

CITY GUIDE ISTANBUL

Hier finden Sie alle Artikel aus dem City Guide Istanbul:

[Das Süleymaniye-Viertel](#) – ein Spaziergang zwischen Kühen, Copyshops und Kulturschätzen

Mit der Schriftstellerin Elif Shafak [zum Großen Basar](#)

Die [Galata-Brücke](#) ist der [Logenplatz](#) in der großen Istanbul-Oper

[Nachts unterwegs mit dem Musiker Murat Ertel](#) , Sänger von Baba Zula

[Stammgericht](#) : Istanbul schmeckt wie die gefüllten Sardellen im Restaurant Maya

[Restauranttipps](#) von unserem Restauranttester Michael Allmaier

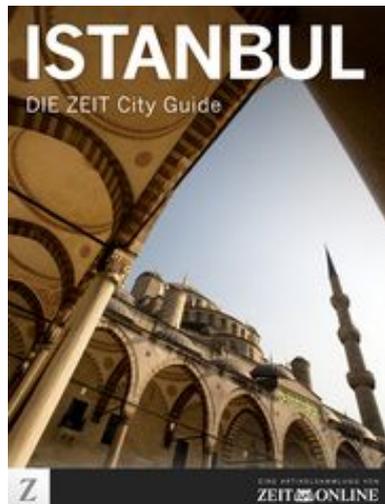
Authentisches Boutique-Hotel: das [Empress Zoe](#) ist ein Haus mit Historie

[Hoteltipps](#) von unserem Hoteltester Tomas Niederberghaus

Außerdem: [Istanbul im Netz](#) - die ZEIT-ONLINE-Empfehlungen

Und die Themenseite zum City Guide Istanbul

CITY GUIDE ALS E-BOOK KAUFEN



DIE ZEIT City Guides stehen Ihnen auch als E-Book nach dem Download jederzeit und überall auf Ihrem digitalen Lesegerät zur Verfügung.

Hier finden Sie eine Übersicht unserer E-Books www.zeit.de/ebooks .

WEITERE INFORMATIONEN

Offizielles Tourismusportal der Türkei:

<http://www.goturkey.com/>

CITY GUIDE ISTANBUL

Leuchtdioden aus Byzanz

Im Süleymaniye-Viertel reicht ein Kilometer Weg für eine Achterbahnfahrt durch die Epochen. Ein Spaziergang zwischen Kühen, Copyshops und Kulturschätzen

von Michael Thumann | 24. November 2011 - 07:00 Uhr

© Agata Skowronek für DIE ZEIT



In der Nachbarschaft der berühmten Süleymaniye-Moschee trifft man viele Studenten.

Ein richtiges Minarett hat keinen Fahrstuhl. Also immer die Treppe hinauf, um den Kern des Turms kreisend, gefühlte fünftausend Stufen. Im Finstern stolpere ich leise fluchend über die Kabel der Lautsprecheranlage, mit der sich der Muezzin diesen Weg erspart. Oben kommt die Belohnung, die sich Sultan Süleyman der Prächtige einst selbst geschenkt hat: der Blick auf die historische Halbinsel von Konstantinopel, ein Weltwunder im Kleinformat.

Heute könnte der Sultan meinen, zwei verschiedene Städte zu sehen. Die Aussicht nach Norden käme ihm sehr fremd vor. Dort stehen die Bürotürme von [#i#li](#) und Levent in der Istanbul Neustadt, wo alles Alte geschleift wird. Auf der anderen Seite, im Südosten, liegt Sultanahmet mit der [Hagia Sophia](#) und dem Topkapi-Palast. Heute ist das Viertel ein Freilichtmuseum, wo alles nur alt sein darf. Wenn man dort einen Türken trifft, will er wahrscheinlich etwas verkaufen.

Die Süleymaniye-Moschee steht dazwischen als Wahrzeichen des Stadtteils, der ihren Namen trägt. Und so berühmt sie selber ist, ihre Nachbarschaft wird von den Reiseführern übergangen. Dabei eignet sie sich wie kaum eine zweite für einen Spaziergang durch die Epochen, von der oströmischen Antike zum Studentenleben der Gegenwart.

CITY GUIDE ISTANBUL

Hier finden Sie alle Artikel aus dem City Guide Istanbul:

Das Süleymaniye-Viertel – ein Spaziergang zwischen Kühen, Copyshops und Kulturschätzen

Mit der Schriftstellerin Elif Shafak zum Großen Basar

Die Galata-Brücke ist der Logenplatz in der großen Istanbul-Oper

Nachts unterwegs mit dem Musiker Murat Ertel, Sänger von Baba Zula

Stammgericht: Istanbul schmeckt wie die gefüllten Sardellen im Restaurant Maya

Restauranttipps von unserem Restauranttester Michael Allmaier

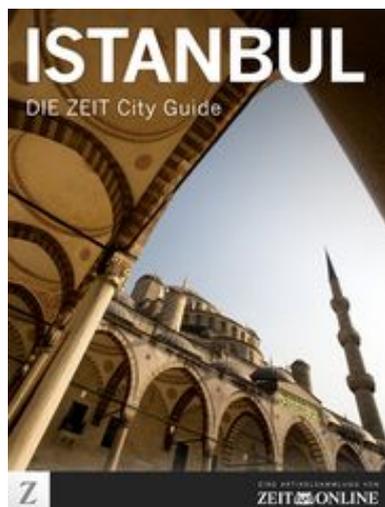
Authentisches Boutique-Hotel: das Empress Zoe ist ein Haus mit Historie

Hoteltipps von unserem Hoteltester Tomas Niederberghaus

Außerdem: Istanbul im Netz - die ZEIT-ONLINE-Empfehlungen

Und die Themenseite zum City Guide Istanbul

CITY GUIDE ALS E-BOOK KAUFEN



DIE ZEIT City Guides stehen Ihnen auch als E-Book nach dem Download jederzeit und überall auf Ihrem digitalen Lesegerät zur Verfügung.

Hier finden Sie eine Übersicht unserer E-Books www.zeit.de/ebooks.

WEITERE INFORMATIONEN

Offizielles Tourismusportal der Türkei:

<http://www.goturkey.com/>

Die Moschee ist ein guter Ausgangspunkt, hier kommt gerade viel in Bewegung. Die Frau, der das zu danken ist, steht in der weiten Kuppelhalle unter dem Minarett und lacht über das ganze Gesicht. Die Architektin Nilgün Olgun wurde von der Türkischen Generaldirektion für Stiftungen mit einer der heikelsten Restaurationsaufgaben Istanbuls betraut. Die Süleymaniye-Moschee ist ein Hauptwerk des berühmten Sinan. Dieser Baumeister des 16. Jahrhunderts hat die Osmanen in ihren eroberten byzantinischen Bauten heimisch werden lassen. Und dabei das Muster geformt, nach dem man bis heute in der

Türkei Moscheen baut: eine Kuppel unterm Himmel, hochschießende Säulen, quadratische Form.

