

Der Hotspot für Gourmets

Über Istanbul gehen die Sterne auf – Michelin-Sterne. Zum ersten Mal in der langen Geschichte der Metropole am Bosphorus verleiht der Guide Michelin Sterne an fünf Restaurants.

Text & Bilder: Ursula Burgherr

In kaum einer Metropole der Welt liegen die Kulturen von Ost und West so nahe beieinander wie in Istanbul. Da ist es nur selbstverständlich, dass auch die kulinarische Landschaft von den Einflüssen der Weltküche profitiert. Der Guide Michelin hat zum ersten Mal die Restaurants der Stadt getestet und lobt vor allem die Vielfalt und die Offenheit für regionale und internationale Trends.

Zwei Sterne

Allen voran glänzt das Turk Fatih Tutak mit zwei Sternen. Das spektakulär gestaltete Restaurant liegt im Sisli Bomonti District auf europäischer Seite. Chefkoch Fatih Tutak interpretiert das Temperament der klassischen türkischen Küche neu, wenn er mit säuerlichen und Räucheraromen die Grenzen des Geschmacks neu definiert. Versuchen sollte man die berühmten Manti. Die türkischen Teigtaschen mit Joghurt sind eine Hommage an Tutaks Mutter.

Die einzige Frau

Vier Restaurants haben sich einen Michelinstern verdient. Im Araka pflegt Zeynep Pinar



Zeynep Pinar Tasdemir wurde mit einem Stern ausgezeichnet.



Guide Michelin hat in Istanbul Sterne verteilt.

Tasdemir einen eigenständigen und kühnen Stil, der von der Auswahl an saisonalen Gemüsen und Kräutern lebt. Gekonnt lotet die einzige Frau mit einem Stern in Istanbul die Balance zwischen scharfen, sauren und würzigen Aromen aus.

Im Mikla mischt sich die anatolische Kochtradition mit einem Schuss Innovation. Im Nicole kreuzt Küchenchef Serkan Aksoy die türkische Küche mit den geheimnisvollen Aromen des Mittleren Ostens. Das Neolokal glänzt mit anatolischen Spezialitäten. Damit hat es nicht nur einen Stern verdient, das Restaurant im Galata District hat auch den grünen Nachhaltigkeitsstern gewonnen, den Michelin seit 2020 an Restaurants vergibt, die neben der Kochkunst auch die Nachhaltigkeit im Blick behalten.

Bib Gourmand

Dass man auch ohne Michelinsterne und zu vernünftigen Preisen exzellent essen kann, beweisen die Lokale mit einer Bib-Gourmand-Erwähnung. Zehn Lokale auf der Liste punkten mit einem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis. Insgesamt erwähnt der Guide Michelin 53 Restaurants lobend. Istanbul wird damit zu einem Hotspot der hochklassigen Fusionküche.

Fans der türkischen Küche sollten das Pandeli gleich beim ägyptischen Bazar besuchen. Die Baklavas aus dem Nadir Gullu stehen zwar nicht im Guide Michelin, gehören aber zum Besten, was die Stadt zu bieten hat. Das Fami-



liengeschäft blickt auf eine zweihundertjährige Tradition zurück; 40 Lagen Teig werden in aufwändiger Handarbeit aufeinander geschichtet, und dennoch ist das Ergebnis hauchdünn und knusprig zart.

www.goturkiye.com