



Medienmitteilung

Die zehn beliebtesten Strassengerichte in Istanbul

Bern, 26.09.2022. Als eine der aufregendsten Städte der Welt in Bezug auf Geografie, Kultur und Geschichte ist Istanbul auch für seine köstliche und vielfältige Streetfood-Kultur bekannt. Das reiche Erbe İstanbuls - die Koexistenz und der Einfluss verschiedener Kulturen im Laufe der Jahrhunderte - ist das Fundament, auf dem der kulinarische Reichtum der Stadt aufgebaut ist.

Diese tief verwurzelte Kultur zeigt sich auf wunderbare Weise in den preisgekrönten Restaurants der Stadt, in denen türkische Köche brillante Interpretationen von traditionellen und modernen Gerichten präsentieren. Istanbul hat seinen wohlverdienten Ruf im kulinarischen Bereich mit der Wahl der Stadt als 38. internationales Reiseziel des Michelin-Führers weiter unterstrichen. Das kosmopolitische kulinarische Angebot von Istanbul reicht jedoch über die Mauern der ausgezeichneten Restaurants hinaus: Jede Strasse dieser pulsierenden Metropole bietet ein anderes kulinarisches Abenteuer, welches Besucher der Stadt immer wiederkehren lässt.

Diese zehn Gerichte zählen zu den beliebtesten in den Strassen Istanbuls – sättigend, gesund und erst noch günstig:

Döner

Der Döner ist heute weltweit ein Grundnahrungsmittel und zweifellos das berühmteste Strassenessen der Stadt. Mehr eine Mahlzeit als ein Snack, ist Döner ein herzhaftes Sandwich aus frischem Brot oder Fladenbrot, das mit Grünzeug, Tomaten, Zwiebeln und gegrilltem Fleisch belegt ist. Die köstlichsten Döner, die auch in Restaurants als Hauptgericht mit Reis serviert werden, findet man in den historischen Vierteln Sultanahmet, Eminönü, Beşiktaş und Üsküdar in Istanbul. Döner wird mit Lamm-, Rind- oder Hühnerfleisch zubereitet - oder manchmal auch mit Lamm- und Rindfleisch.

Simit

Warm, knusprig und vegan... Der allgegenwärtige "Simit" ist überall in Istanbul zu finden, und das aus gutem Grund! Dem Oxford English Dictionary zufolge ist ein Simit "eine Art ringförmiges Brötchen, das aus der Türkiye stammt, typischerweise mit Melasse bestrichen und vor dem Backen mit Sesamkörnern bestreut wird". Sie sind ein unverzichtbarer Bestandteil des berühmten türkischen Frühstücks und werden in Bäckereien und Restaurants verkauft - aber auch an leuchtend roten Karren an jeder Strassenecke. Diese köstlichen, mit Sesamsamen bestreuten Brote verströmen einen herrlichen Duft und sind bei den Einwohnern von Istanbul ein beliebter, preiswerter und sättigender Snack. Simit sind sowohl bei den Tieren als auch bei den Menschen in Istanbul beliebt: Bei der Überquerung des Bosphorus auf einer Fähre oder einem anderen Seeschiff ist es ein übliches Ritual, den Möwen ein Stück Simit zuzuwerfen.

Gefüllte Muscheln (Midye Dolma)

Gefüllte Muscheln sind in Istanbul und in allen Städten entlang der türkischen Küste sehr beliebt. Dieser köstliche Snack wird in einer Muschelschale serviert und mit der Hand



gegessen. Er besteht aus einer Füllung aus Muscheln, Reis, Zwiebeln, Salz und vielen Gewürzen und wird mit frischem Zitronensaft beträufelt. Gefüllte Miesmuscheln können zwar in Restaurants bestellt werden, werden aber meist von spezialisierten Verkäufern mit traditionellen Tablett verkauft. Sie werden pro Portion verkauft, wobei eine Portion in der Regel eine Muschel ist, und ihren unwiderstehlichen Geschmack findet man fast überall in der Stadt, vor allem in den berühmten Vierteln von Istanbul, wie Beyoğlu, Karaköy, Kadıköy und Üsküdar.

Kokoreç

Ein einzigartiger türkischer Snack, "Kokoreç", ist ein Strassenimbiss, der in İstanbul in Hülle und Fülle an Ständen angeboten wird. Kokoreç ein Sandwich aus gewürzten Schafsdärmen, die über offenem Feuer gegrillt werden, ist besonders bei den Einwohnern Istanbul beliebt. Einige Kokoreç-Meister bieten auch eine würzfreie Version an, sodass der Imbiss von jedem genossen werden kann.

Kastanien (Kestane)

Geröstete Kastanien signalisieren den Beginn des Herbstes in den Strassen von İstanbul. Sobald die Luft etwas kühler wird, duftet es in den Strassen der Stadt herrlich nach Kastanien, die über einem Feuer gebraten werden. Diese gesunden und köstlichen kleinen Leckerbissen wärmen sowohl die Hände als auch den Bauch. Kastanienverkäufer, die vor allem in Istanbul anzutreffen sind, findet man in fast jedem Block von belebten Strassen wie İstiklal, Bağdat und Bahariye und an fast jeder Ecke in der Stadt.