Leider empfanden sich auch viele seiner minder begnadeten Nachfolger als Modernisierer. Das ist der Süleymaniye-Moschee nicht gut bekommen. Nilgün Olgun, eine energische Frau von 48 Jahren, rümpft die Nase, wenn sie von der klassisch türkischen Art der Denkmalpflege spricht: yenileme – Erneuerung. »Das ist oft nichts anderes als Zerstörung«, sagt sie. In Istanbul werde zu oft abgerissen, drübergespachtelt, neu gebaut. Olgun lässt stattdessen die großartigen Details des 16. Jahrhunderts wieder freilegen. Sie zeigt auf die Kuppel. Die Säulen mündeten früher im belanglosen Dekor, jetzt werden sie von erhabenen schwarzen Rundformen gekrönt, daneben leuchten Keramikkacheln, die jahrhundertlang unter Barockgips und Zementschichten verborgen waren.

So rettet Olgun den Baumeister Sinan in die Zukunft. Eine Frau! Nicht überall in der Stadt wäre das so normal wie in Süleymaniye, wo ein liberaler Mufti der Moschee voransteht, mit einer Frau als Stellvertreter. Auch die Geschlechtertrennung beim Gebet ist nicht mehr unumstößlich. Früher mussten Frauen in einer Ecke beten, abgeschirmt von einer Wand. Jetzt sitzen sie hinter einem Paravent im Zentrum des Saales und können alle Details von Sinans Wunderwerk sehen. »Beim letzten Zuckerfest war die Moschee so voll, dass wir den Holzzaun wegnehmen mussten und Männer und Frauen durcheinander beteten«, erzählt Olgun. Eine Frau als Architektin, Frauen auf dem roten Teppich: Hierin liegt die eigentliche Modernisierung der Süleymaniye-Moschee.

Auf der Straße vor der Moschee herrscht kreatives Durcheinander . Hier liegen die Koranschulen neben der Universität Istanbul. Laufen Studentinnen mit langem Haar neben den Geistlichen mit Turbanen und grünen Roben her. Bieten die fliegenden Händler osmanische Pillen- und Puderboxen feil. »Original!«, wie der Händler versichert, nur das Herkunftsschild sei »made in China«. Daneben liegen Hüte, Kappen, Fes und Turbane. Natürlich tragen die Istanbuler längst keine Kopfbedeckungen mehr, die machen ja die Frisur kaputt. Aber für Touristen und Imame sind sie gerade richtig.

Die Straße führt zum Valens-Aquädukt aus dem vierten Jahrhundert, einem selbst für Istanbuler Verhältnisse alten Bauwerk. Aber erst einmal kommt die Moderne mit dem Universitätskrankenhaus, Buchläden und dem Fotokopierbasar. Ein Copy-Shop neben dem anderen vervielfältigt die Referate und Diplomarbeiten im Sekundentakt. Studenten stehen an und trinken Tee, während ein flinker Verkäufer ihre Aufsätze Seite für Seite auf die Glasplatte des Kopierers presst.

In der Süleymaniye-Straße mischen sich auch die Gerüche: die Tonerschwaden der Kopiergeräte, das Fleischaroma aus den Köfte-Grillbuden, Autoabgase, Zigarettenrauch, der Wind vom Meer, der alles zerstreut. Und heute – das verwirrt mich etwas – eine Ahnung von Kuhdung. Wo bitte stehen mitten in Istanbul Kühe? Ich folge der Straße zu meiner Lieblingskreuzung. Sie ist unübersichtlich, langsam, und dennoch fließt alles. In der Mitte steht ein alter Brunnen mit Kalligrafien, davor eine rachitische Platane. Fünf enge

Straßen laufen hier zusammen. Autos und Motorräder, Handwagen von Messerschleifern, Müllsammlern, Obstverkäufern schieben sich an den vielen Fußgängern vorbei – keiner vermisst Ampeln oder Schilder, keiner bleibt stehen. Da, einer zieht eine Kuh hinter sich her. Wo geht er hin?

Die Kuh trottet auf der Straße, die am Valens-Aquädukt entlangführt. Gegenüber einem Internetcafé schiebt der Mann sie in ein großes Zelt. Ich schaue hinein und sehe mindestens fünf Dutzend Kühe nebeneinanderstehen. Feyzullah, der Hirte, sagt nicht wirklich viel dazu: »Ich kenne die Kühe nicht gut.« Dazu bleibt ihm auch kaum mehr Gelegenheit. Vor dem Internetcafé wird bald ihr Blut die Straße hinabrinnen. Die Tiere sind für das Opferfest hergebracht worden. Das ist der Moment im Jahr, an dem türkische Normalfleischverbraucher sich als Schlachter versuchen. Die Kühe wehren sich, für manchen unerwartet. Jedes Jahr werden allein in Istanbul Hunderte von Männern mit Hieb- und Stichverletzungen eingeliefert. In Süleymaniye ist wenigstens das Universitätskrankenhaus gleich um die Ecke.

Ich gehe weiter neben Kaiser Valens' monumentaler Wasserleitung zur Kalenderhane-Moschee. Auch sie hat eine lange Geschichte, erbaut vom neunten Jahrhundert an als byzantinische Kirche. Allerdings durfte sich hier yenileme austoben – jener Stil der Denkmalpflege, den die Architektin Nilgün Olgun nicht so schätzt. Eine riesige LED-Leuchttafel vor dem mittelalterlichen Backsteinbau klärt über die Gebetszeiten auf. Im Eingang zieht eine Studentin in hautengem rotem Pulli ihre High Heels aus, hängt sich locker ein Kopftuch über die langen braunen Haare. Zwei Männer mit Kaftan und Vollbart geben sich Mühe, sie nicht zu sehen. Im Innern umfängt den Besucher eine Mischung aus oströmischer Pracht und kuriosen Beigaben der Moderne. Kalenderhane wurde in den sechziger Jahren renoviert. Das sieht man.

Von oben bricht das Licht durch die Kuppel und bringt die Marmorwände der alten Kathedrale zum Leuchten. Bettuchgroße Steinplatten in Purpur und Türkis, in Karminrot und Anthrazit. Manche Platten wirken wie der Himmel beim Donnerrollen der Offenbarung, andere wie der ewig schweigsame Meeresgrund. Davor haben die Neumacher der Sechziger eine Gebetsnische geklatscht, aus Gips, mit Ziegelstein-Imitation. Bücherregale aus dem Baumarkt, Energiesparspiralen in alten Leuchtern, Endlostteppichboden. An eine schlanke, antike Säule ist eine orange-braune Plastikuhr der Marke Royal Crown genagelt. Am meisten aber fallen die Lautsprecher auf, zehn Stück an den Wänden, weitere sechs baumeln im Lüster unter der Kuppel. Die Verstärkeranlage mit Hunderten von Knöpfen und Reglern könnte auch in einer Diskothek stehen. Der Imam predigt offenbar in Dolby Surround.

