsere kulinarischen Erforschungen des nächsten Tages stehen ganz unter dem Motto einer weiteren Besonderheit der türkischen Süßspeisen-Küche: dem *Kaymak* – einem dicken, cremigen Büffelrahm. Als *Bal Kaymak* wird der Büffelrahm gerne gemeinsam mit Honig und warmem Pidebrot als Einstieg in den Tag genossen. Was eignet sich dafür besser als ein „Frühstücksalon“? Der „Van Kahvaltı Evi“ in Istanbuls kreativem und intellektuellem Viertel Cihangir wird von einem Team junger Leute betrieben, die – so unser kulinarischer Reiseführer – „Mitglieder der Slow Food Bewegung zu sein scheinen, ohne es zu wissen“. Die meisten der Zutaten unseres üppigen Frühstücks aus Gurken, Tomaten, Eiern, verschiedenen Käsesorten, Hummus und weiteren Pasten kommen direkt aus den östlichen Provinzen nach Istanbul. Seinen krönenden Abschluss findet unser Frühstück dort mit einem rahmig-süßen *Bal Kaymak*.

Nach ein wenig Bewegung und Kultur ist Platz für die nächste *Kaymak*-Erkundung im Hafenviertel Karaköy, ganz in der Nähe der berühmten Galatabrücke. So unscheinbar, dass wir erst an ihm vorbeilaufen, wartet das „Karaköy Özsüt“ jedoch mit einem Schatz auf: Hier wird *Kaymak* ebenso wie Joghurt und Käse aus der Milch der eigenen Büffelherde hergestellt. Stolz thronen an den Wänden des Lokals, das es schon seit 1915 gibt, die massig-schönen Tiere auf großen Fotos. Mit einer bunten Sprachmischung und wilder

Gestik gelingt es uns, mehr über die Herstellung des *Kaymak* zu erfahren: Die frisch gemolkene Büffelmilch wird auf niedriger Temperatur gekocht, bis sich der Rahm auf der Milch abzusetzen beginnt. Er bildet eine dicke, rahmige Schicht, die dann von der Milch abgeschöpft wird, abtropft, um schließlich – wenn er eine feste Konsistenz erreicht hat – zu faustdicken *Kaymak*-Rouladen aufgerollt zu werden. Erfreut über unser für Touristen eher ungewöhnliches Interesse an ihren Büffelmilchprodukten werden wir eifrig zum Probieren aufgefordert und ziehen beschenkt mit neuem Wissen und Geschmackserfahrungen weiter zu unserer letzten *Kaymak*-Station – auf dem Fischbasar! Ins „Sakarya Tatlıcısı“, einen kleinen Teig- und Süßwarenladen, den es schon seit mehr als 50 Jahren hier gibt, lockt uns *Avya Tatlısı*, ein Quittendessert, das es nur im Herbst gibt. Halbiert und entkernt verbringen die Quitten gemeinsam mit Wasser, Zitronensaft und Zucker so lange Zeit im Ofen, bis sie einem in kräftig roter Farbe entgegenstrahlen. Der Kellner bringt uns vier dieser roten Wunderwerke mit einem großen Klecks strahlend weißem *Kaymak* obenauf und weist noch einmal darauf hin, dass wir hier natürlich den allerbesten Büffelrahm der ganzen Stadt essen. Das weiche, intensiv fruchtige Fleisch der Quitte, der rahmige Geschmack des *Kaymak* – so schmeckt der Herbst. Und man wünscht sich, er möge ewig dauern.

### OSMANISCHE VIELFALT

Was für eine süße Fülle! Hervorgebracht hat sie das osmanische Vielvölkerreich und eine üppige und verfeinerte Palastküche. Die meisten Süßspeisen haben eine regionale Geschichte, spiegeln in ihren Zutaten oder der Art ihrer Zubereitung die kulturellen Besonderheiten der Regionen wider. Nüsse und Trockenfrüchte spielen eine große Rolle, Rosen- und Orangenblütenwasser geben oft ein frisches Aroma. Und nicht nur die Süßspeisen. Überhaupt zeigt sich in der Differenziertheit der türkischen Küche die regionale, kulturelle Vielfalt der Türkei. Es gibt einige junge Köchinnen und Köche, die ihre Ausbildung im Ausland absolviert haben und dann in die Türkei, genauer gesagt: nach Istanbul zurückgekehrt sind und das Potenzial dieser kulinarischen Vielfalt wiederentdeckt und weiterentwickelt haben.

