

Türkis[®] Magazin

Das einzige DEUTSCHsprachige MAGAZIN für die Türkische Riviera



EXPO 2016 Antalya
Endspurt in den letzten 2 Wochen

ReiseWege
ein stiller Winkel am Bafa-See





Kestel, Sahil Str. No 19 - Multiplaza
07400 Alanya / Antalya
+90 242 512 20 32
+90 242 512 20 34
E-MAIL: info@multivilla.com
www.multivilla.com

multigroup® multivilla® multi elektrik® multifruit®



**Ihr kompetenter Partner für Immobilien An- und Verkauf,
Installation und Wartung modernster Solar-Elektrikanlagen,
Investitionsberatung, Hausmanagement und vieles mehr!**



Für Dich, mein Freund!

Jeder, der an der Türkischen Riviera (oder irgendwo sonst in der Türkei, wahrscheinlich) lebt, hat schon einmal so seine Erfahrungen mit einem ganz speziellen Berufsstand gemacht, der – glaubt man dessen Ausführungen – absolut vertrauenswürdig und seriös sein will... oft aber das genaue Gegenteil ist.

Die Rede ist vom **„Berufsfreund“**. Nein, nicht was Sie jetzt denken! Es handelt sich hier um einen ganz speziellen Beruf, den man in den allermeisten Fällen voll bekleidet und in aller sittlichen **„Ehrenhaftigkeit“** ausübt... glaubt man seinen oder ihren Beteuerungen. Hat dieser spezielle Vertreter der Tourismusbranche doch ausschliesslich das Beste für Sie im Sinne, natürlich nicht, ohne vor all den anderen bösen Haifischen im Ausländerbecken zu warnen. Der Berufsfreund kann in den verschiedensten Branchen ansässig sein – auf der Bank, im Restaurant, im Taxi, als Dolmetscher oder im Maklergewerbe.

Er lässt sich leicht ausmachen – er oder sie spricht hervorragend die Sprache des neuen Freundes, meist Deutsch oder Englisch. Und er lebt nach seinen Angaben von Luft und Liebe, denn seine Dienstleistungen bietet er natürlich aus reiner Menschenfreundschaft zu absoluten Dumpingpreisen an!

An den schnöden Mammon oder auch nur an so etwas Profanes wie Lebensunterhalt denken natürlich nur alle anderen. Und die anderen, DAS sind natürlich die Bösen, die Abzocker, die Betrüger und Egoisten, die nur eines im Sinne haben: nämlich den neuen Freund, idealerweise erst vor kurzem in der Türkei aufgeschlagen und mit reichlichen Mitteln versehen, bis aufs Hemd auszuziehen.

Der Neu-Alanyaner oder -Manavgater, Antalyaner oder Bodruemer, sprich Neutürke, ist natürlich erst einmal erleichtert, dass er ausgerechnet das Glück hatte, an den einzigen ehrlichen und nicht kommerziell denkenden Dienstleister in der gesamten Region geraten zu sein, was dieser natürlich nicht müde wird, zu betonen.

Das kann viele Ausprägungen haben...

Da gibt es den Makler, der für **„den Freund“** die Wohnung verkaufen soll und ihm dann in einem vertraulichen Gespräch mitteilt, dass der Preis, den der Freund haben möchte, viel zu hoch ist – man solle doch noch so etwa 5000 Euro runtergehen, dann habe man noch Verhandlungsspielraum. Was nicht gesagt wurde: der Makler hat schon längst einen Käufer zum alten Preis und streicht die 5000 Euro, die der Verkäufer auf Anraten des **„Profis“** nachgelassen hat, als zusätzliche Provision ein.

Oder der (andere) Makler, der dem verängstigten Hauseigentümer erzählt, dass durch die politische Lage der Immobilienmarkt völlig zusammengebrochen sei und Ausländer sowieso in Kürze enteignet würden, man könne aber – aus rein freundschaftlichen Gründen, versteht sich – dem Freund die Wohnung zu „einem

akzeptablen Preis“ (weit unter Marktwert) abkaufen. Dann gibts den türkischen Nachbarn, der sich ganz uneigennützig um den Verkauf des Mobiliars kümmern will, weil man wegen schwerer Krankheit zurück muss – leider, leider sprangen dann beim Verkauf der funkelneuen Wohnungseinrichtung (mit TV, Elektrogeräten und mehr) nur 1.500 TL raus.

Oder der Übersetzer, der zu einem Anwalts-termin gerufen wird, bei dem es um Immobilienbetrug geht und der den Kunden nicht nur per Pauschalvertrag vorab Hunderte von Euro aus den Rippen leiht und dem Ehepaar dann gleich anschliessend einige **„ganz wunderbare, günstige Villen“** zum Kauf anbietet.

Ein Dolmetscher, der unermüdlich vor allen anderen Dolmetschern warnt, seine eigenen (oft fehlerhaften) Übersetzungen zu Dumpingpreisen anbietet und nicht davor zurückschreckt, Deutsche, die mit einem anderen Dolmetscher beim Notar sind, anzusprechen und seine Dienste anzubieten...

Ganz zu schweigen von denen, die ihre Dienste als Berater teilweise wirklich zu völlig überzogenen Preisen anbieten und dann unter anderem nicht in der Lage sind, bei einer Antragstellung die richtige Passnummer abzuschreiben.

All diesen **„Spezialisten“** ist eines gemein: Sie müssen auch ihren Lebensunterhalt bestreiten, wie wir alle – doch entweder fehlen die fachlichen Qualitäten oder schlichtweg die entsprechenden Charaktereigenschaften, ihr Metier zu einem angemessenen Preis zuverlässig zu erledigen. Um das zu verschleiern, neigen sie dazu, die **„Konkurrenz“** (sei sie auch nur eingebildete Konkurrenz) in einem möglichst schlechten Licht erscheinen zu lassen.

Natürlich werden alle diese Aktionen untermauert mit der dringenden Warnung vor allen anderen Kollegen, gern auch ausgeweitet auf völlig andere Branchen – alles Betrüger, Abzocker, Schmeichler und vieeel zu teuer und man soll auf keinen Fall jemandem vertrauen – ausser dem Freund selbst.

Ganz davon abgesehen, dass gute Leistung nun mal ihren Preis hat, wirft das nicht ein fragwürdiges Licht auf das Weltbild einer Person, die, um ihr Geschäft voranzubringen, darauf angewiesen ist, Kampfpreise bieten zu müssen und alle anderen in ein schlechtes Licht zu setzen? Manchem möchte man dann gerne sagen: man sollte nicht von sich selbst auf andere schliessen. Oft traut man anderen genau das zu, wozu man selbst in der Lage wäre....

Und man möchte ihnen erklären, dass sie mit ihrer Art, Panik zu schüren, die Türkei im allgemeinen und Alanya im besonderen in ein sehr schlechtes Licht setzen – und sich damit letztendlich selbst schaden. Bei manchen dieser **„Freunde“** gilt aber auch... wer solche Freunde hat, braucht keine Feinde mehr...



“ Hat dieser spezielle Vertreter der Tourismusbranche doch ausschliesslich das Beste für Sie im Sinne, natürlich nicht, ohne vor all den anderen bösen Haifischen im Ausländerbecken zu warnen. Der Berufsfreund kann in den verschiedensten Branchen ansässig sein – auf der Bank, im Restaurant, im Taxi, als Dolmetscher oder im Maklergewerbe. ”

Martina Yaman



Seite 6

**Stille Winkel
am Bafasee**
eine Exkursion
in unbekannte
Ecken.



Seite 12

Nachrichten

Neues aus der
Region und aus
der Türkei



Seite 24

Interview

meet Miss
Turkey - made
in Germany



Seite 26

Reportage

Die Müllhun-
de von Alanya
- ein Problem
und keine
Lösung



Seite 28

Kultur

Noahs Speise...



Seite 32

Essen & Ge- niessen

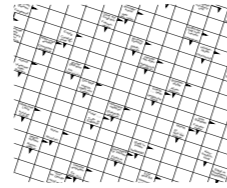
FISCHSAISON!



Seite 34

KULTUR

Osmanische
Reinlichkeit.
Geschichten
von der Seife



Seite 36

Magazin

Eventkalen-
der, Marktta-
ge, wichtige
Infos, Rätsel
und das (nicht
ganz ernst-
gemeinte)
Horoskop für
die nächsten
4 Wochen fin-
den Sie hier.

KÜNDE / IMPRESSUM

TÜRKIS MAGAZIN

Nr. 149 • 15.10.2016 • Oktober/Novem-
ber 2016

Türkis Magazin

Imtiyaz Sahibi / Herausgeber
Necati Yaman
necati@tuerkismagazin.com

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü / Chefredakteur

Kerim Kocabaşoğlu
**Genel Yayın Müdürü /
Redaktionsleitung**
Martina Yaman
martina@tuerkismagazin.com

Grafik & Design / Tasarım

Martina Yaman
WEBSEITE
www.tuerkismagazin.com

Täglich neue Nachrichten, Zusatzin-
formationen, Bildergalerie, Veranstal-
tungskalender und MEHR

Rechtsabteilung/ Hukuk danışmanı

Mehmet Tıǧlı

Marketing & PR / Halkla İlişkiler ve Tanıtım

Tel. 0242 513 14 44
martina@tuerkismagazin.com

LESERBRIEFE & KOMMENTARE

leserbrief@tuerkismagazin.com

Verantwortlich für die Texte sind die Verfasser- Alle Rechte an Texten oder Bildern liegen bei **Türkis Magazin** Matb. Yay. Reklamcılık Tur. İnş. San. ve Tic. Ltd. Şti.

Ofis Adresi/ Büro-Adresse:

Damlataş Cad. 988. Sok. 4/B
07400 Alanya

Posta Kutu 27
07401 Alanya/ANTALYA

Bürozeiten:

Di - Fr von 10:00 - 16:00 Uhr
MONTAGS GESCHLOSSEN
oder auf Vereinbarung

Telefon

Tel: 0242 - 513 14 44
Mobil: 0541 5131442

redaktion@tuerkismagazin.com
www.tuerkismagazin.com

Druckerei / Matbaa

KUTLU AVCI OFSETFORM BASKI
REKLAM SANAYİ VE TİC. LTD. ŞTİ.
ANTALYA - TÜRKİYE/ Tel. 0242 3468585

ISSN 1309-6052

YEREL SÜRELİ YAYIN

Alanya Hundepension & Hundeschule

 HUNDEPENSION

 HUNDEGRUNDAUSBILDUNG
(INKL. STUBENREINHEIT)



WIR BIETEN IHNEN

langjährige Erfahrung in der Hundehaltung
grosse Auslauffläche (Garten) für jeden Hund
große gedeckte Boxen (beheizbar) und Räumlichkeiten
Überwachen Sie Ihren Hund per Webcam im Internet
Tierärztliche Kontrolle der Hunde
Grundausbildung und Wachhundausbildung



Alanya Köpek Sahipleri Dayanışma Derneği (AKEM)
Hundepension und Club der Hundefreunde
Dinek Hacı Mehmetli Cad. (Dinek Hauptstrasse)
Cemaatbeleni Mevkii ALANYA /DİNİ
Beratung in deutscher Sprache
0532 648 2080





*Stille Winkel
am Olympos See*





Wer kennt schon das türkische Dorf Kapıkırı? 560 km sind wir von Alanya nach Westen gefahren. Kurz hinter Milas auf der Schnellstraße nach Söke und Izmir weist ein verrostetes Schild auf das kleine Dörfchen hin. Es ist in den Reiseführen auch als antike Stätte HERAKLEIA gekennzeichnet, denn seine Häuser und Weidegebiete liegen inmitten dieser alten Stadt.

Hier ist die Zeit stehen geblieben

Im gleichen Augenblick, in dem wir die moderne Autostraße nach Izmir verlassen, scheinen wir in das Gestern einer ländlichen Idylle einzutreten. Zwischen dem Bafa-See und dem steil aufragenden Latmosgebirge zieht das ruhige Leben eines dörflich geprägten Tages an uns vorbei: Kühe werden von den Weiden in die Ställe getrieben, Grasfutter auf Karren transportiert, Esel schleppen Lasten an uns vorbei. Ist es dieser ruhige Pulsschlag des Alltags, der im Frühjahr und Herbst gestresste Menschen aus Europa in dieses Dorf zieht? In der Pension AGORA begrüßt uns Mithat und berichtet, dass diese Gäste in diesem Jahr eher spärlich gebucht haben. Den Einbruch im Tourismus sieht er aber als vorübergehende Krise. Ein Blick in das Gästebuch beweist:

Es ist voll von dankbaren Kommentaren über die einmalige Gastfreundschaft des Hauses, seine berühmte Küche und die von hier aus organisierten "Eselwanderungen" in den Latmos. Das dort hautnah Erlebte, die Begegnung mit einer grandiosen Gebirgswelt, und die Partnerschaft mit einem Vierbeiner, der das Gepäck trägt, das alles wird die Menschen zurückbringen aus ihrem hektischen Alltag, meint Mithat. Wir möchten es ihm gern wünschen.