Aber nicht heute. Die Musik machen andere. Kalenderhane liegt nur wenige Meter von einem Café entfernt, aus dem Live-Gitarrenmusik herüberweht. Gerade wegen solcher Stilbrüche und Zeitsprünge macht das Leben in Istanbul Spaß. Alles reibt aneinander, alles passt zueinander. Alles ist Istanbul. Und in diesem Viertel mischt es sich so intensiv wie

kaum irgendwo sonst. Von Süleymaniye nach Kalenderhane, an Kühen, Copyshops und Kulturschätzen vorbei, war es kaum ein Kilometer.

Zwischen dem Aquädukt und der Kalenderhane-Moschee ist ein verwunschener kleiner Eichen- und Platanengarten angelegt. Auf den überwucherten Steinresten byzantinischer Pracht sitzen drei Studenten und ziehen eifrig an einem Joint, der nicht so recht glimmen will. Als sie mich sehen, fragt einer von ihnen leise und zu Recht: »Was steht der Typ da rum und lächelt?«

COPYRIGHT: ZEIT ONLINE

ADRESSE: <http://www.zeit.de/2011/48/City-Guide-Istanbul-Sueleymaniye>

CITY GUIDE ISTANBUL

Auf dem Logenplatz

Die Galata-Brücke ist die große Bühne der Oper Istanbul

von Christian Schüle | 24. November 2011 - 07:00 Uhr

© Agata Skowronek für DIE ZEIT



Die Galata-Brücke verbindet das alte Istanbul mit der Neustadt.

Sie ist kein Wunderwerk der Ingenieurskunst und architektonisch eine fragwürdige Angelegenheit in schmerzhaftem Hellblau. Sie hat keine Arabesken, keine Tore, keine sich schwingenden Stahlseile.

Istanbul, diese grandiose Stadt, hat schönere, gewagtere, längere Brücken, ja, aber nur vor dieser einen möchte man in die Knie gehen. Die Galata ist so hässlich wie großartig und trotz ihrer Funktionalität so ergreifend unbanal.

Auf der Galata stehend, eröffnet sich einem die ganze Pracht jener Stadt, die einmal Konstantinopel war, die Byzanz war, die Ostrom war. Wenn in der Abenddämmerung die Rufe der Muezzins von allen Hügeln herunterhallen und auf Bosphorus und Goldenem Horn rechts und links der Brücke tausend Dampfer und Jollen und Frachter kreuzen, hat man hier den Logenplatz in der großen Istanbul-Oper.

CITY GUIDE ISTANBUL

Hier finden Sie alle Artikel aus dem City Guide Istanbul:

[Das Süleymaniye-Viertel](#) – ein Spaziergang zwischen Kühen, Copyshops und Kulturschätzen

Mit der Schriftstellerin Elif Shafak [zum Großen Basar](#)

Die [Galata-Brücke](#) ist der [Logenplatz](#) in der großen Istanbul-Oper

[Nachts unterwegs mit dem Musiker Murat Ertel](#) , Sänger von Baba Zula

[Stammgericht](#) : Istanbul schmeckt wie die gefüllten Sardellen im Restaurant Maya

[Restauranttips](#) von unserem Restauranttester Michael Allmaier

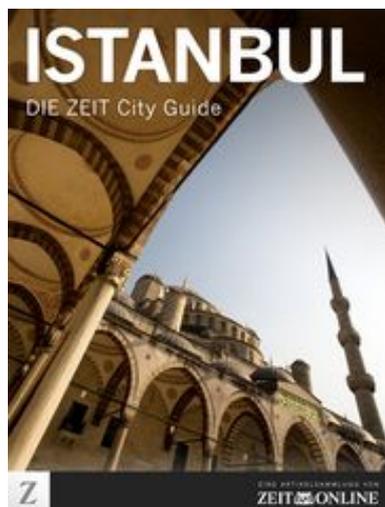
Authentisches Boutique-Hotel: das [Empress Zoe](#) ist ein Haus mit Historie

[Hoteltips](#) von unserem Hoteltester Tomas Niederberghaus

Außerdem: [Istanbul im Netz](#) - die ZEIT-ONLINE-Empfehlungen

Und die Themenseite zum City Guide Istanbul

CITY GUIDE ALS E-BOOK KAUFEN



DIE ZEIT City Guides stehen Ihnen auch als E-Book nach dem Download jederzeit und überall auf Ihrem digitalen Lesegerät zur Verfügung.

Hier finden Sie eine Übersicht unserer E-Books www.zeit.de/ebooks .

WEITERE INFORMATIONEN

Offizielles Tourismusportal der Türkei:

<http://www.goturkey.com/>

Die Galata ist die Verdichtung dieser Metropole, die seit je eine Brücke schlägt zwischen den Epochen und Kulturen. Die Galata ist die Stadtbrücke der Brückenstadt. Sie löst das Entfernte auf und verbindet Unvereinbares: das Viertel [Eminönü](#) im sittenstrengen Stadtteil Fatih, in dem viele Scharia-Gläubige leben, und das Stadtviertel Karaköy im [sinnenfrohen Beyoğlu](#) , wo es nachts ausgelassener zugehen kann als in New York oder London.

Die Galata ist aber selbst ein Stadtteil, eine Welt, eine Stimmung – auf zwei Stockwerken und 500 Meter Länge. Oben stehen oder sitzen die Hobbyangler, speißen die Köder auf und

schleudern wie antike Speerwerfer unter Einsatz ihres ganzen Körpers die davoneilende Nylonschnur aufs Wasser, in der Hoffnung auf eine Meeräsche für die Liebste oder eine Bastardmakrele fürs Abendessen. Überall riecht es nach gebrannten Kastanien und gegrilltem Fisch, fliegende Händler knien auf ihren Teppichen, andere schieben ihre dreirädrigen Holzwagen mit Granatäpfeln durch die Menschenmasse, und wenn auf acht Spuren die Trucks hinüberbrettern, wird die Galata erschüttert und zittert und wackelt.

Im Untergeschoss, wo in den Restaurants, Teehäusern, Bars und Cafés die einheimische Jugend sitzt und mit dem Duft von roten Äpfeln versetzten Wasserpfeifentabak raucht, gibt es eine wie ein Schiffsbug sich ausbuchtende asphaltierte Fläche, an deren Geländer gelehnt jeden Abend Liebespaare Romantik vollziehen. So war es auch im November vor Jahren, als sie, das Kopftuch in den Böen flatternd, über seine Schulter aufs Wasser des Goldenen Horns blickte, und er, sie umarmend, ostwärts Richtung Bosphorus stierte und – ja, ich habe es mit eigenen Augen gesehen – aufs Herzhafteste gähnte. Die Galata ist das Leben. Die Galata ist Istanbul.

COPYRIGHT: ZEIT ONLINE

ADRESSE: <http://www.zeit.de/2011/48/City-Guide-Istanbul-Galata>

CITY GUIDE ISTANBUL

"Wasserpfeifen! Ich liebe sie!"