Ein Beispiel hierfür ist Didem Şenol, die in ihrem Restaurant „Lokanta Maya“ die Küche der ägäischen Küste mit besten regionalen Zutaten und modernisierten Rezepten neu interpretiert. Wie der „*Lüfer Koruma Timi*“-Button („Blaufisch-Schutz-Team“) im Fenster des Lokals zeigt, ist sie auch eine der zahlreichen jungen KöchInnen, die in der noch vergleichsweise jungen Slow Food Bewegung Istanbul aktiv sind. Der Button weist auf die aktuelle



**Süßes Istanbul** Engelshaargleiche Süßspeise *Künefe* im „Saray“ (oben), *Kaymak* (Mitte), *Avya Tatlısı* / Quittendessert (unten).

Kampagne hin, mit der sich Slow Food gemeinsam mit weiteren Partnern erfolgreich für den Schutz des für Istanbul typischen, aber von Überfischung bedrohten Blaufischs (*Lüfer*) eingesetzt hat (Slow Food Magazin 06\_11, S. 84). Zum Abschluss unseres Abendessens im „Lokanta Maya“ aus verschiedenen leckeren *Meze* und Fischgerichten genießen wir – natürlich – auch dort ein wunderbares Dessert: süßer Kürbis mit Tahine-Walnuss-Eis.

### ELASTISCHE HÜHNERBRUST

Unser süßes Abenteuer Istanbul endet dort, wo es begonnen hat: im „Saray“. Noch ein Forschungsauftrag ist offen: den gefürchteten Hühnerbrust-Milchpudding (*Tavuk Göğsü*) zu probieren. Der aus osmanischer Zeit stammende Milchpudding, für den neben Reismehl, Milch und Zucker eben Hühnerbrust eine existenzielle Zutat ist – zugegebenermaßen keine Süßspeise für Vegetarier. Aber diese außergewöhnliche Konsistenz – faserig, klebrig, elastisch – ist anders nicht zu erreichen. Die Kunst der Zubereitung besteht darin, dass man beim Essen nicht merkt, dass Hühnerbrust enthalten ist. Der Geschmack erinnert eher an Milchreis. Im „Saray“ sind wir auf Wunsch unserer gewöhnlich nur schwer für Süßspeisen zu begeisternden Mitreisenden. Sie hat sich gewünscht, zum Abschluss unserer Reise noch einmal *Künefe* zu essen. Istanbul, meine Süße – Du hast es geschafft selbst die hartnäckigsten Nicht-Naschkatzen zu verführen! 🍷

### KULINARISCHER REISEFÜHRER

Ansel Mullins/Yigal Schleifer: *Istanbul Eats. Exploring the Culinary Backstreets*, Boyut Publishing & Co. 2010, <http://istanbuleats.com>

### ADRESSEN

**Saray Muhallebicisi Beyoğlu Şubesi**, İstiklal Cad. No: 173, Beyoğlu, İstanbul  
[www.saraymuhallebicisi.com](http://www.saraymuhallebicisi.com)

**Çiya Sofrası, Caferağa Mah. Güneşlibahçe Sk. No: 43, Kadıköy, İstanbul**  
<http://ciya.com.tr>

**Baylan Pastaneleri, Muvakkithane Cad. No: 9/A, Kadıköy, İstanbul**  
[www.baylangida.com](http://www.baylangida.com)

**Van Kahvaltı Evi, Defterdar Yokuşu 52/A, Cihangir – İstanbul**

**Karaköy Özsüt, Yemişçi Hasan Sokak 9/11, Karaköy – İstanbul**

**Sakarya Tatlıcısı, Dudu Odaları Sokak 3, Balık Pazarı, Beyoğlu – İstanbul**

**Lokanta Maya, Kemankeş Cad. 35 A, Karaköy, İstanbul** <http://lokantamaya.com>

**Slow Food in Istanbul** Slow Food, Fikir Sahibi Damaklar, Defne Koryürek İstiklal Cad. 115, Garanti Han kat 3, Beyoğlu – İstanbul,  
Tel +90. 212. 291 53 20, mobil +90. 555. 377 16 73, [www.fikirsahibidamaklar.org](http://www.fikirsahibidamaklar.org)