Der Bafa-See ist eine ehemalige Meeresbucht

Das war allerdings vor 2000 Jahren. Damals gehörte die Wasserfläche zum Latmischen Meerbusen und hatte eine See-Verbindung. Durch den "Großen Mäander-Fluss" im Westen wurde die Bucht durch Schwemmstoffe mit der Zeit vom Meer getrennt. Diese Verlandung bedeutete auch das Ende der Blütezeit von HERAKLEIA, das nun nicht mehr durch Seeschiffe erreichbar war. Der See ist mit seinem türkisgrünen Wasser und seiner einsamen Naturlandschaft im Norden heute ein stiller Winkel für Naturliebhaber. Auf einer Bootsfahrt zur Vogelinsel "Medet Adası" bestaunen wir Nistplätze von Kormorankolonien und Pelikane beim Eintauchen in das fischreiche Wasser. Auf der Zwillingsinsel "Ikiz Ada" erinnern Mauern an eine byzantinische Fluchtburg. Die Zeiten waren auch hier nicht immer friedlich.

Vom Boot aus hat man den besten Blick auf die wuchtige Felskulisse des Latmosgebirges (Beş Parnak). Wuchtige Quellpakete aus Eruptivgestein, das in früher geologischer Zeit aufgeschmolzen an die Oberfläche gedrückt worden waren, geben dem Gebirge ein völlig anderes Aussehen als die Kalkfelsen des Taurus. Dieses Gebirge erinnert an aufgeschichtete "Wollsäcke" aus Gneisgestein. Inmitten dieser Felslandschaft liegen versteckte Zeugen der Vergangenheit: Mönche aus dem Sinai flüchteten hierher und bauten wehrhafte Klöster in absoluter Einsamkeit. Und Menschen der Steinzeit verehrten den Wettergott in heute noch sichtbaren Felszeichen. Auf der Suche nach diesen Darstellungen sind heute die Wandergruppen unterwegs. Die alten Zeichnungen findet Ihr allein nie! Mit dieser Auskunft endete unser Vorsatz, die prähistorischen Symbole zu finden, noch nicht. Man kann es ja doch einmal probieren. Vielleicht führt uns ein Ziegenhirte für ein Bakschisch zu den magischen Hieroglyphen. Und wenn nicht, eine Wanderung



durch dieses bizarre und geheimnisvolle Gebirge ist doch allein schon die Mühe des Aufstiegs wert. So lauteten die Argumente, die uns bewegten, bei über 30°C den Weg zu zweit zu suchen. Man kann ja jederzeit umkehren. Im Dorf Karahayıt erklärten uns hilfreiche Bewohner gestenreich doch widersprüchlich den Weg in die Jungsteinzeit: Problem yok!! Der Weg war steinig, die Ausblicke atemberaubend, die Natur von stiller Schönheit. Doch wer geht zu dieser Zeit schon durchs Gebirge? Das können nur Touristen sein! Wir fanden die Zeichen nicht! Häme bei Ankunft in der Pension war angesagt. Doch nicht aufgeben!

Ganz unten im Tal gab es einen Tee-Garten. Zuerst einmal einen Çay. Für 50 Kuruş. Inmitten von Bauern, die von ihren kleinen Traktoren heruntergestiegen waren und Tee tranken. Was wollt Ihr hier? Die Felszeichen. Die findet Ihr nie allein! Recht hatten





sie. Sie waren ja von hier. Die folgende lautstark ausgetragene Diskussion unter diesen gastfreundlichen Menschen gipfelte in der rührenden Frage, was man mit uns nun anfangen sollte. Fazit: Du wirst in der Türkei nie allein gelassen. Am Ende erteilten sie uns einen neuen Marschbefehl: Wenn Ihr noch könnt, geht zum Kloster „YEDILER“. Der Weg war hervorragend gekennzeichnet. Wir schafften es.

Nicht locker lassen. Mit Mehmet Ali zum Ziel. Die Pension AGORA besitzt eine gut bestückte Bibliothek. Wir suchen verbissen am Abend nach einer genaueren Wegbeschreibung zu einer neolithischen Felshöhle im Latmos. In dem Buch „Heirakleia am Latmos“ von Anneliese Peschlow-Bindokat (Verlag homerkitabevi) werden wir fündig. Ziel ist das Dorf Karakaya. Nur mit PKW möglich, westliche Umgehung des Bafa-Sees umfahren, vorbei an der antiken Stadt MYUS, durch das Dorf Yeşilköy nach Karakaya. Im Teehaus nach einem Führer zur Höhle Karadere fragen. Gesagt getan.

Die Fahrt entlang der westlichen Abgrenzung des Sees führt durch den Schlick und die Sedimente des Menderes-Flusses. Flusslandschaften sind Storchenlandschaften. In den Dörfern nisten sie überall und füttern ihre Jungen. Es wird einsamer und einsamer. Endlich Karakaya. Das Teehaus liegt etwas oberhalb des Dorfes. Der gut besuchte Ort gleicht einem Altersheim. Betagte Männer, die ihre Lebensleistung wohl alle schon erbracht haben, schlürfen trotz Ramadan ihren Tee. Langeweile, Hitze, das nächste Essen noch weit. Da kommt Abwechslung in den bleiernd langweiligen Alltag. Ein Fremder erscheint. Ausländer. Was will er?

Ich schlüpfte umgehend in die Rolle des absolut Hilflosen, wünsche einen glücklichen Ramadan und frage nach dem Weg. Das findest Du allein nie! Und nun folgt die schon vertraute Diskussion. Ich schaue mich um. Von denen schafft doch keiner eine dreistündige Wanderung. Aber in der Türkei findet man in solchen Situationen immer eine Lösung. Der kleinste, schwächste und



zarteste unter den Senioren bietet sich als Führer an. Alle nicken zustimmend. Na, wenn das so ist. Der Preis wird ausgehandelt und der Platz neben dem Fahrer gehört dem „Guide“. Alle im Dorf sollen ihn sehen. Und schon geht es los.

Eine Höllenfahrt, auf die ich mich da einlasse. Yavaş yavaş! Aber Mehmet treibt mich an wie einen störrischen Esel und mahnt zur Eile. Orientalische Gelassenheit? Keine Spur. Und dann ist die Straße plötzlich zu Ende. Wir landen mitten in einem Steinbruch mit riesigen Abbruchbaggern und gigantischen Transportlastern. Ein Ingenieur hält uns an und macht uns zögernd den Weg frei. Man kennt sich eben. Rechts geht es 50 m in die Tiefe, links wird weißes Gestein gebrochen, unter uns ca. 5 cm „Talkumpuder“. Es ist Kaolin. „Maden, maden“, ruft Mehmet. Also ein Mineral (für die Porzellanherstellung). Kütahya lässt grüßen. Das Pulver hüllt uns ein, spritzt wie Wasser zur Seite. Bald kann ich nichts mehr sehen, aber Mehmet hören. Geradeaus, jetzt rechts, dann halt. Unser Auto sieht aus wie eine Puderquaste. Und endlich

lichtet sich der Nebel und gibt den Weg auf eine einmalig schöne Landschaft frei. Wir stellen den Wagen ab. Unterwegs wird Mehmet plötzlich ganz ruhig. Freundlich zählt er die Anzahl seiner Kinder auf, nennt ihre Namen, verrät sein Alter. Aus Höflichkeit bleibe ich bei meiner Altersangabe unter seiner. Jetzt sind wir angekommen auf einem der schönsten Wanderwege im Latmos. Weite Ausblicke belohnen die Anstrengung des Gehens bei 32°C. Kugelpinien säumen den Weg.

Bald wird der Weg zum Pfad. Gestrüpp kratzt an den Beinen. Wir zwängen uns durch dicke Felsbrocken – und plötzlich sagt Mehmet eher beiläufig: Wir sind da! Hinter einem unscheinbaren Felsen - ein Spalt, eine kleine Höhle, und über uns die ersehnten Zeichen. Strichmännchen mit einem Balken auf dem Kopf. Der Wettergott der Steinzeitmenschen blickt auf uns herab. 20 000 Jahre alt. Jetzt sagt keiner mehr ein Wort. Auch Mehmet schweigt und schaut irgendwie stolz auf die Felszeichnung: Allein hätten wir sie nie gefunden.



50 uneheliche Töchter - der Liebe wegen

In der griechischen Antike hat Zeus fast immer seine Hand im Spiel. Wir sind eben in Herakleia, einer griechischen Gründung. Auch dort begegnet man den Göttern des Olymp und ihren Mythen. Aber nur hier gibt es eine besonders erzählenswerte „Love Story“.

Der Göttervater war eifersüchtig auf einen seiner Enkel. Dieser hieß Endymion und sah viel besser aus als Großvater Zeus. Außerdem spielte er hinreißend auf seiner Flöte. Das ärgerte den Obergott und er legte dem Jüngling viele Steine in den Weg. Doch die Mondgöttin Selene rettete ihn auf ihre Weise. Sie verliebte sich unsterblich in den wunderschönen Jüngling. Um ihn zu beschützen versenkte sie ihn in einen ewigen Schlaf. Von nun an besuchte sie den Knaben jede Nacht und versüßte seine Träume auf ihre Art. So gebar sie nach und nach 50 Töchter ...

Auf unserer Wanderung durch Kapikiri fanden wir das Endymion-Heiligtum, das jedem vorbeitrabenden Esel von einer Mütze Schlaf des begehrtesten Langschläfers der Menschheit träumen lässt. Die in der Mitte des Dorfes liegende Agora (Marktzentrum in der Antike) ist ein Platz, auf dem das Gebäude der alten Dorfschule an große Klassen in riesigen Räumen erinnert. Die Kinder gehen heute in eine moderne Schule außerhalb des Dorfes.

Dahinter bildet der Athena-Tempel einen Blickfang für den Besucher. Sein akkurates Mauerwerk ist weithin sichtbar. Athena war die Schutzgöttin von Athen, die auch hier sehr verehrt wurde. Ich empfehle bei einem Aufenthalt in Kapikiri als Einstieg die Wanderung entlang der ehemaligen Stadtbefestigung. Man umrundet dabei die antike Stadt Herakleia und hat wunderschöne

Ausblicke auf das Gebirgs Panorama und auf den See. Außerdem kommt man an den Resten der Wachtürme vorbei und kann den antiken Friedhof erkennen (Nekropole). Die Sarkophage sind aus dem gewachsenen Fels herausgeschlagen. Manche liegen unter der Wasseroberfläche des Sees. Auf der Halbinsel am Nordufer des Sees sieht man noch die Mauerreste einer Klosteranlage. In byzantinischer Zeit residierte hier ein Bischof.

Unvergessen bleiben für uns die wechselnden Stimmungen im Landschaftsbild bei den Sonnenuntergängen am See. Einerseits von beruhigender Schönheit, einschmeichelnd und fast romantisch, andererseits rau und wild, wechseln die Bilder für den Betrachter. Wenn das Vollmondlicht den Glimmer im Gneisgestein zum Leuchten bringt, erlebt man die Einmaligkeit des Latmosgebirges.

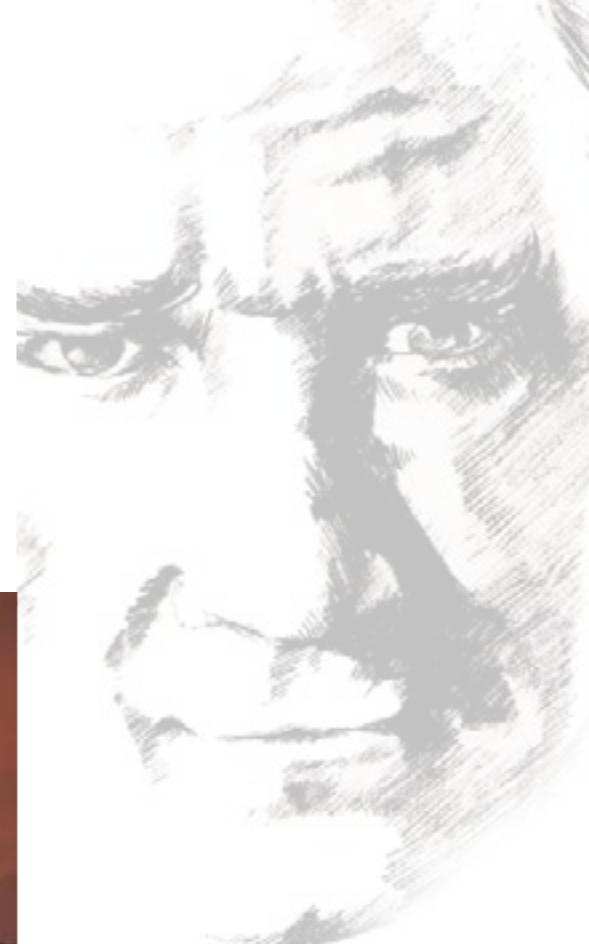
Text: Mike Wilutzki
Fotos: Helga und Mike Wilutzki

Empfohlene Ausflüge von hier:
Unbedingt das antike Heiligtum DIDYMA mit seiner riesigen Tempelanlage (deutsche Ausgrabung)
MILET (Thales von Milet), antike Stadt im Westen, mit Didyma durch eine Prozessionsstraße verbunden
PRIENE, rein griechische Stadtanlage über der Mäander-Ebene, schachbrettartig konzipiert, Kleider und Möbel „made in Priene“ waren im Mittelmeerraum sehr begehrt



Tag der Republik am 29. Oktober

An diesem Tag vor 90 Jahren rief Mustafa Kemal Atatürk 1923 die Türkische Republik aus. Im Gegensatz zum deutschen Nationalfeiertag, der zum größten Teil nur „akademisch“ begangen wird und (noch?) nicht so stark im Alltag verankert ist, wird der Nationalfeiertag, der Cumhuriyet Bayramı, in der ganzen Türkei intensiv gefeiert und das sowieso schon starke Nationalgefühl der Türken kommt noch stärker zum Vorschein. In den letzten Jahren wird der Tag auch besonders von den kemalistisch orientierten Kräften in der Türkei genutzt, um für die Rückkehr zum Kemalismus zu demonstrieren, der nach Ansicht vieler Türken langsam, aber sicher ins Hintertreffen gerät.