Gebackene Kartoffel (Kumpir)

Die kreative kulinarische Kultur İstanbuls zeigt sich auch in der einfachen Kartoffel. Die "Kumpir", eine riesige Kartoffel, wird in der Glut gebacken und mit verschiedenen, vom Kunden ausgewählten Belägen serviert. Zu diesen Belägen gehören Butter und Kashar-Käse, aber auch Wurst, gekochter Mais, Oliven und Essiggurken. Der Imbiss bietet eine schier endlose Kombination von Geschmacksrichtungen. Kumpir-Stände gibt es fast überall in İstanbul, aber einer der besten Orte, um ihn zu probieren, ist das Viertel Ortaköy, das für seine wettbewerbsfähigen Kumpir-Stände bekannt ist.

Fisch-Sandwich (Balık Ekmek)

Das einfache, aber sättigende "Balık Ekmek" ist ein beliebtes - und historisches - İstanbuler Strassengericht. Als warmes Sandwich mit gegrilltem Fisch, frischem Gemüse und Zwiebeln auf frischem, knusprigem Brot hat sich balık ekmek für Viele während ihrem Besuch in Istanbul zu einer Lieblingsmahlzeit entwickelt. Obwohl es in zahlreichen Gegenden von Istanbul erhältlich ist, sollte diese klassische türkische Delikatesse am besten an der Küste genossen werden.

Gebäck (Börek)

Eines der beliebtesten Gerichte der türkischen Küche, "Börek", ist ein Gebäck aus handgefertigtem Filoteig, das mit Käse, Spinat, Hackfleisch oder Kartoffeln gefüllt ist. Wie bei den meisten türkischen Gerichten hat jede Region des Landes ihre eigene Interpretation und Spezialität. In İstanbul ist das Sarıyer-Viertel besonders für seine Börek bekannt. Ob pur oder



mit Hackfleisch, Käse, Kartoffeln oder Spinat serviert, die Börek beeindrucken durch ihren weichen, flockigen Teig und die schmackhaften Füllungen.

Huhn mit Reis (Tavuklu Pilav)

Dieses herzhaftes Hühnchen-Reis-Gericht ist ein weiteres beliebtes Strassengericht für Menschen, die viel unterwegs sind. Es wird normalerweise von mobilen Wagen ausgegeben und besteht aus einfachem Reis oder Reis mit Kichererbsen, der mit gekochten Hähnchenscheiben belegt ist. Man kann es vor Ort essen oder sich die Mahlzeit einpacken lassen, um sie mit nach Hause zu nehmen. Dazu gibt es in der Regel Essiggurken oder Ayran, ein traditionelles türkisches Joghurtgetränk, das mit Probiotika angereichert ist.

Gurkensaft (Turşu Suyu)

Gewürzgurkensaft ist unbestreitbar das gesundheitsfreundlichste Getränk, das man in den Strassen von Istanbul findet. Der scharfe und salzige Saft wird mit fein gehackten Gurken in kleinen Gläsern serviert. Das Getränk setzt die jahrhundertealte Tradition des Einlegens fort. Mit seinen zahllosen Probiotika setzt der Saft der Essiggurken zweifellos einen gesunden Akzent auf Ihrer Reise. Eingelegter Saft kann leicht an mobilen Wagen und auf den Basaren und Märkten von Istanbul gekauft werden.

Social Media

Website: goturkiye.com/

Facebook: www.facebook.com/tuerkeitourismusCH

Instagram: www.instagram.com/tuerkeitourismus/

Twitter: twitter.com/goturkiye

YouTube: www.youtube.com/GoTurkiye/videos

Für weitere Informationen (Medien):

Laura Fabbris und Gere Gretz, Medienstelle Türkiye Tourismus (Schweiz),
c/o Gretz Communications AG, Zähringerstr. 16, 3012 Bern,

Tel. 031 300 30 70, email: info@gretzcom.ch

Internet: goturkiye.com/

Über Türkiye: Türkiye verfügt über alles, was perfekte Traumferien ausmacht: Sonne, azurblaues Wasser, schöne Strände, kleine, verträumte Buchten und Lagunen, schneebedeckte Viertausender, schattige Bergwälder, bezaubernde Natur, quirlige Städte, fantastische Golfplätze und mit dem Tempel der Artemis in Ephesus und dem Grabmal von König Mausolos II. in Halikarnassos zwei antike Weltwunder. Das Land erstreckt sich über zwei Kontinente und birgt viele kulturelle, historische und landschaftliche Schätze. Von den berühmten Felsformationen im Kappadokien-Gebiet über die lykische Küste bis hin zur Metropole Istanbul, bietet Türkiye für jeden etwas. Das grosse Beherbergungsangebot umfasst Hotelbetriebe aller Kategorien, freundliche Menschen leben eine von Herzen kommende Gastfreundschaft, in welcher eine hervorragende Küche zelebriert wird. Türkiye bietet damit eine gelungene Mischung aus breit gefächerten Freizeit-, Sport- und Kulturangeboten.