Erst Türkü-Bar, dann Shisha-Bar, Babylon und zum Schluss zum Grab des Riesen: Eine Nacht mit Murat Ertel, Sänger von Baba Zula

VON Karin Ceballos Betancur | 24. November 2011 - 07:00 Uhr

© Agata Skowronek für DIE ZEIT



Murat Ertel im "Ghetto". Das Trio Baba Zula mischt Rockmusik mit orientalischen Melodien.

DIE ZEIT: In Fatih Akins Istanbul-Film *Crossing The Bridge* schippern Sie zusammen mit Ihrer Band Baba Zula über den Bosphorus und machen Musik, während hinter Ihnen die Sonne untergeht.

Murat Ertel: Genau genommen ging die Sonne gerade auf, als wir die Szene drehten. Die Musiker, die in Fatih's Film mitmachten, durften sich aussuchen, wie sie auftreten wollen. Ich dachte damals sofort an den Bosphorus – für mich ist er die Essenz von Istanbul. Also sagte ich: Wir möchten gerne auf dem Bosphorus spielen, auf einem Boot, 24 Stunden lang. Ihm gefiel die Idee.

ZEIT: Und warum die aufgehende Sonne? Für Musiker beginnt der Tag doch eher, wenn sie untergeht?

Ertel: Das stimmt zwar, aber Sonnenaufgänge sind kraftvolle, magische Momente. Nicht nur technisch, weil das Licht so schön ist, sondern auch spirituell. Ihre Energie ist so positiv. Sonnenaufgänge sind noch kostbarer als Sonnenuntergänge. Schon weil man in seinem Leben viel weniger davon sieht.

CITY GUIDE ISTANBUL

Hier finden Sie alle Artikel aus dem City Guide Istanbul:

[Das Süleymaniye-Viertel](#) – ein Spaziergang zwischen Kühen, Copyshops und Kulturschätzen

Mit der Schriftstellerin Elif Shafak [zum Großen Basar](#)

Die [Galata-Brücke](#) ist der [Logenplatz](#) in der großen Istanbul-Oper

[Nachts unterwegs mit dem Musiker Murat Ertel](#) , Sänger von Baba Zula

[Stammgericht](#) : Istanbul schmeckt wie die gefüllten Sardellen im Restaurant Maya

[Restauranttipps](#) von unserem Restauranttester Michael Allmaier

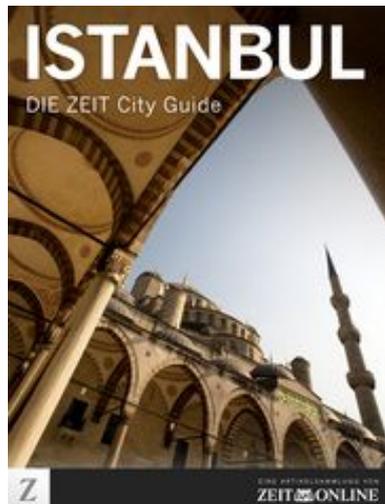
Authentisches Boutique-Hotel: das [Empress Zoe](#) ist ein Haus mit Historie

[Hoteltipps](#) von unserem Hoteltester Tomas Niederberghaus

Außerdem: [Istanbul im Netz](#) - die ZEIT-ONLINE-Empfehlungen

Und die Themenseite zum City Guide Istanbul

CITY GUIDE ALS E-BOOK KAUFEN



DIE ZEIT City Guides stehen Ihnen auch als E-Book nach dem Download jederzeit und überall auf Ihrem digitalen Lesegerät zur Verfügung.

Hier finden Sie eine Übersicht unserer E-Books www.zeit.de/ebooks .

WEITERE INFORMATIONEN

Offizielles Tourismusportal der Türkei:

<http://www.goturkey.com/>

ZEIT: Sind Sie ein Tag- oder ein Nachtmensch?

Ertel: Letzteres. Ich mag die Nacht – auch weil da auf den Straßen weniger los ist. Für mich ist das Hässlichste an Istanbul der Straßenverkehr. Nachts kann man dem entkommen. Nachts mischen sich auch weniger Leute in deine Angelegenheiten ein. Man kann sein Leben leben, wie man will.

ZEIT: Istanbul gilt seit Jahren als europäische Party-Metropole. Richtig lauschig können die Nächte hier doch auch nicht mehr sein.

Ertel: Da ist natürlich was dran. Im Zentrum, am Taksim-Platz, ist am Wochenende die ganze Nacht die Hölle los. Selbst der Berufsverkehr fängt inzwischen schon um sechs Uhr an. Früher kamen die Autos erst gegen acht Uhr über die Brücke.

© Agata Skowronek für DIE ZEIT



Mercan-Dede-Konzert im Babylon. Die Gruppe tritt auch im Film "Crossing The Bridge" auf.

ZEIT: Warum sind alle so verrückt nach Istanbul?

Ertel: Wir haben hier einfach extrem gute Clubs, ein internationales Publikum, Musiker aus allen Ecken der Welt – und alle profitieren voneinander. Die Stadt war schon immer sehr kosmopolitisch, eine Brücke für unterschiedlichste Kulturen aus Ost und West. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts haben Kriege und Putsche viel von dieser Atmosphäre zerstört. Aber langsam kehrt der Geist zurück, das spüre ich.

ZEIT: Angenommen, Sie hätten eine Nacht Zeit, um das zu beweisen: Wo würde sie beginnen?

Ertel: Vielleicht würden wir erst einmal die Istiklal Caddesi entlangschlendern, die Hauptstraße von Beyo#lu, und uns die Straßenmusiker ansehen. Manche sind interessant, andere sind furchtbar, aber man bekommt einen ganz guten Eindruck von der Vielfalt der Istanbuler Musikszene. Anschließend würden wir in eine Türkü-Bar gehen, wo traditionelle Musik gespielt wird – fünf, sechs Musiker, die fast 24 Stunden lang spielen, unglaublich. Es gibt sie überall in der Stadt. Dann würden wir uns einen Club suchen.

ZEIT: Könnten wir zwischendurch mal kurz irgendwo rauchen?

Ertel: Klar. Viele Lokale liegen sowieso über den Dächern der Stadt, mit einem wunderschönen Blick auf den Bosphorus. Oder wir gehen in eine Shisha-Bar. Wasserpfeifen! Ich liebe sie! Die gemütlichsten Shisha-Bars gibt es rund um das Museum

für Moderne Kunst . In welche man geht, ist eigentlich egal. Auf Kissen liegen, rauchen und ausruhen geht überall. Aber man muss aufpassen.

ZEIT: Warum?

Ertel: Der Tabak ist stark. Freunde von mir haben nach einer Wasserpfeife schon Kameras liegen lassen, seitdem passe ich ein bisschen besser auf, wenn ich mit Gästen unterwegs bin. Shisha-Rauchen ist eine psychedelische Erfahrung. Vor allem dann, wenn man nicht an andere Realitäten gewöhnt ist.