In diesem Jahr steht der Nationalfeiertag unter besonderen Umständen - seit dem Putschversuch am 15. Juli des Jahres ist immer noch der Ausnahmezustand verhängt und das Land ist zutiefst verletzt. Für viele ist der 15. Juli demnach ein neuer „Nationalfeiertag“ wenn er auch inzwischen als Tag des Gedenkens an die Gefallenen und Veteranen als Feiertag eingeführt wurde.

Dennoch ist der Cumhuriyet Bayramı der wichtigste Nationalfeiertag in der Türkei, er erinnert an die Ausrufung der Republik im Jahre 1923. Auch in der Türkischen Republik Nordzypren ist er einer der wichtigsten Feiertage.

Am 29. Oktober 1923 erklärte Mustafa Kemal Pascha (Atatürk), dass die Türkei von nun an eine Republik sei. Faktisch war die Türkei jedoch ab dem 23. April 1920 mit der Etablierung der Großen Nationalversammlung in Ankara eine Republik, doch die offizielle Anerkennung kam erst drei Jahre später.

Am 29. Oktober 1923 wurde mit einem Änderungsgesetz die Republik als Staatsform festgelegt und das Amt des Präsidenten der Republik eingeführt. Danach fand eine Abstimmung in der Großen Nationalversammlung statt und Mustafa Kemal Pascha wurde zum ersten Präsidenten der Republik Türkei gewählt.



Stimmungsvolle Boots fahrt zum Erntedank



Alle Jahre wieder treffen sich die Mitglieder der St. Nikolaus-Gemeinde von Alanya und Antalya in der Mitte der Wegstrecke zu einer gemeinsamen Bootsfahrt auf dem Manavgat Fluss. Im Verlauf der Fahrt, dieses Mal am Ufer der Landzunge, wurde eine stimmungsvoller Erntedank-Gottesdienst abgehalten.

Insgesamt knapp 60 Teilnehmer trafen sich auf dem urigen Holzschiff, das ab Manavgat Zentrum behäbig Richtung Meer schiperte. Vorbei geht die Fahrt an malerischen Sumpfwiesen, kleinen Wasserarmen, vielen anderen Schiffen und Booten und an etlichen Forellenzuchtstationen.



Die Landschaft ist ganz anders entlang des Flusses, nicht so bergig wie in Alanya, mehr eine weite Marschlandschaft. Mag für den einen vielleicht „langweilig“ wirken, doch die Weite und





die sanften Farben, die etwas an Norddeutschland erinnern, sind wirklich schön - Wie bestellt war auch der Himmel an diesem sonnigen Oktobertag malerisch mit Wolken wie aus einem Aquarellbild überzogen.

Wie üblich bei den Manavgat Bootstouren, wurde mittags ein Stopp an der Landzunge abgehalten, die wie eine große Düne das Meer vom Fluss trennt. Hier wird auch frisch vom Grill das Mittagessen zubereitet, das später auf dem Schiff serviert wird.



Bis das Essen fertig ist, schwärzten die Teilnehmer dann aus, um auf der anderen Seite der Landzunge das Meer zu beobachten oder sich zu sonnen. Nach dem Mittagessen hielten der evangelische Pfarrer Frieder Lenger und der katholische Pfarrer Ludger Paskert ihren gemeinsamen Gottesdienst ab.

Es war eine ganz besondere Atmosphäre auf dem Boot, während rundherum das Flusswasser leise plätscherte und die Möven, die auf Beute hofften, das Schiff umkreisten. Übrigens braucht keiner Bedenken zu haben, dass er nicht seefest ist - auf einem Fluss wird so gut wie keiner seekrank (ich spreche da aus eigener Erfahrung, schon der 10-minütige Ausflug aufs „raue“ (naja spiegelglat-



te) Meer reichte aus, um ein Grummeln im Magen zu verursachen. Nach dem Essen unternahm man noch einen Abstecher auf die „offene See“ - allerdings kehren diese Boote recht bald wieder um, da sie wegen des niedrigen Tiefgangs nicht wirklich seetüchtig sind. Auf den normalerweise enthaltenen Abstecher Richtung Wasserfälle wurde an dem Tag aufgrund der langen Anreise der Antalyaer verzichtet... und viel zu schnell war die Anlegestelle wieder erreicht und die Tour beendet. Die Manavgat Bootstour ist auch „so“ für einen geruhsamen Ausflug jederzeit zu empfehlen...



Der letzte macht das Licht aus....

Bei Erscheinen dieser Ausgabe sind die letzten beiden Wochen der Weltausstellung EXPO in Antalya angebrochen. Es gab einiges an Schatten aber auch sehr viel Licht und es ist wirklich schade, dass die Expo so unter den aktuellen Ereignissen leiden musste und die erwartete Besucherzahl bei weitem nicht erreicht wurde, selbst bei stark reduzierten Eintrittspreisen. Im letzten Monat des Events ist der Eintritt von 60 TL auf 15 TL gesunken...

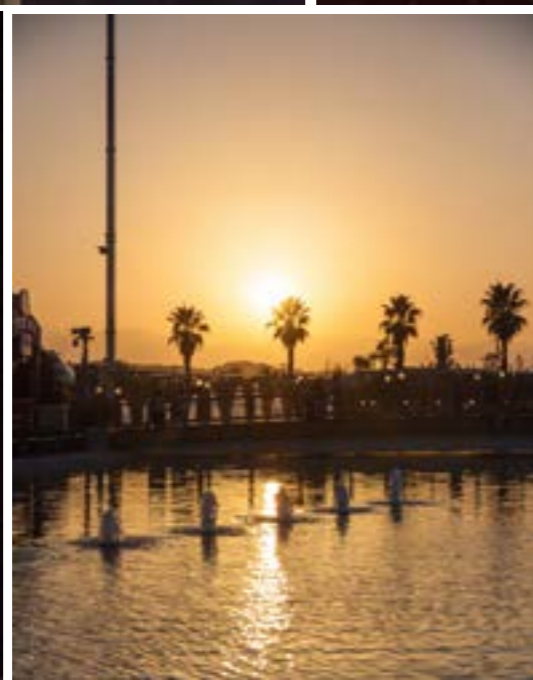
Es gab viel Kritik, einiges verdient - unter anderem die schleppende Ankündigung von Events und die späte Fertigstellung mancher Landesgärten (an einem wird tatsächlich immer noch gewerkelt, wie wir am letzten Wochenende sehen konnten!) aber vieles auch

völlig überzogen (vor allem von denjenigen, die nur einmal kurz oder gleich gar nicht auf der EXPO waren).

Noch 2 Wochen läuft die Ausstellung, große Events gibt es nicht mehr, aber dafür sind viele Souvenirs aus den Teilnehmerländern jetzt stark herabgesetzt - ein El Dorado der Schnäppchenjäger. Letztere haben auch darauf verzichtet, in den überbelegten Restaurants zu essen, sondern haben in den Landesgärten regionale Spezialitäten für kleines Geld genossen. Ob nepalesische Currytischen, chinesische Nudeln oder indisches Gemüse - insbesondere die asiatischen Gärten taten sich da hervor. Anschliessend einen Kaffee aus dem Yemen und die Weltreise war perfekt.

Unser ganz persönliches Fazit: die EXPO war trotz einiger Mängel und Probleme ein phantastisches Event, mit Weltstars wie Status Quo, Elton John, Sarah Brightman und anderen - auch unbekannteren Künstlern. Wer gerade an der Türkischen Riviera ist, sollte sich auf jeden Fall noch einmal in den letzten beiden Wochen aufmachen und die EXPO besuchen - Tipp: besonders schön und stimmungsvoll ist es in den Abendstunden!





All-inklusive in der Türkei am Ende?

Das All-inklusive-Konzept ist in der Türkei Standard in den Hotels der gehobenen Sterneklassen, aber auch viele Dreisternehäuser haben in den letzten Jahren umgestellt. Das System, das von den Touristen sehr geschätzt wird, da es die Ausgaben kalkulierbar macht, hat aber für die Hotellerie einen großen Nachteil: All inklusive rechnet sich nur bei einer hohen Auslastungsquote der Betten – es sthet zu befürchten, dass dieses bei einer länger anhaltenden Krise nicht mehr durchzuhalten ist.

Die Webseite "Travelwires" schreibt in einer Reportage, dass aufgrund der geringen Margen im All-inklusive-Konzept nur über die Menge Gewinn gemacht werden könne, so der Vorsitzende der TÜRSAB, Başaran Ulusoy. Weder Preissteigerungen noch rückläufige Tourismuszahlen könnten so aufgefangen werden. Es sei angebracht, in den nächsten Jahren die Zahl der All-Inklusive-Häuser langsam zu reduzieren.

In diesem Jahr waren die Tourismuszahlen durch die Saktionen der Russen und durch die Boykotts der europäischen Touristen um insgesamt 28% gesunken. Das wirkte sich gerade auf Hotels mit All inklusive und hoher Fluktuation (wenigen Stammgästen) teilweise extrem aus, während zum Beispiel die Region Çeşme in der Ägäis, die nicht nur auf höhere Preise, sondern auch auf den Verzicht auf All inklusive gesetzt hat, viel geringere Einbußen verzeichnete. Allerdings ist Çeşme auch seit Jahren ein sehr beliebter Spot bei türkischen Touristen, insbesondere der Mittel- und Oberklasse.

Die Statue der Kibebe wird ausgestellt

Der Gouverneur von Ordu İrfan Balkanlıoğlu teilte mit, dass die Statue der Kybele, die in der 2500 Jahre alten Kurul Kalesi bei Ausgrabungen entdeckt wurde und weltweit als Sensation gehandelt wird, in kürzester Zeit öffentlich zugänglich gemacht werden soll. Bereits jetzt ist das Fundstück für viele Touristen ein Grund, nach Ordu zu kommen.

Die Statue der „Muttergöttin“ Kybele, die Reichtum und Segen bringen soll, ist eine sitzende Statue komplett aus einem Marmorblock gehauen und wurde in dieser Form zum ersten Mal in der Türkei entdeckt. Dazu kommt, dass die Statue erstaunlich gut erhalten ist, obwohl die Burg aus der Zeit von König Mithridates IV. Erst seit kurzer Zeit explizit unter Schutz steht und die Ausgrabungen noch nicht besonders weit fortgeschritten waren. Dies erweckt nun die Hoffnung, dass in der Kurul Kalesi noch mehr dieser Schätze schlummern.

Der Vali betonte, dass ein Volk, das seine Geschichte nicht kenne, keine Zukunft habe. Der Fund der Statue, die vermutlich vor Ort hergestellt wurde, bedeute, dass es in der Region schon vor

2100 Jahren Künstler gegeben habe, die unsterbliche Werte schufen. Aus dieser Geschichte könne man lernen und daher sei es so wichtig, die Artefakte fachkundig auszugraben, zu schützen und der Öffentlichkeit zugänglich zu machen.



Der Name der römischen Göttin Kybele stammt aus dem Griechischen und bedeutet so viel wie die große Göttermutter vom Berg (lateinisch Mater Deum Magna Ideae, kurz Magna Mater). Gemeinsam mit ihrem Geliebten, Attis, wurde Kybele ursprünglich in Phrygien (Kleinasien) und später in Griechenland, Thrakien und Rom verehrt.

Dem Mythos zufolge schlief Zeus einmal auf dem Berg Agdos in Phrygien ein und ließ dabei seinen Samen zu Boden fallen. An dieser Stelle wuchs der zwitterhafte Agdistis aus einem Felsen. Er war ein furchterregendes Wesen und wurde deshalb von den übrigen Göttern kastriert. Der so von seiner Männlichkeit befreite Agdistis wurde zur großen Mutter Kybele. Aus den abgetrennten Genitalien entstand Attis. Zur Zeit des zweiten Punischen Krieges (218–201 v. Chr.), als Hannibal sich auf dem Vormarsch in Norditalien befand, fanden die Römer in den Sibyllischen Büchern den Schicksalspruch: „Dir fehlt die Mutter; drum such – ich befehl es dir, Römer – die Mutter...“ Nach Auskunft durch das delphische Orakel war dies die Göttermutter auf den idäischen Höhen Phrygiens.



