



## **Medienmitteilung**

### **Istanbuls unverwechselbare Meeresgerichte**

**Bern, 01.11.2022. Türkiye ist ein gastronomisches Zentrum, das nicht nur wegen seinen weltberühmten Kebabs, sondern auch den einzigartigen Seafood Gerichten einen Besuch wert ist. Als ein Land, das an drei Grenzen vom Meer umgeben ist, bietet die Türkiye eine jahrtausendealte Tradition von aussergewöhnlichen Gerichten, die lokale und regionale Fische sowie Meeresfrüchte, Kochtechniken und Interpretationen widerspiegeln.**

Die jahrhundertealte Seafood Kultur in diesem Land ist berühmt. So zeigen kulinarische Aufzeichnungen aus der osmanischen Zeit, dass Fische wie Karpfen, Makrele, Schwertfisch, Steinbutt, Blaufisch und Aal sowie Lakerda (gesalzener Bonito), Fischrogen und Kaviar zu den Delikatessen gehörten, die im Palast gegessen wurden. Gesalzener Fisch und Fischsuppen gehörten ebenfalls zu den Grundnahrungsmitteln der Palastküche.

#### **Das unverwechselbare Fischsandwich von İstanbul**

In İstanbul - einer Stadt mit zahlreichen Ufern - ist der Fischfang eine wichtige Einkommensquelle. Im Herbst ist der Bosphorus besonders fischreich, während die Wintersaison in İstanbul eine reiche Vielfalt an Fisch mit sich bringt. Die saisonalen Fänge reichen von Sardellen bis zu Meerbarben, von Blaufischen bis zu Bonitos, von Sardinen bis zu Makrelen und Stöcker. (und schmücken die Tische der Istanbuler das ganze Jahr über)

Fischmärkte, Fischer und die Fischerboote, die den Bosphorus entlang gleiten, sind seit Jahrhunderten ein Wahrzeichen von İstanbul. Ein Spaziergang durch die Strassen von İstanbul zeigt dutzende Beispiele, in denen Fische die Hauptrolle spielen.

Auf der Karaköy- und der Eminönü-Route, die auf beiden Seiten des Goldenen Horns verlaufen, steht der Fisch im Mittelpunkt. Um die Verkäufer an der Küste gruppieren sich Menschen, die frisch gebratenen Fisch und Brot essen. Die Fischer, die von den Bürgersteigen der Galata-Brücke aus ihre Angeln in den Bosphorus werfen, sind die Hauptattraktionen und ziehen alle Aufmerksamkeit auf sich.

Fisch ist ein untrennbarer Bestandteil von İstanbul, und sowohl Besucher als auch Einwohner geniessen in den vielen Restaurants am Bosphorusufer mit Begeisterung den Fisch der Saison, begleitet von Raki und schönen Aussichten.

#### **İstanbul und Fischrestaurants**

Es gibt zahlreiche traditionelle Fischrestaurants, in denen frische Salate und saisonaler Fisch genossen werden können, vor allem in den Küstenvierteln von İstanbul. Tavernen (meyhane) sind eine besondere Art von Fischrestaurant und beliebte Speise- und Unterhaltungsziele für Familien und Gruppen.

In Fischrestaurants beginnt der Service mit Vorspeisen, die auf kleinen Tellern serviert und von den Gästen geteilt werden. Diese Restaurants, in denen es dreissig bis hundert verschiedene Vorspeisen gibt, bieten spezielle Fischgerichte an, die sonst nirgendwo



auffindbar sind. Krabbenkasserolle, ein Gericht aus Krabben mit Butter, Knoblauch und Tomaten; Fisch-Kokoreç, bei dem fein gehackter Fisch mit Gewürzen, Tomaten, Zwiebeln und Paprika vermischt wird; scharfe Krabben, die in Butter in einer Kachelpfanne gebraten werden; in heissem Öl gebratene Calamari und Lakerda, İstanbuls salzige Bonito-Variante – Sie alle gehören zu den beliebten Vorspeisen der Fischrestaurants.

Welche besonderen Gerichte tischt ein Fischrestaurant in İstanbul auf, welches mit Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde? Die Antwort auf die Frage fällt je nach Jahreszeit ganz unterschiedlich aus.

Bevor die Bestellung aufgegeben wird, können auch hier einige der berühmtesten Vorspeisen der Stadt probiert werden: gegrillter Wolfsbarsch, Seebrasse, gegrillter Zackenbarsch, in Salz gekochter Wolfsbarsch, gefüllte Miesmuscheln, gebratene Miesmuscheln, gegrillter Oktopus, gegrillte Calamari, gebratene Calamari, gefüllte Calamari, Drachenkopfsuppe, geräucherter Fisch, Fischpastrami (geräucherter Fisch) und Bücklinge.

Der Sardelle, die sich auf dem türkischen Fischtisch einen wohlverdienten Ruf erworben hat, muss ein eigener Absatz gewidmet werden. Die Sardelle, der beliebteste Fisch des Schwarzen Meeres, ist seit Jahrhunderten die Krone auf den Tischen in Istanbul. Sardellen werden in Reisgerichten, gedünstet, in der Pfanne, mit Brot und sogar als Dessert serviert. Unabhängig von der Zubereitungsart bietet die Sardelle einen besonderen und unbeschreiblichen Geschmack, den diese wunderschöne Gegend den Menschen geschenkt hat.

## Social Media

Website: [goturkiye.com/](http://goturkiye.com/)

Facebook: [www.facebook.com/tuerkeitourismusCH](http://www.facebook.com/tuerkeitourismusCH)

Instagram: [www.instagram.com/tuerkeitourismus/](http://www.instagram.com/tuerkeitourismus/)

Twitter: [twitter.com/goturkiye](http://twitter.com/goturkiye)

YouTube: [www.youtube.com/GoTurkiye/videos](http://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](mailto:info@gretzcom.ch)  
Internet: [goturkiye.com/](http://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.