ISTANBUL: NACHTLEBEN

Babylon, #ehbender Sokak 3, Beyo#lu, Tel. 0090-212/2927368, www.babylon.com.tr

Peyote, Kameriye Sokak 4, Beyo#lu Tel. 0090-212/2514398

Ghetto, Kamer Hatun Caddesi 10, Beyo#lu, Tel. 0090-212/2517501, www.ghettoist.com

Küçük Otto, #ehbender Sokak 5/1, Beyo#lu, Tel. 0090-212/2927015, www.ottoistanbul.com

Arkaoda, Kadife Sokak 18/A, Kadköy, Tel. 0090-216/4180277, www.arkaoda.com

ZEIT: Wir haben also geraucht und sind noch einigermaßen bei uns. Was machen wir jetzt?

Ertel: Rund um den Taksim-Platz gibt es etliche gute Clubs mit Liveshows und DJs. Ich mag zum Beispiel das Babylon sehr. Der Club ist legendär, er tut viel für Musiker. Zum Beispiel dürfen Künstler, die dort auftreten, alle anderen Konzerte kostenlos sehen. Das Peyote ist auch super, sehr gut für Underground-Bands, mit mindestens zwei Live-Gigs pro Abend. Im »Ghetto« ist es meistens auch toll. Der Raum hat sehr hohe Decken und dadurch eine interessante Akustik. Außerdem gefällt mir die Mischung von internationaler und türkischer Musik. Und dann gehen wir...

ZEIT: Moment – wie spät haben wir's jetzt?

Ertel: Sagen wir, zwei Uhr. Da könnten wir in den Otto-Club gehen. Der liegt ganz in der Nähe vom Babylon , eine kleine, eher intime Location. Da kommen viele Künstler hin, Einheimische und Leute, die zufällig hereinstolpern. Es gibt dort immer gute DJs, gute Musiker.



Im Otto-Club legen immer gute DJs auf. Es ist eine kleine, intime Location.

ZEIT: Ist es teuer, in Istanbul auszugehen?

Ertel: Nein, jedenfalls nicht verglichen mit dem europäischen Standard. Wenn man will, kann man natürlich auch sehr teure High-Society-Clubs finden und dort sehr viel Geld ausgeben, am Bosphorus zum Beispiel. Aber da kommt man womöglich gar nicht erst rein, weil man nicht richtig angezogen ist. Ich selbst hätte sicher Schwierigkeiten...

ZEIT: Jetzt ist es drei Uhr, und wir stehen immer noch am Taksim-Platz. Was haben wir verpasst?

Ertel: Wenn man nur für eine Nacht in der Stadt ist, ist das völlig in Ordnung. Wer länger in Istanbul bleibt, muss allerdings unbedingt die asiatische Seite gesehen haben, auch wenn sie in manchen Reiseführern nicht mal richtig eingezeichnet ist. In Kadıköy zum Beispiel gibt es tolle Läden: Platten, Spielzeug, Hip-Hop-Klamotten, viel interessanter als auf der europäischen Seite.

ZEIT: Gibt es auch Clubs?

Ertel: Deutlich weniger. Aber mein Lieblingsclub, das Arkaoda, liegt zum Beispiel in Kadıköy – und weil es der einzige alternative Club des Viertels ist, kommen da immer viele Künstler zusammen. Es gibt einen sehr schönen Garten, ein, zwei Liveshows pro Abend, die DJs sind absolute Spitze.

ZEIT: Wir haben seit Stunden nichts gegessen.

Ertel: Das macht nichts. Essen kann man in Istanbul immer – selbst früh am Morgen. Eine Suppe irgendwo am Taksim-Platz zum Beispiel. Das wäre ein schöner Abschluss für eine Nacht.

ZEIT: Kuttelsuppe gilt als hervorragende Prophylaxe gegen Kater. Allerdings muss man sie erst mal runterkriegen. Was halten Sie von Pansensuppe?

Ertel: Ausländern darf man nicht sagen, woraus sie gemacht ist, dann essen sie sie auch.

ZEIT: Draußen wird es inzwischen langsam hell. Wohin gehen wir, um einen dieser raren Sonnenaufgänge unseres Lebens zu genießen?

Ertel: Mein Lieblingsplatz ist der Hügel von Yusha, in Kadköy. Der Legende nach birgt er das 17 Meter lange Grab eines Riesen. Mein Großvater ging dort früher mit seinen Freunden hin, zu Fuß. Sie nahmen Raki mit, hörten den Vögeln zu und sahen die Sonne aufgehen. Wenn ich auf diesem Hügel sitze, denke ich an sie. Und stelle mir vor, wie der Riese mit ihnen und mit mir auf Istanbul schaut.

COPYRIGHT: ZEIT ONLINE

ADRESSE: <http://www.zeit.de/2011/48/City-Guide-Istanbul-Nachtleben>

CITY GUIDE ISTANBUL

Noch einmal mit Gefühl

Wenn es kalt wird, essen die Istanbuler kleine Fische. Die Sardellen im Restaurant Maya haben Gewürzreis im Bauch.

VON Michael Allmaier | 24. November 2011 - 07:00 Uhr

© Agata Skowronek für DIE ZEIT



Das Restaurant Maya im Stadtteil Karaköy

Am Selbstbewusstsein fehlt es nicht. Die türkische Küche, liest man in mehr als einem Kochbuch, zähle zu den reichsten der Welt. Der deutsche Besucher liest es und gesteht sich ein, dass er von diesem Reichtum bislang nur einen seiner ärmeren Vertreter kennt. »Ich weiß schon, der Döner«, sagt Didem #enol, eine der angesehensten türkischen Köchinnen.

»Mittlerweile bekommt man ihn überall auf der Welt. Dabei schmeckt er nicht mal in Istanbul. Er gehört nach Ostanatolien, wo es günstig gutes Lammfleisch gibt. Wenn sie ihn hier mit Billigware zubereiten, wird er so fett, dass ich nachts nicht schlafen kann, wenn ich einen gegessen habe.«

Dass man seinen Kochstil dem Standort, der Jahreszeit unterordnet – dieser Gedanke setzt sich in Istanbul erst allmählich durch. Bislang war es eher so, dass jeder Wirt seine Heimatküche hochhielt; die meisten sind ja zugereist.



Didem #enol in ihrem Restaurant Maya

Didem #enol kommt von hier, ist aber weit herumgekommen. Fast zehn Jahre lang war die junge Frau unterwegs. Erst in den USA, wo sie an einer renommierten Schule das Handwerk lernte, dann im eigenen Land, um sich mit den heimischen Küchen vertraut zu machen. Im Frühjahr 2010 eröffnete sie ihr eigenes Lokal und wurde von einem Magazin prompt zum besten Koch der Stadt ausgerufen.

Was also, Frau #enol, ist der Geschmack von Istanbul an einem Novembertag?