ALI's AUSFLÜGE

"Wo Ali draufsteht, ist auch Ali drin"

**Travel Agency / Rent a Car
Flughafen Transfer**

EXPO 2016 Antalya

Fahrten zur Expo
20 EUR/ PERSON

im Sommer auch Abendfahrten zur EXPO

Tagestouren
 Antalya Altstadt * Fahrten zur Yayla
 Sonntagsbrunch im Park Orman Restaurant
 * Jeepsafari, Bootstour & Co
 * Anamur *
 individuelle Ausflüge



Tel: +90 (0) 242 5173507 Mobil: +90 (0) 532 673 28 39

**Avsallar Sogut Cad. Aktas ishani E/Blok. No:7/B
Avsallar, Alanya / Antalya - Türkiye
(in der Fußgängerzone ggü. Sal Café Pastane)
info@alis-ausfluege.com web: www.alis-ausfluege.com**

Die Arbeiten am Manavgat Wasserfall sind abgeschlossen

Monatlang waren die berühmten Wasserfälle von Manavgat nicht der Öffentlichkeit zugänglich, da die maroden und durch regelmäßige Überschwemmungen unansehnlichen Terrassen einer gründlichen Restaurierung und Neuordnung unterzogen wurden. Nun ist das Gelände in neuer Pracht wieder eröffnet.



Das Konzept der modernen Anlage hat sich vor allem zum Ziel gesetzt, die uralten und riesigen Platanen in der Anlage zu schützen und zu erhalten. Ausserdem soll das Areal zu einer modernen und leicht zugänglichen Freizeiteinrichtung nicht nur für die Touristen, sondern auch für die Einheimischen werden. Auch wenn es zu Beginn Bedauern darüber gab, dass die „urige“ (aber in Wirklichkeit komplett marode und verrottete) Anlage „modernisiert“ werden würde und Befürchtungen, dass das Flair der Anlage verloren ginge, ist bisher das Echo durchgehend positiv, heisst es aus der Stadtverwaltung Manavgat.

Alanya und Kappadokien werden verbunden

Das Strassenprojekt „Alanya-Gazipaşa -Taşkent-Hadim“, das über das Kuş Yuvası (Vogelnest) geht und insgesamt geçidinde yapımı planlanan 10 tüneldes 5'inin Kurban Bayramı öncesi hizmete Tunnel beinhaltet, ist auf gutem Wege. Die Bauarbeiten sind im Plan und vor dem Opferfest im letzten Monat wurden bereits 5 der 10 geplanten Tunnel der Bestimmung übergeben.

Bereits jetzt ist der Weg in die beliebte Gökbel Yayla zwar weniger spektakulär, aber auch weniger unfallträchtig und vor allem kürzer. In den Wintermonaten war die enge und gefährliche Strasse monatelang nicht befahrbar und es kam immer wieder zu tödlichen Unfällen oder es mussten steckengebliebene Fahrer mit schwerem Gerät befreit werden.

Die Bauarbeiten im „Vogelnest“ begannen 2014, der erste Bauabschnitt mit 50% der Strecke wurde nun abgeschlossen. Insgesamt 5 Tunnel mit 2808 Metern Länge verbinden in Zukunft Antalya mit Konya auf einer komfortablen Strecke. Für Alanya sei die ins-

gesamt 450 km lange Strecke eine wichtige Verbindung mit den inneranatolischen Regionen. Die landschaftlich interessanten Städte Taskent und Hadim (mit dem interessanten Wasserfall) sind nun von Alanya aus viel leichter zu erreichen. Auch nach Kappadokien wird man in Zukunft wesentlich schneller und einfacher ab Alanya mit dem Auto fahren können. Bis 2019 soll das Projekt komplett abgeschlossen sein. Bereits jetzt hat sich die Fahrtzeit über das Vogelnest von mindestens 1,5 Stunden Fahrtzeit auf 45 Minuten verringert.

Erdbeben Observatorium der Türkei wird als Tsunami-Monitor gelistet

Das Erdbeben-Forschungszentrum der Istanbuler Boğaziçi University wurde Anfang Oktober offiziell in die renommierte Liste der offiziellen Tsunami-Beobachtungsstationen aufgenommen. Nur Forschungseinrichtungen höchster Qualität werden dort gelistet.

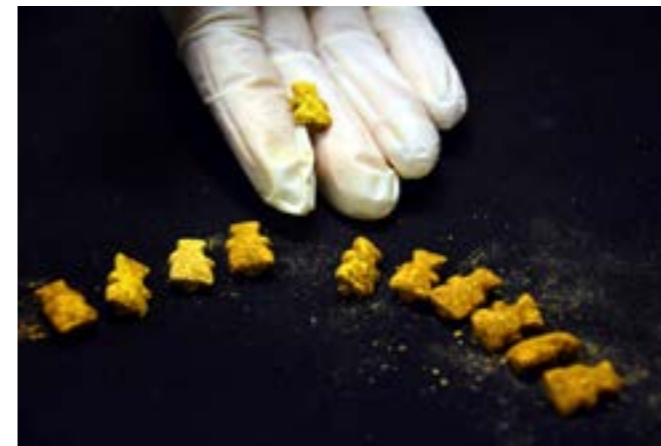
Damit ist das Kandilli Observatorium und Erdbeben-Forschungszentrum offiziell Mitglied im Konsortium der Tsunami-Forschung und zuständig für das östliche Mittelmeer, Ägäis, Marmara und Schwarzmeer. Die Aufgabe hier ist den Zusammenhang zwischen der Meereshöhe und –bewegung im Zusammenhang mit Erdbeben im Raum Türkei zu beobachten und zu dokumentieren. Bereits seit 2012 hatte das Institut einen Kandidatenstatus und wurde nun als reguläres Mitglied in die Liste aufgenommen. Im März dieses Jahres beantragte das Institut die Aufnahme in die Liste, dem wurde im Juni zugestimmt und Anfang Oktober ist das Institut nun offiziell in der Liste der weltweiten Erdbeben- und Tsunami-Beobachtungsstationen.

Unberührtes Grab in Muğla

Römische Grabstätten gibt es zuhauf in der Region um die ägäische Mittelmeerküste, allerdings wurde bisher noch kein Grab entdeckt, das nicht – oft bereits seit Hunderten von Jahren – geplündert war. Dieser Sensationsfund einer unberührten, 2400 Jahre alten Grabstätte gelang nun in Milas. Wie durch ein Wunder ist der Sarkophag bisher der Aufmerksamkeit der allgegenwärtigen Raubgräber, die schon seit Jahrhunderten bis heute ihr Unwesen treiben, entgangen.

Die Grabkammer, die 103 Grabbeigaben enthielt, wurde von lokalen Archäologen des Milas Museums entdeckt und ist wohl nach ersten Erkenntnissen das Familiengrab einer lokalen, reichen Familie. Das Grab ist nach Aussagen der Archäologen absolut unberührt und wurde nun zum ersten Mal geöffnet. Das Grab wurde entdeckt in der Nähe der Heiligen Strasse zwischen der Stadt Mylasa und dem religiösen Zentrum Labraunda. Seit 2600 Jahren ist die Gegend intensiv besiedelt – was auch diesen Fund so bemerkenswert macht. Die allermeisten Gräber wurden schon vor langer Zeit geplündert und deren Steine als Baumaterial verwendet.

Der Sarkophag wurde eher zufällig im Rahmen von Bauarbeiten entdeckt und es wurde festgestellt, dass er bereits bewegt wurde und an einigen Stellen beschädigt war. Daher hat man dem Fund zunächst auch keine grosse Bedeutung zugemessen, da



man nicht damit rechnete, überhaupt noch ein ungeplündertes Grab zu entdecken. Umso grösser war die Freude bei der ersten Untersuchung.

Da die Kammer noch nie geöffnet worden war, sind viele Artefakte erhalten und geben ein detailliertes Bild ab über die Handwerkskunst und Bräuche aus der Zeit der Beerdigung von vor etwa . Die Grabkammer muss von einer Familie über mehrere Generationen verwendet worden sein. Jahren.

In der Grabkammer fanden sich vier Skelette und die Überreste von 6 weiteren Personen, die verbrannt worden und in Urnen beigesetzt waren. Auch ein Grab eines Kindes fand sich in der Kammer, zusammen mit einem Kollier aus geschnitzten Knochen – dieser Fund ist nach Angaben der Grabungsleiterin einmalig. Zum ersten Mal wurden in einem Kindergrab derartige Grabbeigaben gefunden. Bisher wurden 103 Objekte geborgen, man rechnet aber noch mit weiteren Funden. Darunter befinden sich Lichter aus Keramik, Schüsseln, Geschenke für die Toten, Schalen für den täglichen Gebrauch, Geräte zur Körperpflege und Goldschmuck.

CLK erleichtert die Zahlung der Rechnungen

Die CLK Akdeniz Elektrik AS teilte mit, dass in Zukunft die Zahl der Servicecenter, in denen die Stromrechnungen gezahlt werden können und weitere Formalitäten erledigt werden können, ausgeweitet werde.

Bisher gibt es in der Region 46 dieser Stationen, bis Ende Oktober sollen 5 weitere dazukommen, bis zum Jahresende sollen es im Bereich der CLK Akdeniz insgesamt 60 werden. Die neuen Center, die an 6 Tagen in der Woche ausser Sonntag geöffnet werden sollen, werden insbesondere in Isparta, Burdur und Elmali, aber auch in Side und Alanya-Cikcilli eröffnet. Nebenbei ist die Einrichtung von „Web- und Smartphone-filialen“ geplant, wo standard-Vorgänge online erledigt werden können.

Strafen für Verkehrsrowdies steigen
Die Strafen für Gefährdung im Strassenverkehr werden in Zukunft erheblich steigen. Nach einer Gesetzesvorlage soll es für bestimmte Gefährdungssituationen mindestens 3 Monate Haft geben, die Mindesthöhe für Tagessätze wird von 20 auf 30 TL erhöht. Beim zweiten Vergehen dieser Art steigt die Strafe um 50%. In schweren Fällen von Verkehrsgefährdung ist die Mindeststrafe in Zukunft 10.800 TL. Das entspricht den Tagessätzen für ein Jahr.

Eine Ära geht zu Ende – Danke, Maradona!

Seit vielen Jahren ist er eine Institution: „Maradona“ und sein KANARYA Market in Kargıcak. Seinen Spitznamen erhielt der freundliche Bakkalci aufgrund seiner Ähnlichkeit mit dem argentinischen Fußballstar und nicht zuletzt durch seine Fussballbegeisterung – jedes Fussballspiel, egal ob Bundesliga, Superlig, Championsleague, Meisterschaften wurde in geselliger Runde bei einem kühlen Efes in Maradonas Market geschaut und begeistert – oder empört – kommentiert.

Daneben war er die Anlaufstelle für die deutschen Residenten und Touristen in Kargıcak, zunächst in seinem alten Laden, der einer kleinen Einkaufsmeile weichen musste und später etwas weiter Richtung Osten in einer Seitenstrasse. Gefunden hat man Maradona immer, denn er führte nicht einfach nur einen „Tante-Emma-Laden“, sondern war eben auch Kult. Von der ersten Ausgabe an hat er natürlich auch das Türkisch Magazin verkauft, genau wie zuvor dessen Vorläufer, die Prima Türkei Zeitung.

Sie haben es erraten – Maradona und sein Kultladen sind Geschichte, ein weiteres Urgestein verlässt die Bühne. Das Gelände gegenüber der neuen Anlage, wo er seit Jahren residierte, hat er verkauft und will sich nun zur Ruhe setzen – wie er beteuert. Warten wir es ab.

Wir als Türkisch Magazin sagen Maradona ganz herzlich DANKE für seine jahrelange Unterstützung und wünschen ihm mit einem lachenden und einem weinenden Auge alles Gute für die Zukunft.

Wohin mit dem Hund?

Wie oft hört man das: wir würden ja gerne mitfahren, aber was machen wir mit dem Hund? Natürlich ist es nicht so ganz einfach, den geliebten Vierbeiner in fremde Hände zu geben, aber mit der AKEM Hundeschule gibt es nun eine Alternative.

Aydin Delice, Makler in Alanya, hat schon immer Hunde geliebt und kann sich ein Leben ohne Hund nicht vorstellen. Aber ein grosser Schäferhund den ganzen Tag allein in der Etagenwohnung? Das wollte er seinem Hund nicht antun und begann nach einer Alternative zu suchen. Er hat sie gefunden in Dinek, in der geschlossenen Hundepension des Vereins AKEM.

Kurz entschlossen hat er diese mit einem Partner wieder eröffnet, und nun hat



nicht nur der Wauzi, der sich hier oben sichtlich wohl fühlt, einen neuen Platz gefunden, sondern auch andere Hundebesitzer haben die Möglichkeit, ihren Liebling hier unterzubringen.

Noch ist der Umbau in vollem Gange - so hat Aydin als erstes immer 2 Boxen zu einer umgebaut, damit sie grösser sind und jeder Box einen Auslauf spendiert. So gibt es nun insgesamt 14 Plätze, alle mit Innen- und Aussenbereich und auch noch zwei Tagesausläufe.



Die boxen werden zweimal täglich grundgereinigt und desinfiziert, können im Winter abgedeckt und beheizt werden und sollen in Zukunft durch den Einbau von Überwachungskameras für die Besitzer online einsehbar sein. Auch räumlich getrennte Boxen für kleine Hunde oder Welpen in Innenräumen sind geplant. Das Gelände ist 24 Stunden besetzt, ein Betreuer wohnt fest dort, sodass die Hunde niemals alleine sind.

Für die Tiere gibt es Trockenfutter in guter Qualität oder auf Wunsch kann auch das eigene Futter mitgebracht werden. In den Aufnahmepapieren wird alles genauestens vermerkt - Vorlieben, Futter, Allergien, Krankheiten, Medikamente - sogar wenn der Hund gewohnt ist, zu bestimmten Zeiten einen „Pipigang“ zu machen, wird das vermerkt. Auch erforderliche Pflegemaßnahmen wie Trimmen oder bürsten können erledigt werden.

A propos Krankheiten: selbstverständlich wird kein krankes Tier mit ansteckenden Krankheiten aufgenommen, es

wird die Vorlage eines aktuellen Impfpasses verlangt bzw. für entsprechende Impfungen oder Behandlungen gesorgt. Dafür garantiert ein Vertragstierarzt.

Neben der Hundepension gibt es auch eine Hundeschule, der Hund wird in mehreren Modulen zuerst mit einem Trainer, dann zusammen mit dem Besitzer geschult - von Standardbefehlen wie Sitz und Platz bis hin zu Schutzmaßnahmen.

Interessenten können jederzeit - auch gerne mit Hund - die Anlage besuchen, dort ein Schwätzchen halten und sich informieren. Am Sonntag, den 21. Oktober findet ein Tag der Offenen Tür statt. Um Anmeldungen vorab wird gebeten.

Alanya Köpek Sahipleri Dayanışma Derneği (AKEM) - Hundepension und Club der Hundefreunde
Dinek Hacı Mehmetli Cad. (Dinek Hauptstrasse), Cemaatbeleni Mevkii ALANYA / DİNEK - **Beratung in deutscher Sprache**
0532 648 2080



Alarmanlage? Aber sicher!

Warum Sie sich nicht auf normale Systeme verlassen sollten

Die Firma Garaj und Technik von Ines und Mathias Goldstein ist seit Jahren im Geschäft, nun hat sie ein neues Geschäftsfeld eröffnet – aus eigener, leidvoller Erfahrung und durch die Aussage der örtlichen Polizei, dass die Zahl der Wohnungseinbrüche im Bereich Alanya kontinuierlich steigt, begann Mathias Goldstein nach einer Alarmanlage zu forschen, die er seinen Kunden anbieten könnte.

So ist er auf das System ALARMTAB gestossen, das mit einigen Neuerungen punkten kann. Im Gegensatz zu anderen

fügbaren Geräte sind ordnungsgemäss verzollt und legal angemeldet.

Was geschieht, wenn eine traditionelle Einbruchmeldeanlage / Alarmanlage installiert wurde und ein Alarm gemeldet wird? In der Regel kommt die Hilfe zu spät, der Einbrecher ist mit seiner Beute längst weg. Es folgt die Anzeige bei der Polizei und Versicherung. Der Täter wird nicht ermittelt. Dann beginnt für den Eigentümer der Stress. Er fragt sich: Ist es ein echter Alarm oder ein Fehlalarm? Was kann ich jetzt tun? Schnell zum Objekt fahren oder die Polizei anrufen? Kann ich meinen Nachbarn und Bekannten zumuten, nachzusehen und sich dabei evtl. in Gefahr zu begeben? Das war die Ausgangslage, die der Entwicklung von Alarmtab zugrunde lag. Da, wo eine traditionelle Alarmanlage aufhört (nach der Meldung des Einbruchs), beginnt Alarmtab erst richtig. Das Ergebnis der Entwicklung ist ein völlig neues



Anlagen setzt es nicht nur auf Abschreckung durch Sirenen und Hundegebell vom Band oder die Verständigung der örtlichen Polizei – die oft gar nicht rechtzeitig am Tatort sein KANN – sondern hat ganz eigene Mittel entwickelt, Einbrecher dingfest zu machen. Nach aktuellen Statistiken werden nämlich gerade mal 20% der Einbrüche aufgeklärt. Der Schaden ist finanziell oft gross, aber auch wenn die Versicherung diesen ersetzt, ist es oft noch schlimmer, wenn Erinnerungsstücke oder der Laptop mit allen Familienfotos und Daten verschwunden bleibt.

Alarmtab will nämlich mehr als nur Abschreckung, sie will auch zur Aufklärung beitragen. Auf der Security Messe in Essen diesen Jahres wurde der Alarmtab als sechstbestes Gerät unter 1000 Anlagen gelistet. Alle in der Türkei ver-

Sicherungssystem. Ohne Fehlalarm, ohne Stress, was nun zu tun ist, regelt Alarmtab alles für Sie automatisch.

Kernstück sind die Sensoren, die mit dem Internet verbunden sind und frei konfigurierbaren Kontakten (Mail oder SMS) den Einbruch sofort melden. Das kann z.B. der Nachbar sein. Diese Sensoren lösen erst einmal Sirenen, Hundegebell und Stimmen aus, auch Lichter gehen automatisch an. Ferner liegt leicht sichtbar ein modernes Tablet herum, das der Einbrecher mitnehmen SOLL. Auch wenn es ausgeschaltet scheint, gibt es automatisch die Standortdaten des Diebes durch und macht in regelmässigen Abständen Fotos. Auch die leider häufigen Stromausfälle sind kein Problem – die Anlage hat 24 Stunden Gangreserve durch einen starken Akku. Wird das Tablet gestohlen, erhält der

Kunde sofort und kostenlos Ersatz. Die Firma Garaj Technik erstellt in Zusammenarbeit mit dem Fachmann Karl-Heinz Gladziejewski eine Bedarfsanalyse und stellt das Paket zusammen. Neben dem Standardpaket gibt es auch Sensoren für Narkose- und Butangas, die zum Beispiel Alarm auslösen, wenn eine Gasflasche defekt ist oder die Einbrecher mit Narkosegas arbeiten. Das System erstellt automatisch Protokolle, die jederzeit eingesehen werden und die betreuende Firma kann diese auf Wunsch per Fernwartung einsehen und das System überwachen.

Der Preis der kompletten Anlage bewegt sich je nach Paket und Programmieraufwand zwischen 1200 und 2000 Euro. Die Geräte sind offiziell eingeführt, verzollt und in der Türkei zugelassen.

weitere Infos: <http://www.kh-gladziejewski.de/alarmanlagen.htm>

GARAJ VE TEKNİK CENTER Ltd. Şti.

Seit 2003 bieten wir unsere Dienstleistungen an. Dabei haben wir uns bei unseren Kunden durch Zuverlässigkeit, hohe Qualität und zügige Umsetzung bei den Kundenwünschen einen guten Namen geschaffen. Egal, ob automatische Hof- und Garageantore, Heizungssysteme aller Art oder Renovierungen von Badezimmern, Küchen oder Komplettwohnungen, bei allen Kunden wurden optimale Lösungen erzielt. Selbst Wärmepumpen für Haus oder Pool werden immer häufiger gewünscht. Unsere neueste Produktlinie sind hochqualitative Alarmsysteme. Was Sie auch immer wünschen, wir setzen es um!

Ines und Mathias Goldstein
Tel & Fax 0242 514 2528 / GSM 0532 457 4156
Obagalı, 35-M-Şir. gegenüber METRO
07400 Alanya

Miss Turkey 2015 - „Made in Germany“

Am 11. Juni 2015 wurde die damals 20-jährige Asli Melisa Uzun zur ersten Miss Turkey „Made in Germany“ gekürt. Dabei setzte sie sich bei der Wahl gegen 23 Konkurrentin durch. Melisa wurde als Kind eines türkischen Vaters und einer deutsch/türkischen Mutter geboren. Sie begann bereits mit 3 Jahren mit Ballettunterricht, besuchte die Deutsche Schule „Ernst Reuter“ in Ankara und mit 9 Jahren zusätzlich die Bilkent Universität um neben der Schule auch Musik zu erlernen. Dort lernte sie Klavierspielen und verfestigte ihre Liebe zum künstlerischen Tanz, des Weiteren erschloss sie sich der Welt des Jazztanzes und nahm an verschiedenen Musicals, wie zB „Dirty Dancing“ teil.

Melisas künstlerische Karriere bekam einen großen Schub, als sie der „Fire of Anatolia Dance Company“ im Jahre 2011 beitrug. In einem für diese Gruppe typischen Mix aus Ballett, modernem und folkloristischen Tanz tourte sie nicht nur innerhalb der Türkei, sondern europaweit. 2012 absolvierte sie ein Praktikum im EU Department des türkischen Parlaments. Daraus resultierte letztlich auch die Idee Jura (an der Köln Universität) zu studieren. 2015 wurde sie zur Miss Turkey gewählt und seit dem Sommer 2016 steht sie für die türkische Serie „Arkadaşlar İyidir – Es ist gut Freunde zu haben“ vor der Kamera. Ich traf Melisa, deren Familie ich seit vielen Jahren kenne, anlässlich der Übergabe ihrer Krone an Miss Turkey 2016 im Regnum Hotel in Belek/Antalya.

Liebe Melisa, schön Dich wiederzusehen, wie geht es Dir denn heute, nachdem das letzte Jahr ja spektakulär und wie im Flug vergangen sein dürfte, oder?

Das letzte Jahr war wirklich sehr verrückt und ist alles sehr schnell vergangen, ich weiss noch nicht einmal, wie. Seitdem ist volles Programm bei mir angesagt. Das Tempo ist zwar manchmal ermüdend, aber es lohnt sich auf jeden Fall!

Wie bist Du zu zum Miss Turkey Wettbewerb gekommen, denn Du hattest



da ja bereits Dein Jura Studium in Köln begonnen?

Ich habe mir eigentlich nichts dabei gedacht, da alles sehr spontan war. Ich habe von Miss Turkey nur dadurch erfahren, weil zwei meiner Freundin sich dort beworben hatten. Ich war damals in Köln, als sie mich anriefen und meinten, dass ich unbedingt auch mitmachen und ihnen meine Daten schicken solle. Sie haben mich also eigentlich überredet und ich dachte mir: „Wieso nicht?“ Ich habe also einfach mal mitgemacht, ja und dann bin ich tatsächlich Miss Turkey 2015 geworden

Mit welchen Fähigkeiten überzeugt man eigentlich eine Miss Wahl-Jury?

Ich weiß nicht, inwiefern die Miss Germany Wahl ähnlich ist, denn die Miss Wahl hat in jedem Land eine andere Bedeutung. In Asien wie z.B. in Vietnam wird die Miss des Landes teilweise sogar wie eine Königin behandelt, dort ist es also was sehr sehr Großes. In der Türkei wird die Miss Turkey als Repräsentation der modernen türkischen Frau verstanden, deshalb sind Bildung und insbesondere Sprachkenntnisse sehr sehr wichtig für die Wahl. Andere künstlerische oder sportliche Fähigkeiten sind natürlich auch ein Pluspunkt. Zudem wird während eines 3 wöchigen Camps die jeweilige Persönlichkeit bewertet. Es wird also der Gedanke vertreten, dass Schönheit nicht nur aus der Äußerlichkeit besteht, sondern ein Gesamtpaket von Fähigkeiten, Qualifikationen, Aussehen und Persönlichkeit ist.

War Heidi Klum's „Germany's Next Topmodel“ eigentlich auch eine Option

für Dich?

Freunde von mir in Deutschland meinten immer halb scherzhaft dass sie mich dahin schicken wollten, aber ich hatte eigentlich nie solche Pläne. Irgendwie merke ich im Gespräch, dass mich immer meine Freunde für so etwas motiviert haben. Sie sehen mich wahrscheinlich schöner als ich bin. (lächelt)

Als Kind mit deutsch-türkischem Hintergrund - was würdest Du heute als Deine Heimat ansehen, Deutschland oder die Türkei?

Also - meine Oma ist Deutsche, mein Opa Türke. Bei uns geschah die Immigration umgekehrt: Meine Oma ist in die Türkei gezogen und hat den Rest ihres Lebens hier verbracht. Ich bin bilingual und bikulturell aufgewachsen und bin sehr dankbar dafür. Dadurch kann man die Welt vielschichtiger und toleranter betrachten. Das Beste ist vor allem, dass man vieles feiern kann, sowohl Bayram als auch Weihnachten. Ich liebe beide Kulturen und bin froh, dass ich das Beste von beiden Seiten bekommen habe. Für die deutsche Disziplin und die Bildung bin ich sehr dankbar. Ich bin aber auch sehr sehr froh, dass ich die Wärme, Offenheit und den Humor der Türkei mitbekommen habe. Ich fühle mich in der Türkei wohler, das Heimatgefühl ist präsenter, da ich ja hier in Ankara aufgewachsen bin. Man gewöhnt sich an das Chaos und mag es sogar. In Köln habe ich mich aber auch sehr wohl gefühlt, die Menschen sind dort sehr offen. Ihr Motto lautet: leben und leben lassen! Nur war es mir dort an den Sonntagen zu ruhig :) Eine Mischung aus der Türkei und Deutschland wäre glaube ich perfekt für mich zum Leben!