Die Frage beantwortet sich schon fast von selbst, wenn man über die Galata-Brücke von der Altstadt zu ihrem Restaurant spaziert. An die hundert Angler stehen da Spalier, unbeeindruckt vom kalten Wind. In Eimern zu ihren Füßen zappeln Fischchen. Die Köder,

denkt man, bis man einen der Männer ein solches fingergroßes Exemplar aus dem Wasser ziehen sieht. Das war eine Sardine, die sind gerade viel unterwegs.

CITY GUIDE ISTANBUL

Hier finden Sie alle [Artikel](#) aus dem City Guide Istanbul:

[Das Süleymaniye-Viertel](#) – ein Spaziergang zwischen Kühen, Copyshops und Kulturschätzen

Mit der Schriftstellerin Elif Shafak [zum Großen Basar](#)

Die [Galata-Brücke ist der Logenplatz](#) in der großen Istanbul-Oper

[Nachts unterwegs mit dem Musiker Murat Ertel](#) , Sänger von Baba Zula

[Stammgericht](#) : Istanbul schmeckt wie die gefüllten Sardellen im Restaurant Maya

[Restauranttips](#) von unserem Restauranttester Michael Allmaier

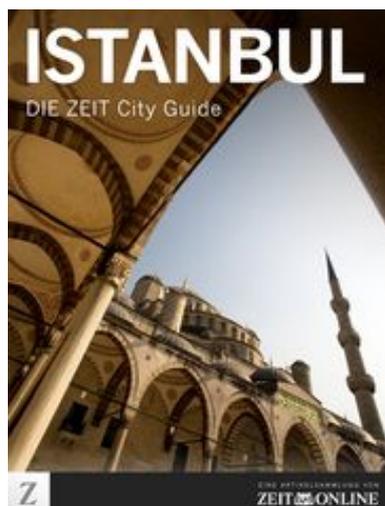
Authentisches Boutique-Hotel: das [Empress Zoe](#) ist ein Haus mit Historie

[Hoteltips](#) von unserem Hoteltester Tomas Niederberghaus

Außerdem: [Istanbul im Netz - die ZEIT-ONLINE-Empfehlungen](#)

Und die [Themenseite zum City Guide Istanbul](#)

CITY GUIDE ALS E-BOOK KAUFEN



DIE ZEIT City Guides stehen Ihnen auch als E-Book nach dem Download jederzeit und überall auf Ihrem digitalen Lesegerät zur Verfügung.

Hier finden Sie eine Übersicht unserer E-Books www.zeit.de/ebooks .

WEITERE INFORMATIONEN

Offizielles Tourismusportal der Türkei:

<http://www.goturkey.com/>

Am Nordufer des Goldenen Horns lag einmal der Hafen von Konstantinopel. Geblieben sind Fähren und Fischverkäufer. Was für Kreuzberg der Döner ist, das ist hier ba#k ekmek, Fischbrötchen vom tragbaren Grill. Auf dem kleinen Wochenmarkt kauft auch Didem #enol manchmal ein, Räucherware oder Fischrogenpaste. Nur um die Grillstände macht sie einen Bogen. »Die verarbeiten heutzutage meistens Makrelen.« Und Makrelen

haben gerade keine Saison? Oh doch, die haben immer Saison. »Sie kommen nämlich aus Norwegen – tiefgefroren.«

In ihrem Restaurant gibt es gerade hamsi, Sardellen. So ziemlich die kleinsten Speisefische, aber auch die würzigsten. Poetische Seelen nennen sie wegen ihrer Schuppen auch »das Silber des Schwarzes Meeres«. Aus ihren Laichgebieten im Norden erreichen sie jeden Winter die türkische Küste. Da endet dann meist die Reise. *Hamsi*, so schmeckt Istanbul, wenn die Tage kälter werden.

Hinter der Galata-Brücke beginnt das Viertel Karaköy. Fast jeder Besucher der Stadt war schon mal hier – beim Spaziergang vom Topkapi-Palast zum Taksim-Platz oder auf dem Weg zur Fähre in den asiatischen Teil. Und wahrscheinlich blieb er nicht lang, abgeschreckt von maroden Häusern in düsteren Gassen. Vom Galata-Turm ein paar Straßen weiter rollt die Gentrifizierungswelle heran; da boutique und designt es schon an jeder Ecke. Hier unten aber versperren noch Zäune und Werksanlagen den Blick aufs Goldene Horn. Früher war die Gegend für ihr Rotlichtmilieu berüchtigt, heute etabliert sich eine andere Spezialität vieler Hafenviertel überall auf der Welt: gutes Essen. Didem #enol zog zwischen ein überlaufenes Delikatessgeschäft, einen berühmten Baklava-Konditor und eine beliebte Taverne.

Ihre Lokanta Maya ist sparsam, aber liebevoll eingerichtet: ein paar Holztische, Bistrostühle, gestapelte Walnüsse als Wandschmuck. Auch die Karte kommt einem für Istanbul Verhältnisse spartanisch kurz vor – jedenfalls so lange, bis man die winzige Küche gesehen hat. Wenig Platz, meint Didem #enol, erhöhe die Aufmerksamkeit. Dabei kommen erstaunliche, mutige Sachen heraus. Wolfsbarsch mit Karamell und gebratener Quitte! Harz-Pudding vom Pistazienbaum! Aber wir suchen ja ein Istanbuler Stammgericht und finden es auf Posten 6 von 20 der täglich wechselnden Karte: gefüllte Sardellen.

© Agata Skowronek für DIE ZEIT



Poetische Seelen nennen die Sardellen "das Silber des Schwarzen Meeres".

Wie es sich im Gourmetlokal gehört, ist auch das nicht eins zu eins klassische Küche. Eher drei zu eins, ein Konzentrat der vertrauten Techniken und Geschmäcker. Wenn Istanbuler ihre hamsi nicht pur vom Grill essen, dann oft auf Pilaw, dem türkischen Risotto. #enol würzt es ganz traditionell: mit Minze, Dill, Petersilie, Zwiebeln, Pinienkernen, Korinthen und etwas Zimt. Dann aber löffelt sie den Reis, so gut das geht, in die ausgenommenen Fischchen. Das ist eine Hommage an die türkische Hausfrauenküche, in der alles Füllbare gefüllt wird, von Weinblättern über Muscheln bis zu Auberginen. Auch Pilaw selbst bekommen Istanbuler öfter zu Hause als im Restaurant serviert; womöglich scheuen die Profis den Vergleich. »Kein leichtes Gericht«, sagt Didem #enol. Damit die Reisfüllung nicht matschig wird, kommt sie halb roh in den Ofen. Die restliche Flüssigkeit liefern die Fische.

Eine Prise Nostalgie gibt es schon länger in der türkischen Gastronomie. Neu ist, dass sie sich nicht mehr nur auf das große osmanische Erbe richtet, sondern auf die eigene Erinnerung an die Mütter- und Großmütterküche. Und oft sind es junge Frauen, die als Köchinnen und Kochbuchautorinnen unterschätzten Alltagsgerichten ihren verdienten Platz geben. #enol sagt: »Ich spiele gern mit den alten Rezepten.«

CITY GUIDE ISTANBUL

Hier finden Sie alle Artikel aus dem City Guide Istanbul:

[Das Süleymaniye-Viertel](#) – ein Spaziergang zwischen Kühen, Copyshops und Kulturschätzen

Mit der Schriftstellerin Elif Shafak [zum Großen Basar](#)

Die [Galata-Brücke](#) ist der [Logenplatz](#) in der großen Istanbul-Oper

[Nachts unterwegs mit dem Musiker Murat Ertel](#) , Sänger von Baba Zula

[Stammgericht](#) : Istanbul schmeckt wie die gefüllten Sardellen im Restaurant Maya

[Restauranttips](#) von unserem Restauranttester Michael Allmaier

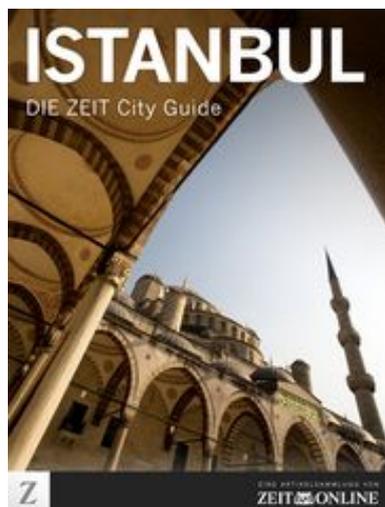
Authentisches Boutique-Hotel: das [Empress Zoe](#) ist ein Haus mit Historie

[Hoteltips](#) von unserem Hoteltester Tomas Niederberghaus

Außerdem: [Istanbul im Netz](#) - die ZEIT-ONLINE-Empfehlungen

Und die Themenseite zum City Guide Istanbul

CITY GUIDE ALS E-BOOK KAUFEN



DIE ZEIT City Guides stehen Ihnen auch als E-Book nach dem Download jederzeit und überall auf Ihrem digitalen Lesegerät zur Verfügung.

Hier finden Sie eine Übersicht unserer E-Books www.zeit.de/ebooks .

WEITERE INFORMATIONEN

Offizielles Tourismusportal der Türkei:

<http://www.goturkey.com/>

Wer nicht von hier stammt und Sardellen nur als Salztorpedos aus dem Glas kennt, den erinnert diese Speise natürlich an nichts. Genießen kann er sie trotzdem. Zuerst der geballte Meergeschmack, fast ein wenig zu intensiv. Aber die Füllung hält dagegen mit tausendundeinem Aroma. Der Gewürzschatz eines Weltreichs, versteckt in einem kleinen Fisch.

Selbstbeschränkung, Bescheidenheit – das sind keine verbreiteten Tugenden in einem Gourmetrestaurant. Aber gerade damit beweist die Lokanta Maya, was in der türkischen

Küche steckt. »Meine Großmutter lebt noch«, erzählt #enol. »Manchmal darf ich für sie kochen, und dann sagt sie, dass es ihr schmeckt.«

COPYRIGHT: ZEIT ONLINE

ADRESSE: <http://www.zeit.de/2011/48/City-Guide-Istanbul-Restaurant-Maya>

CITY GUIDE ISTANBUL

So gut wie alt

Das **Hotel Empress Zoe** in Sultanahmet ist eine bezaubernde Hommage an die Stadtgeschichte

VON Tomas Niederberghaus | 24. November 2011 - 07:00 Uhr

© Cyrus Saedi für DIE ZEIT



Konstantinopel überm Bett, ein Garten hinterm Fenster

Ich hatte eingeecheckt, meinen Rucksack ins Zimmer gestellt und das Hotel schon wieder verlassen, um Istanbul zu erkunden. Draußen vorm Eingang fiel mir ein, dass ich mein Geld vergessen hatte. In dem Moment, als ich mich umdrehte, sah ich etwas Großes, Dunkles, fast Schwarzes auf mich zustürzen. Zu spät! Schon traf mich das dreckige Wasser, das die Putzfrau aus dem Fenster geschüttet hatte. Ich war pitschnass und roch nicht angenehm, aber seitdem weiß ich, dass man in Istanbuler Hotels Wert auf Sauberkeit legt.

Dreißig Jahre ist das her. Heute entsorgen die Hotels ihr Putzwasser zwar nicht mehr auf den Bürgersteig, aber viele von ihnen halten es bei der Einrichtung noch immer wie damals: Feldpirtschen und Plastikrosen. Oder ihre Besitzer meinen, dass man Urlaubern westliche Standards bieten muss: Ikea-Möbel in den Zimmern und Kylie Minogue zum Frühstück. Um so schöner, wenn man in der Masse nichtssagender Quartiere ein Hotel findet, in dem man nicht nur gut schläft, sondern auch den Charme Istanbul spürt.

Das Empress Zoe ist so ein Hotel. Es liegt unterhalb der Hagia Sophia und trägt den dichten Blättermantel eines Blauregens, der auch das kleine, messingfarbene Namensschild an der Hauswand verdeckt. Etwas zögerlich trete ich ein. Ist das hier wirklich ein Hotel? Stufe für Stufe geht es hinunter zur Lobby. An kargen Steinwänden hängen alte Schlüssel, das Souterrain verströmt den Atem einer Ausgrabungsstätte. In gewisser Weise war es das auch mal: Als die beiden Schwestern Ann und Cristina Nevans das Haus 1991 kauften und

zu einem Hotel umbauten, entdeckten sie beim Freilegen der Fundamente die Reste einer byzantinischen Passage und eines Vorratskellers aus osmanischer Zeit.

CITY GUIDE ISTANBUL

Hier finden Sie alle [Artikel](#) aus dem City Guide Istanbul:

[Das Süleymaniye-Viertel](#) – ein Spaziergang zwischen Kühen, Copyshops und Kulturschätzen

Mit der Schriftstellerin Elif Shafak [zum Großen Basar](#)

Die [Galata-Brücke ist der Logenplatz](#) in der großen Istanbul-Oper

[Nachts unterwegs mit dem Musiker Murat Ertel](#) , Sänger von Baba Zula

[Stammgericht](#) : Istanbul schmeckt wie die gefüllten Sardellen im Restaurant Maya

[Restauranttips](#) von unserem Restauranttester Michael Allmaier

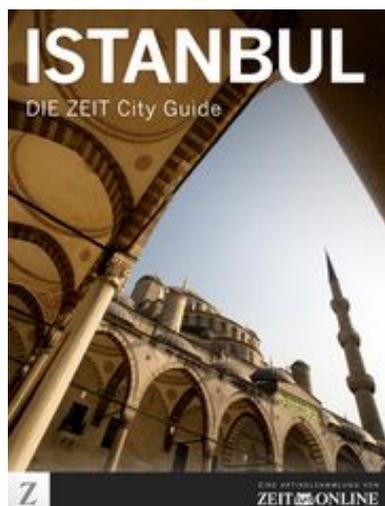
Authentisches Boutique-Hotel: das [Empress Zoe](#) ist ein Haus mit Historie

[Hoteltips](#) von unserem Hoteltester Tomas Niederberghaus

Außerdem: [Istanbul im Netz - die ZEIT-ONLINE-Empfehlungen](#)

Und die [Themenseite zum City Guide Istanbul](#)

CITY GUIDE ALS E-BOOK KAUFEN



DIE ZEIT City Guides stehen Ihnen auch als E-Book nach dem Download jederzeit und überall auf Ihrem digitalen Lesegerät zur Verfügung.