Welches sind Deine Lieblingsorte in Deutschland und der Türkei?

Mein Lieblingsort in Deutschland ist Longerich in Köln, weil ich dort meine erste eigene Wohnung hatte und alleine gewohnt habe. Diese Wohnung hat sehr viel mit mir erlebt, meine besten Freunde haben mit mir darin gewohnt, gelacht und gekocht. Deshalb ist Longerich besonders für mich, obwohl man von außen kaum verstehen würde, wieso ich dieses „Alten-Viertel“ als meinen Lieblingsort in Deutschland benenne (lächelt) :D. In der Türkei habe ich sehr viele Lieblingsorte, einer davon ist Side/Antalya. Side hat eine besondere Bedeutung für mich, da ich und meine Familie dort Urlaub machten, seitdem ich ein kleines Kind bin.

Nachdem Du nun ein weiteres Standbein

auch in Istanbul aufgebaut hast, wird es da nicht schwer, ständig zwischen Deutschland und der Türkei zu pendeln? Hast Du Pläne, wie die kommende Zeit aussehen soll?

Bis jetzt habe ich alles der Zeit und seinem Gang überlassen und irgendwie findet sich immer ein Weg. Das letzte Semester bin ich z.B. nur zu den Prüfungen hingeflogen. Also irgendwie wird es schon klappen, ich mache mir darum keine Sorgen. Und zwischen Köln und Istanbul sind es nur 3 Stunden.

Du bist derzeit in einer Serie vor der Kamera zu sehen, erzähl uns ganz kurz, warum es dabei geht und welche Rolle Du dabei hast?

In der Serie geht es um 5 Freunde, die an derselben Universität studieren. Ihre Persönlichkeitsentwicklung während dieser Zeit und ihre Beziehungen zueinander sind eigentlich das Hauptthema, aber die Familie jeder Person verbirgt eine andere, eigene Geschichte, die sich langsam auflöst. Viele Themen sind ineinander verwebt. Die Zuschauer verfolgen also, wie wir mit neuen Konfliktsituationen und miteinander in dieser Phase umgehen und was jeder einzelner von uns durchgemacht hat bzw. durchmacht. Ich stelle Seda dar, eine fleißige und gutmütige Psychologie-Studentin, Mode-Bloggerin und Tänzerin. Meine Rolle macht also auch vieles auf einmal. Sie ist sehr verbunden mit ihrer Familie und ihren Freunden. Sie zeigt anfangs ihre Gefühle nicht so offen, wenn es um das Thema Liebe geht, ist in der Hinsicht also schüchtern, obwohl sie auf der anderen Seite ja ein gesundes Selbstbewusstsein in ihren Interessengebieten Mode und Tanzen zeigt. Sie kümmert sich um jeden und will jedem helfen, so gut es geht. Sie ist aber auch mal eifersüchtig, wenn es um die Liebe ihrer Allerliebsten geht, wie z.B. ihrer Mutter. Sie mag es also nicht, ihre Nächsten



OBNEN; immer für einen Spass gut unten: Miss Turkey mit Mutter und oma Mit freundlicher Genehmigung von Asli Melissa Uzun

mit anderen zu teilen. Sie hat ein sehr starkes Gewissen und kann sich schnell schlecht wegen Kleinigkeiten fühlen, für die sie teilweise nichts kann.

Was bedeutet Tanzen für Dich?

Tanzen ist meine größte Passion. Wenn ich nicht tanze, verliere ich den Kontakt zu meinem Körper und meine Seele fühlt sich eingeeengt. Aus diesem Grund ist Tanzen für mich eigentlich zu leben. Weil atmen können alle, aber leben und sich lebend zu fühlen ist was anderes.

Was würdest Du jungen Mädchen raten, die auch eine Karriere um das

Thema Tanzen-Schauspiel(Musik?)-Modeln einschlagen möchten?

Alle gehen einen verschiedenen Weg, aber eins würde ich dann vielleicht doch gerne raten. Man sollte sich von seinen Ängsten und den Meinungen der Anderen nicht allzu sehr beeinflussen lassen, sondern wirklich seinem Herzen ein bisschen vertrauen. Denn wenn man sich traut, ein Risiko einzugehen, öffnen sich Türen, von denen man nicht mal wusste, dass sie existieren. Oder nicht mutig genug war, diese Türen zu suchen und zu betreten.

Also macht euer Ding und lasst euch nicht einschüchtern und wenn es beim ersten Mal nicht klappt, nicht aufgeben! Das ist ein Teil des Prozesses. Man könnte sich doch gar nicht über eine Errungenschaft freuen, wenn man alles zu leicht erhält. Deshalb gibt es für mich eigentlich keine Erfolglosigkeit.

Wie geht es für Dich nach der Serie weiter?

Das weiss man nie, ich plane nichts mehr, denn das Leben trägt einen sowieso woanders hin. Mal gucken, was sich so weiteres ergibt. Das ist ja auch das Spannende daran!

Welche 3 Dinge würdest Du auf eine einsame Insel mitnehmen?

Innen Frieden, Rotwein und einen Plattenspieler.

Melisa, ein paar Fragen mit der Bitte um eine ganz kurze Antwort: Kind oder Karriere?

Man kann beides machen. Aber was für ein Kind ich bin selber ein Kind **Modeln oder studieren?** ich modele eigentlich nicht, ich mache nur manchmal Fotoshootings für Reportagen oder für Zeitschriften aber trotzdem) Man kann beides gleichzeitig machen!

High Heels oder Sneakers?

Sneakers!
Istanbul oder München?

Auf jeden Fall Istanbul!
Deutsche Küche oder lieber „a la Turca“

Natürlich „a la turca“
Dein(e) Vorbild(er)?

Ich habe keine Vorbilder denn jeder geht seinen eigenen Weg und ist individuell!
Wann hast Du zum letzten Mal aus vollem Herzen gelacht?

Gestern am Set mit meinen Schauspielpartnern Hayal und Su
Liebe Melisa, vielen lieben Dank, dass Du Dir die Zeit für dieses kleine Interview genommen hast, wir wünschen Dir auf Deinem weiteren persönlichen und beruflichen Weg alles erdenklich Gute!

ERSTVERÖFFENTLICHUNG MIT FREUNDLICHER GENEHMIGUNG DURCH HERRN JÖRG FÜRSTENAU

Die Müllhunde von Alanya

Es ist ein heisses Eisen in der Stadtverwaltung und wird doch von vielen „aus den Augen, aus dem Sinn“ behandelt, auch von Tierfreunden, die sonst sehr aktiv sind. Es sind halt keine flauschigen Welpen und netten Hunde, die sich dort an der Müllhalde in den Bergen oberhalb von Alanya angesiedelt haben. Doch eine Lösung für dieses Problem ist leider nicht in Sicht. Es scheitert am Finanziellen, am „Guten Willen“ einiger Tierfreunde und nicht zuletzt auch einfach am Machbaren. Dennoch sollte man das Thema nicht aus den Augen verlieren. Es ist eine Schattenseite unserer schönen Stadt.



Wo sind die alle? Nach Gerüchten über Facebook hatte ich hier hunderte kranker, dünner und verletzter Hunde erwartet. Doch wir sehen keine. Erst an der zweiten Futterstelle können wir von weitem zwei Hunde ausmachen - sichtlich gesund und gut genährt, um nicht zu sagen fett. Anlocken mit Futter - unmöglich. Auf die Idee, die Hunde einige Zeit auszuhungern, geht man nicht ein - die Hunde wären schon immer so scheu gewesen, sagen die Damen. Man möchte auch nicht auf das Füttern verzichten.

Also was tun? Einfangen, wie ursprünglich geplant, ist unmöglich. Fallen bauen lassen? Aber mehr als 2 Hunde auf einmal geht nicht. Der finanzielle und zeitliche Aufwand dafür, die Hunde einzufangen, kastrieren zu lassen und dann wieder dort aussetzen, ist einfach zu hoch. Der einzige praktikable Weg wäre, vor Ort eine feste Station einzurichten und die Hunde nach und nach zu kastrieren. So gut, wie die wenigen Tiere, die wir zu sehen bekommen, aussehen, sind sie auch durchaus in der Lage, sich ordentlich weiter zu vermehren. Es geht auch das Gerücht, dass Hunde hier oben ausgesetzt werden.



Dann die Überraschung: einer der Hunde nähert sich sichtlich freundlich und unterwürfig, wir denken schon daran, wenigstens einen kleinen Erfolg verzeichnen zu können - da stellt sich die Hündin bereits als sterilisiert heraus. Markiert ist sie allerdings nicht, das heisst, sie wurde nicht hier nach oben gebracht.

Ziemlich ratlos bechen wir die Aktion ab und fahren unverrichteter Dinge wieder nach Alanya zurück. Zumindest nehmen wir bei der Fahrt als Fazit mit, dass es zumindest derzeit keine extreme Situation ist für die Hunde - und es auch weitaus weniger sind, als gesagt wurde. Ein Problem ist die Müllhalde dennoch, denn die Vermehrung der Tiere geht ungebremsst weiter.



Ein Ausflug „in die Berge“ ist immer schön, doch dieser ist etwas anderes, als wir uns mit türkischen Tierschützerinnen und Frau Heidi Pickel, Vorsitzende der Tierhilfe Süden, aufmachen zur großen Müllhalde, wo die Stadt Alanya ununterbrochen mit grossen Lastern den Hausmüll Alanyas lagert.

Schon von weitem - der gigantische Müllberg ist noch lange nicht in Sicht, trifft uns der Geruch mit voller Wucht. Umkehren kommt nicht in Frage. Die Gruppe hat Futter mit für die Tiere, auch frisches Wasser und die Hoffnung im Gepäck, zumindest die beiden mitgebrachten Hundeböden mit 2 Tieren, die bei Osmans Bremen Veterinärklinik kastriert werden sollen, nutzen zu können.

Doch die Hunde machen uns einen Strich durch die Rechnung. Auch wenn sie wissen, dass da Futter kommt, sind die ca 20 Hunde, die wir von weitem zu Gesicht bekommen, wie von Zauberhand verschwunden, als wir uns nähern. Auch das Futter lockt nicht mal eine Schnauzenspitze heraus. Warum, das wird uns später erst klar.

Die beiden türkischen Tierschützerinnen gehören zu denen, die regelmässig Futter und Wasser auf die Müllhalde bringen, mehrere Hundert Lira geben sie monatlich dafür aus, kochen das Fleisch, mischen es mit Trockenfutter und verteilen es an verschiedenen Stellen. An der ersten bekommen wir kein Tier zu Gesicht.



Konakli Medical

24/7 für Sie da



özel **KONAKLI**
POLIKLINİĞİ

Unsere Leistungen
Haus- und Hotelbesuche
Abhol- und Bringservice
Notaufnahme
Krankentransport
Ultraschall
Röntgen
EKG
Medizinischer Transport, CPR
Stationäre Dienste
Intensivstation
Einfache Operation
Labor
Blutuntersuchungen



+90 (0) 534 055 70
rufen Sie uns an für
unverbindliche Info!



Telatiye Mah. 19. Sokak
Göven Apt. No. 2/B
KONAKLI - ALANYA - TÜRKİYE

www.konaklimedical.com
info@konaklimedical.com

Facebook: konaklimedicalalanya

Tel: +90 242 565 38 34
+90 242 565 38 63
Fax: +90 242 565 27 14

Mobil: +90 534 055 70 87 (Annika)
+90 532 336 56 34 (Dr. Adnan)



Noah's Speise

Aşure - süsse Suppe

Wenn Ihnen in den letzten Tagen mehrfach von Nachbarn oder Freunden ein oft bräunlicher, süsser und eher dünnflüssiger Pudding gebracht wurde, wundern Sie sich nicht: es ist Aşure-Zeit. Als Aşure wird zunächst einmal der 10. Tag des islamischen Monats Muharram bezeichnet (dieses Jahr der 11. Oktober), der wie alle islamischen Feste rund ums Jahr wandert - jedes Jahr 11 Tage früher. In diesem Jahr fiel der Aşure-Tag auf den 16. Dezember. Noch etwa 3-4 Wochen kann die Aşure verteilt werden. Falls Sie Ihren Nachbarn also eine Freude bereiten wollen, haben Sie noch etwas Zeit. Ganz wichtig: Aşure-Schüsseln gibt man unbedingt ungespült und möglichst gleich zurück. Da pro Haushalt manchmal 40-50 Portionen keine Seltenheit sind, werden dann schon mal die Schüsseln knapp....



Der Aşure - Brauch

Diese Süßspeise hat eine lange Tradition. Der Sage nach soll Noah, als die Taube mit dem Ölweig gesichtet wurde und sich damit das Ende der Sintflut ankündigte, ein „Festessen“ angeordnet haben. Damit sollte gefeiert werden, dass die Arche auf dem Berg Ararat endlich auf festen Boden aufsetzte. Diese Geschichte kommt Ihnen bekannt vor? Sicher - denn auch Noah und die Arche sind im Koran ebenso wie in der Bibel zu finden.

So machte sich - dem Glauben nach - die Besatzung der Arche daran, ein Festmahl zu bereiten. Leider waren die Nahrungsmittel alle fast zur Gänze aufgebraucht.