Hier finden Sie eine Übersicht unserer E-Books www.zeit.de/ebooks .

WEITERE INFORMATIONEN

Offizielles Tourismusportal der Türkei:

<http://www.goturkey.com/>

Von der Lobby laufe ich durch ein Labyrinth aus Gängen und Stiegen und stehe irgendwann im Garten, wo Cristina Nevans gerade an einer Blume herumzupft. Cristina ist Landschaftsarchitektin, eine Frau um die 50, die nicht ruhig sitzen kann, rehbraune Augen, schulterlanges Haar. Natürlich hat sie den Garten selbst gestaltet. Er sollte aussehen, als existiere er seit Jahrhunderten, und das ist ihr auch gelungen. Fast vergeblich wirft

die Herbstsonne ihre Strahlen durch dichte Lorbeersträucher und Palmen, unter einem Pflaumenbaum steht ein alter Brunnen, an Kieswegen liegen die Brocken heiliger Steine, auf einer Bank schläft ein Kater. Links wird der Garten von drei Nebengebäuden des Hotels gesäumt, ihre Balkone weisen ins Grün. Rechts steht die grasbewachsene Kuppel eines Badehauses aus dem Jahre 1483. Es tut gut, hier morgens entspannt den ersten Tee zu trinken, während die 17-Millionen-Stadt drumherum bereits tost.

Cristinas Liebe für die Geschichte der Stadt zeigt sich auch in den Zimmern, die sie zusammen mit einem befreundeten Künstler alle unterschiedlich gestaltet hat. Die Wand hinter meinem Bett ist mit modernen Fresken bemalt, Szenen aus Konstantinopel, und das gebogene Rückenteil des Bettes erinnert an die Kuppel einer Moschee. Es gibt Hotels, in denen ein solcher Flohmarkt-Chic Klaustrophobie auslöst, hier jedoch wirkt er spielerisch, fast beiläufig. Manche Details entdeckte ich erst beim dritten Vorbeigehen, etwa die Tischglasplatte auf dem Stück einer alten Säule. Die hölzernen Balkongitter, die an die Fenstergitter erinnern, hinter denen die Frauen früher das gesellschaftliche Treiben verfolgten, ohne selbst gesehen zu werden. Oder das alte Backgammon-Brett. Aus dem öffentlichen Leben im modernen Istanbul ist dieses Spiel fast verschwunden – vor dreißig Jahren schien noch die ganze Stadt zu spielen. Aber nicht nur für diese Details haben die Schwestern Nevans ein Händchen, sondern auch fürs Personal: Im Empress Zoe arbeiten so herzliche und charaktervolle Angestellte, dass Gäste schon drei von ihnen vom Fleck weg geheiratet haben.

*Empress Zoe, Akbiyik Caddesi 4/1, Sultanahmet, Tel. 0090-212/5182504, www.emzoe.com
. DZ 120 Euro, Suite je nach Kategorie ab 130 Euro*

COPYRIGHT: ZEIT ONLINE

ADRESSE: <http://www.zeit.de/2011/48/City-Guide-Istanbul-Hotel-Empress-Zoe>

CITY GUIDE ISTANBUL

Restaurant-Tipps der Redaktion

Tiefgründige Küche und spektakuläre Ausblicke: Diese vier Restaurants empfiehlt unser Restauranttester Michael Allmaier in Istanbul.

von Michael Allmaier | 30. November 2011 - 15:30 Uhr



© Tuba #atana/Kantin Restaurant

Das Kantin in Ni#anta##

Kantin. Keine Kantine, das ist Understatement. Das verwinkelte Lokal mit Wintergarten bietet in lockerer Café-Atmosphäre gesunde neutürkische Küche mit wenig Fett und viel Geschmack. Idealer Lunch-Stopp auf dem Einkaufsbummel durch das Boutiquenviertel Ni#anta##.

Akkavak Sokak 30, Ni#anta##, Tel. 0090-212/219 31 14, Mo–Sa 12–20 Uhr, HG ca. 8 €, www.kantin.biz



© K#y#

Das K#y# mit Blick auf den Bosphorus

K#y#. Fisch, Fisch, Fisch – aber davon verstehen sie etwas. Das Traditions- lokal in Tarabya, Istanbuls Blankenese , bringt seine Ware frisch und vor allem behutsam gegart auf den Tisch. Ungewöhnlich auch der beschauliche Blick auf den Bosphorus . Guter Service.

Kefel#köy Caddesi 126, Tarabya, Tel. 0090-212/262 0002, tgl. 12–24 Uhr HG ca. 13 €, www.kiyi.com.tr

© Michael Allmaier für DIE ZEIT



Alte Rezepte neu entdeckt: Musa Da#deviren ist einer der berühmtesten türkischen Köche.

Çiya. Nicht vorbeilaufen, die Adresse stimmt. Einer der berühmtesten türkischen Köche führt tatsächlich nur dieses schlichte Straßenlokal in Kad#köy (und zwei Grills gegenüber). Musa Da#deviren hat auf Reisen durch Anatolien vergessene Rezepte wiederentdeckt: in Apfelsaft geschmortes Lamm mit Kastanien ... Einfach mit dem Finger auf jeden Topf zeigen, dessen Inhalt gefällt; es kostet kaum etwas. Und dann spüren, wie tiefgründig türkische Küche sein kann.

Cafera#a Mah./Günes#libahçe Sk. 48/B, Kad#köy, Tel. 0090- 216/336 30 13, tgl. von 11–22 Uhr, HG ca. 2 €, www.ciya.com.tr

© Mikla



Panorama und Portionen sind überschaubar – und großartig.

Mikla. Lokalkolorit hat das Restaurant mit Bar des in Finnland aufgewachsenen Starkochs Mehmet Gürs kaum – bis auf den spektakulären Blick vom Dach des Marmara-Pera-Hotels. Gut überschaubar sind auch die Portionen. Aber die aromenstarke Nouvelle Cuisine aus türkischen Produkten gehört zum Besten, was man in der Stadt bekommt.

*Me#rutiyet Caddesi 15, Beyo#lu, Tel. 0090-212/293 56 56, Mo–Sa von 18–23.30 Uhr, HG
ca. 25 €, www.miklarestaurant.com*

COPYRIGHT: DIE ZEIT, 24.11.2011, Nr. 48

ADRESSE: <http://www.zeit.de/reisen/2011-11/city-guide-istanbul-restauranttipps>