So wurde alles an Hülsenfrüchten, Trockenobst, Nüssen und haltbarem Frischobst aus den Lagerfässern zusammengekratzt und daraus eine Speise gekocht - Noah's Pudding oder Aşure. Heute soll es daran erinnern, wie Noah aus den noch verfügbaren Lebensmitteln eine Mahlzeit kocht. Man wünscht sich Segen und lebensfördernde Kraft in allen Varianten. Traditionell sollte Aşure 41 Zutaten enthalten (kirkbir kere Allah) - es tun aber auch weniger... Generell kann alles rein, was haltbar ist. Das reichliche kochen und mit vielen teilen ist wichtig. Basis ist aber immer der geschälte und vorgekochte Weizen „Aşure Buğday“ sowie Bohnen und Kichererbsen.

Auch wenn der eigentliche Aşure-Tag schon am 11. Oktober war, wird die Aşure traditionell in den darauffolgenden 2 Wochen ebenfalls noch verteilt.

Rezepte gibtes - wie bei vielen überlieferten Gerichten - so viele wie es Hausfrauen gibt, die die Aşure kochen.... Unbedingt hinein gehören aber der geschälte Weizen (Aşurelik Buğday oder Döğme), Bohnen und Kichererbsen. Vielleicht hört es sich im ersten Moment komisch an, aber Bohnen und Kichererbsen, süß gekocht, sind wirklich lecker.

Hier unser Rezept, das mindestens 20 Schälchen ergibt - der Aşure-Weizen quillt um ein mehrfaches seines Volumens im Trockenzustand auf! (Hinweis: ich verwende inzwischen am liebsten die in „Verpackungsläden“ erhältlichen SUPPENSchälchen aus beschichtetem Karton, da die inzwischen üblichen Aluschälchen einfach nicht stabil genug sind. Bei einem Preis von ca 12 - 15 TL für 50 dieser Schälchen ist es auch praktischer. Wer hat schon 50 Glas- oder Porzellanschüsselchen zuhause?)

- 2 Glas (300 gr) Aşure-Weizen
- 1 Glas (200g) weiße Bohnen
- 1 Glas (100g) Kichererbsen
- 2 Handvoll getrocknete Aprikosen, gehackt
- 200 gr getrocknete Feigen
- 100 gr Cranberrys (gibts bei A101)
- 1 Glas Sultanien (200g)



In Aşure gehört Zucker - viel Zucker!

- 2-3 Orangen (ungespritzt), ggf. 1 Zitrone
- 1 Glas Walnüsse, grob gehackt
- 1 Glas Haselnüsse, geröstet und enthäutet
- 1 Glas ganze Mandeln, enthäutet
- 2 Glas Erdnüsse, ungesalzen und enthäutet
- 2 Zimtstangen
- 50 gr Korinthen
- 400gr Zucker
- 1 TL Salz

Zum Bestreuen: Sesam, Nüsse, Granatapfel, Zimt

Am Vortag: Weizen, Bohnen, Trockenfrüchte und Kichererbsen über Nacht in jeweils eigene Schalen einweichen. Abgießen und spülen.

Den Weizen, die Bohnen und Kichererbsen jeweils 20 Minuten getrennt im frischen Wasser kochen.

Die Orangenschalen abreiben, schälen, filetieren und in kleine Stücke schneiden.

Alle Zutaten ausser den Orangenseiten, Walnüssen, Rosinen und Feigen in einen großen Topf (am besten 10-l-Topf!) geben. Wenn Walnüsse und Feigen mitgekocht werden, wird die Aşure unappetitlich braun.

Von allen Nüssen einige zum Dekorieren übrig lassen!



Ca. 1 l Wasser hinzufügen und zum Kochen bringen. ca 20-30 min köcheln lassen. Dann langsam den Zucker dazu geben. Ggf. mit abgekochtem, heissen Wasser auffüllen. Etwa 1 Liter kommt noch dazu. Nach der Zugabe von Zucker muss man ständig rühren, sonst klebt es an.

Weitere 15 Minuten köcheln lassen. Rosinen und Feigen abtropfen lassen und zugeben, weitere 10 Minuten köcheln. Eventuell noch Zucker zugeben, der Weizen „schluckt“ viel Süsse. Zum Schluss die Orangenseiten und den aufgefangenen Saft zufügen und noch 10 Minuten ziehen lassen.

Möglichst noch heiss in kleine Schüsseln füllen, mit Zimt, Sesam, Erdnüssen, Mandeln, Haselnüssen, Pistazien und Granatapfelkernen bestreuen. Verteilt werden sie traditionell lauwarm an Nachbarn, Freunde, Geschäftspartner und wer sonst noch so im Weg steht. In den letzten Jahren hat sich die Verteilung von Aşure auch als „öffentliches Event“ eingebürgert - wie auf dem Bild von der Stadtverwaltung Kütahya.

Bekommt man Aşure, bedankt man sich mit „Allah kabul etsin“. Ganz wichtig ist es, wie schon gesagt, wenn Sie die Aşure in einem Schüsselchen bekommen, das man eben nicht wegwirft, dass die Schüssel ungespült und leer zurückgegeben wird (auch wenn Sie eine grössere Schüssel bekommen, dann eben umfüllen). Für Aşure muss man sich auch nicht „revanchieren“.

Fischsaison!

Mehr aus dem Meer...



Die Türkei ist von drei Meeren umgeben (Schwarzmeer, Mittelmeer und Ägäis). Fisch sollte also ein häufig anzutreffendes Nahrungsmittel sein. Dem ist auch so, allerdings nicht weit bis ins Landesinnere. Dort werden Forellen und Flusskrebse bevorzugt. Meeresfische findet man dort eher nicht. Vermutlich hat das mit der Vorliebe für „fangfrische“ Nahrungsmittel zu tun. Umso reicher sind die Speisekarten der Küstengebiete. Besonders in Istanbul und Izmir wird viel Seefisch gegessen. Im osmanischen Palast gab es sogar gefüllte Varianten z. B. Makrele mit einer Reis-, Korinthen- und Pinienkernfüllung.

Meereserzeugnisse werden als Vorspeisen, gefüllt, am Spieß, in Suppen oder in Essig eingelegt ... Außer Fisch sind noch Muscheln sehr beliebt. Wenn ihre Saison beginnt, findet man häufig Straßenverkäufer die Midye Dolması anbieten (gefüllte Muscheln).

Im moslemischen Glauben zählen Fisch und Brot zu den Symbolen der Fruchtbarkeit. Allah sendete Jesus einen Tisch vom Himmel. Die anatolische Folklore

behauptet, dass auf dem Tisch 2 Fische und 5 Brote lagen. 5000 Männer, Frauen und Kinder aßen davon, als sie satt waren, befanden sich noch immer 12 Körbe voll Fisch und Brot darauf.

Fisch ist ein Vitaminspender sondergleichen. Er enthält erstens eine Fülle verschiedener wichtiger Vitamine wie kein anderes Nahrungsmittel. Zweitens enthält er viele Vitamine in so reichlichem Maß, dass bereits eine Portion Seefisch

den Tagesbedarf eines Menschen deckt. Schließlich ist das Fleisch des Fisches so leicht verdaulich, dass seine lebenswichtigen Inhaltsstoffe vom menschlichen Körper aufgenommen und für die Stoffwechselsteuerung verarbeitet werden können.

Ernährungs- und Medizinwissenschaftler können die belebenden Wirkungen von Fisch heute detailliert nachweisen und erklären. Aber auch schon früher



Zwiebelmakrelen



Fischfrikadellen

müssen die Menschen von der Kraft, die im Fisch steckt, gewusst haben, wenn sie über besonders Vitale sagten, er sei „munter wie ein Fisch im Wasser“.

Seefisch ist die wichtigste natürliche Jodquelle für den Verbraucher. Schon zwei Seefischmahlzeiten pro Woche können ein Viertel des gesamten wöchentlichen Jodbedarfs decken.

Jod ist ein lebensnotwendiger Baustein zum Aufbau der Hormone in der Schilddrüse, durch die unsere Körperfunktionen gesteuert werden. Der menschliche Körper kann nur die Hormone, nicht aber das Spurenelement Jod herstellen, es muss mit der Nahrung zugeführt werden. Fehlt Jod, produziert die Schilddrüse zu wenig Hormone. Die Folge sind Funktionsstörungen und Erkrankungen der Schilddrüse.

Als in der letzten Eiszeit die Gletscher geschmolzen sind, hat das Schmelzwasser die leicht löslichen Jodverbindungen aus den Böden und Gesteinen ausgewaschen und ins Meer gespült. Dort hat sich das Jod in den Meerespflanzen und in den davon lebenden Fischen und anderen Meerestieren angereichert. Deshalb sind Meerestiere angereichert. Deshalb sind Meerestiere angereichert. Deshalb sind Meerestiere angereichert.

Ernährungsmediziner raten immer wieder zu einer fettarmen Kost. Und dieser Ratschlag führte dazu, dass viele Genießer heute weitgehend versuchen, auf Fett im Essen zu verzichten. Aber nicht alles Fett ist gleich. Es gibt ein Fett, das fit macht und das kommt aus dem Meer. Es heißt Omega-3, ist in Fisch und Mee-

resfrüchten reichlich vorhanden, und es wird von Medizinern heute für ein wahres „Wundermittel“ gehalten.

Die Omega-3-Fettsäuren sind sozusagen das Öl für den Motor unseres Körpers. Sie lassen viele Körperfunktionen optimal arbeiten und schützen das Herz. Selbst bereits eingetretene Funktionsstörungen des Körpers können durch die Omega-3-Fettsäuren gebessert werden, so zum Beispiel hoher Blutdruck. Aber



Lachs-Dürüm

Omega-3 kann noch mehr: Es wirkt entzündungshemmend und so gar in der Krebsmedizin sind die mehrfach ungesättigten Fettsäuren mittlerweile als ein Stoff erkannt, der Risiken senkt und Körperfunktionen optimiert.

Fluorid ist ein ebenfalls im Fisch enthalten, es hilft, den Zahnschmelz zu schützen. Ein Grund, warum auch bei Kindern und Jugendlichen Meeresprodukte auf dem Speiseplan stehen sollten.

Scharfe Zwiebel-Makrelen

Zutaten:

- 4 Makrelen, küchenfertig (uskumru)
- 2 kleine Zwiebeln
- 1/2 Bund Petersilie
- 2 TL Paprikaflocken, türkisch: Pul Biber
- 2 EL Zitronensaft
- Öl
- Salz und Pfeffer
- 1 Zitrone

Die Makrelen wie gewohnt vorbereiten und trocken tupfen. Die Fische auf den Seiten mehrmals bis zu den Gräten einschneiden. Dann innen und außen mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Die Zwiebel in hauchdünne Ringe schneiden und die Petersilie fein hacken. Die Zwiebel mit der Petersilie, etwas Salz und den Paprikaflocken kräftig durchkneten. Die Fische mit der Zwiebelmischung füllen und im Kühlschrank abgedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen.

Vor dem Grillen die Makrelen rundum mit dem Öl bestreichen und bei mittlerer Hitze pro Seite in 8 - 10 Min. braun und knusprig grillen (funktioniert auch auf dem Elektrogrill). Dabei immer wieder mal mit dem Öl bestreichen.

Garnelen im Tontopf

gleichmäßig auf der Creme verteilen und den Rest Creme auf den Lachs streichen. Die Platte eng zu einer Rolle einwickeln. Die Rollenenden abschneiden und je nach Servierform die Rolle in Scheiben (mindestens 0,5 cm, z.B. auf Vorspeisenlöffeln) oder breitere Stücke schneiden. Das geht am besten mit einem Tomatenmesser.

Fischfrikadellen

- 2 St. Palamut oder 1 kg. fettarmer Fisch
- 1 Tasse Wasser
- 1,5 Teeglas trockene Brotkrümel
- 1 mittelgrosse Zwiebel

- ½ Bund Sellerie
- 1 EL Pinienkerne
- 1 EL Korinthen
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer

Schuppen der Fische abkratzen, Flossen und Kiemen abschneiden, waschen und mit Wasser gut kochen. Nach dem Abkühlen Fischhaut und Gräten entfernen, Fischfleisch mit alle Zutaten vermengen. Von der Masse kleine Fischstäbchen mit den Haenden formen und in einer Pfanne mit Olivenöl braten.

Lachs Dürüm

- 4 Dürüm
 - 200 g geräucherter Lachs (somon füme)
 - 150 g Frischkäse
 - 100 g Feta-Käse
 - 1 EL Dill
 - 1 TL Senf
 - 2 EL Sahne
- Den Feta raspeln oder sehr fein zerbröseln und mit Frischkäse, Sahne, Senf und Dill mischen.
- Den Dürüm-Fladen kurz erwärmen (50°C, ca. 2 Minuten) und mit 2/3 der Creme dünn bestreichen. Den Räucherlachs



Gefüllte Makrelen

Garnelen im Ton-Töpfchen

- 4 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 3 mittelgroße Tomaten
- 2 milde Peperoni
- 60 g Butter
- 2 Lorbeerblätter
- 1/8 l Gemüsebrühe
- 300 g vorgegarte Garnelen
- 75 g frisch geriebenen Kaschar-Käse
- Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden, die Knoblauchzehen schälen und kleinhacken. Tomaten kochend heiß überbrühen, häuten und das Fruchtfleisch würfeln. Peperoni waschen, Stiele abschneiden und die Schoten in Ringe schneiden.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. 4 Tontöpfchen mit etwas Butter (insgesamt für alle 4 nur 20 g) ausfetten. Die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Lorbeerblätter in große Stücke brechen und kurz darin anrösten.

Das Gemüse in die Pfanne geben, anschmoren, die Gemüsebrühe dazugießen und alles etwa 3 Minuten bei schwacher Hitze schmoren lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Cayennepfeffer abschmecken. Die Garnelen unterheben und kurz mit erhitzen.

Das Gemüse mit den Garnelen auf die Tontöpfchen verteilen und mit dem Käse bestreuen. Im Backofen auf mittlerer Schiene überbacken, bis sich der Käse golden zu färben beginnt.

Gefüllte Makrelen

- 400 g Zwiebeln
- 3 EL Olivenöl (evtl. 1/3 mehr)
- 1 kg ganze Makrelen (Uskumru)
- 1 TL Schwarzer Pfeffer
- 1 TL gemahlene Nelken
- 1/2 TL Nelkenpfeffer
- 25 g Korinthen
- 1/2 TL Zimtpulver
- 4 EL Dill
- 50 g Pinienkerne
- 25 g Mehl
- 4 EL Petersilie

Um die Fische vorzubereiten, direkt über den Kiemen einen Einschnitt machen, als wollten Sie den Kopf vom Körper trennen - der Kopf soll aber an der Rückengräte bleiben. Die Kiemen entfernen und durch die Kiemenöffnung die Fische ausnehmen. Dann die Fische innen und aussen gründlich waschen. Leicht mit einem Holz klopfen, um das Fleisch weich zu machen, und an mehreren Stellen die Rückengräte brechen. Die Rückengräte hinter dem Kopf durchschneiden, so dass der Kopf nur noch an der Haut hängt. Vom Schwanzende her durch Pressen und Schieben das Fleisch und die Gräten nach oben drücken. Achten Sie darauf, dass Sie die Haut dabei nicht verletzen.

Fleisch hacken oder durch den Fleischwolf drehen. Das Olivenöl in eine Bratpfanne geben. Zwiebeln und Pinienkerne dazugeben und etwa 5 Minuten braten, bis die Zwiebeln goldgelb sind, dann den Fisch hinzufügen. 4-5 Minuten braten, bis der Fisch weiss wird. Korinthen und Gewürze unterrühren, salzen und vom Feuer nehmen. Petersilie und Dill untermischen und abkühlen lassen. Die Fischhäute mit der abgekühlten Mischung füllen. In Mehl wenden und in heissem Öl

5 Minuten fritieren. Herausnehmen und auf Ölpapier abtropfen lassen. Die Fische auf einer vorgewärmten Servierplatte anrichten, die Gewürze für die Garnierung vermischen, die Fische damit bestreuen und servieren.

Info: Makrelen sind in der Türkei sehr beliebt. Es gibt sie gegrillt, gebraten, sautiert und mit Gemüse gekocht. Dieses Rezept für gefüllte Makrelen ist recht ungewöhnlich. Die Fische müssen sehr frisch sein, weil die Haut intakt bleiben muss, obwohl Fleisch und Gräten entfernt werden. Allerdings ist hierfür etwas Übung vonnöten - wenns aber geklappt hat, dann hat man ein tolles und überraschendes Festessen!

Avocadosuppe mit Fisch

- 1 EL Butter
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 1 EL Frischkäse
- 1 Bund Dill
- 1 Eigelb
- 3/4 Liter Gemüsebrühe
- 250 Gramm Dorade
- 2 Stück reife Avocados
- 1 Prise Salz
- 2 Zwiebeln
- 1 TL Pul Biber
- 1/2 Zitrone

Geschälte, gehackte Schalotten in heißer Butter weich braten. Avocados in der Mitte teilen, entkernen und schälen. Klein geschnittenes Fruchtfleisch mit Mixstab pürieren und mit Zitronensaft vermengen.

Avocado mit Gemüsebrühe zu den Schalotten einrühren und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Salzen und pfeffern. Frischkäse, fein zerkleinerter Fisch und Eigelb in einer Schüssel verrühren. Salzen, pfeffern und mit einem kleinen Löffel kleine Knödel ausstechen. Diese in kochendes Salzwasser legen und ca. 6 Minuten garen lassen. Gewaschene Dillspitzen fein hacken. Avocadosuppe in Teller geben, Fischknödel hineinlegen und mit Dill überstreuen.



Die Reinlichkeit des Orients

Geschichte(n) von der Seife

Als „erstes Waschmittel“ kann sicherlich das Wasser selbst angesehen werden, das durch Erhitzen in seiner Reinigungswirkung noch verbessert werden konnte. Wann der Mensch zum ersten Mal Waschhilfsmittel verwendet hat, lässt sich nicht genau datieren. Das erste überlieferte Seifenrezept stammt aus der Zeit um 2500 v. Chr. Dieses fand man in Tello (Süd Irak), einer kleinen Stadt in Mesopotamien. Auf einer sumerischen Tonschieferplatte waren folgende Portionsangaben für die Seifenherstellung in Keilschrift eingeritzt: 1 Liter Öl und die fünfeinhalbfache Portion Pottasche.

Als besonders geschickt im Seifenkochen erwiesen sich die Araber des 7. und 8. Jahrhunderts, direkt nach der Zeit, als Mohammed den Islam gründete. Mit Ausbreitung dieser Religion kam die Kunst des Seifensiedens über Spanien nach Europa.

Ein Hauch von Frucht - Osmanische Seifen aus Edirne

Diese Seifen sind eine Handarbeit, deswegen wird keine Maschine beim Produzieren benutzt. Zuerst wird die Seifenrohmasse geknetet und gemäß der Form der Seife gestaltet. Nachdem sie ein Tag getrocknet ist, wird sie am nächsten Tag bemalt. Es gibt viele Geschäfte und Hersteller von Seifen in Edirne, außerdem werden viele Hausfrauen als Arbeiterinnen in einer Werkstatt angestellt und laut den Bestellungen machen sie diesen duftenden Seifen zum Verkauf in „Alle Welt“.

Diese Seifen sind ein wichtiges Symbol für die Stadt. Edirne ist eine Stadt, die im Nordwesten von der Türkei liegt, an den Grenzen zu Bulgarien und Griechenland. Es ist eine alte Stadt, wo viele verschiedene Völker leben. In altgeschichtlicher Zeit war Edirne Hauptstadt des Osmanischen Reiches, daher befinden sich noch immer viele historische Gebäude, wie die Selimiye Moschee, und Traditionen in der Stadt.



Die osmanischen Seifen sehen sehr dekorativ aus und sie riechen fantastisch und frisch. In der Geschichte wurden diese Misk Seifen für Hygiene und Hausdekoration verwendet. Apfel, Banane, Wassermelone, Erdbeere, Weintraube usw. werden mit ihrem besonderen Geruch hergestellt. Die Tradition der Obstseifen geht bis zum 16. Jahrhundert zurück, als sie zum ersten Mal in Edirne auf den Markt kamen.

Im 17. Jahrhundert wurde der Seifenteig mit Misk (Moschus) und Ambra (Amber) gemischt. Dann wurden die Teige geknetet und je nach Obstgröße und Form Teilchen abgenommen und zu Bällchen verarbeitet, die dann zu den fast echt aussehenden Früchten gekünstelt wurden. Es waren damals wunderbare Geschenke für die Sultane des osmanischen Reiches. Der Sultan gab diese Obstseife an die fremden oder einheimischen Gäste, so wurde die Seife in die Welt hinaus getragen. Außerdem war sie ein Stück der Brautausstattung. Im 19. Jahrhundert war das Interesse an diesen Seifen so gross, dass sie die größte Handelsware von Edirne wurden.

Die meisten hergestellten Produkte wurden nicht auf dem Markt verkauft, sie ausschliesslich auf Wunsch des Sultans nach Istanbul zum Topkapı Palast geschickt. Von ihm wurden sie als Geschenk ins Ausland geschickt. So unterstützten die Osmanische Sultane den Handel mit dieser Ware. Die Nachfrage liess den Herstellungsprozess in diesem Zeitalter enorm steigen und es öffnete



sich ein großer Markt in Edirne. Auch jetzt noch stellen verschiedene Manufakturen diese Seifen her.

Die Feine Grüne - aus Mardin

Aus Mardin, im Südosten der Türkei, in der lange Zeit die frühen Christen als Mehrheit der Bevölkerung galten, kommt eine Seife aus kostbarem Pistazienöl. Noch immer wird sie in kleinen Mengen dort in Handarbeit hergestellt.



Verwendet werden hierfür nur kleine wilde Pistazien (Bittim oder Menengiç), die in Olivenöl gesiedet, etwa 3 Tage und Nächte, gepresst und danach getrocknet werden. Anschliessend von Hand geschnitten. Die Seife hat so eine auffällig frische grüne Farbe. Da das den Seifenhandwerkern auf die Dauer etwas langweilig erschien, reicherten sie dieselbe Seife mit Beta-Carotin an und erhielten eine orangefarbene Version.

Jeder Anatolier wird die aussergewöhnliche Wirkung dieser Seife auf Haar und Kopfhaut bestätigen. Das Öl wilder Pistazien ist besonders wertvoll wegen dem hohen Gehalt an ungesättigten essentiellen Fettsäuren, Lecithin, Magnesium, Eisen und Vitamin E. Also alles, was ein gutes Shampoo so ausmacht.

Mardin Seife ist sehr mild und besitzt zudem antibakterielle Substanzen. Bei trockener und empfindlicher Haut einfach unschlagbar.

Aus Mesopotamien - die Antiochia Seife

Antakya – das biblische Aniochia am südöstlichsten Zipfel des Mittelmeeres beherbergte schon in der Früh Antike ihre Seifenmanufakturen. In Familientradition werden die Daphne-Seifen auch heute noch aus Oliven- und Lorbeerölen hergestellt. Defne heißt auf türkisch Lorbeer und erinnert an die griechische Sage, in der sich die Nymphe Daphne in einen Lorbeerbaum verwandelt hat, um sich vor Apollo zu verstecken. Das Besondere an dieser Seife ist die Verwendung von destilliertem Wasser und das Olivenöl aus ausschliesslich erster Pressung, das hier zum Einsatz kommt. Dieses frische Olivenöl von naturbelassenem Baumbestand verleiht der weissen Seife einen ganz bezaubernden aber dezenten Duft nach Orient.



Die Antiochia Seife hat besonders gute rückfettende Eigenschaften und beruhigt die Haut durch den 35 - 45%igen Anteil an Lorbeeröl. Daher wird sie für die Intimpflege, aber auch für Haar und Kopfhaut empfohlen. Sie wirkt beruhigend und heilend bei Psoriasis, Akne, Allergien, Ekzemen und anderen Hautproblemen. In der Türkei ist die Auswahl an Seifen in Drogerien relativ groß. Vielleicht liegt das an der ausgeprägten Badekultur.

Selbstverständlich gibt es hier auch Flüssigseifen, Duschgels und Shampoos. Nicht alle Seifen sind aber von so guter Qualität und ausgeprägter Tradition wie die genannten hier.

Übrigens: „Beyaz sabun“ ist die gute alte Kernseife, die viele vielleicht noch kennen. Diese hat einen frischen sauberen Geruch und ist unter anderem hervorragend für desinfizierende Fussbäder geeignet, unter anderem bei entzündeten Nägeln.



Seifenkochen auf dem Tourismusfestival in Alanya - die hier gekochte Seife muss allerdings noch „reifen“

Seife im Islam

Ein Muslim ist bestrebt, seinen Körper und seine Kleidung sowie die täglichen Gebrauchsgegenstände beständig rituell rein zu halten, den Kontakt mit verunreinigenden Dingen zu vermeiden bzw. sie bei Verunreinigung rituell zu reinigen. Das Waschen der Hände und des Gesichts mit Seife während der rituellen Waschung (al-Wudu) ist in der Scharia nicht bestätigt. In der Tat wird diese Art von Maßnahmen als Übertreibung und unnötige



Eine Meldung und ihre Geschichte

30 Tonnen Osmanische Seifen an Touristen verkauft

Auf der in Antalya stattgefundenen Eurasia Handwerkskunst- und Geschenks-Messe hat der Seifenhersteller Nihat Özer in traditioneller osmanischer Kleidung seine Produkte vorgestellt.

An seinem Stand mit der „Padişah Sabunu“ erklärte er, dass er im Jahr etwa 100tausend Dollar Umsatz mit dem Verkauf und Versand seiner Seife erzielt. 30% davon werden mit dem Versand nach Griechenland, Rumänien, Bulgarien, Iran und Irak verdient. Im Jahr sind das etwa insgesamt 10 Tonnen Seife, die über seinen Ladentisch gehen.

70-75% der Produkte werden in den Sommermonaten verkauft. Antalya ist einer der besten Absatzorte und Nihat Özer ist begeistert, wie viele Touristen Interesse an seinen Seifen haben.



An Touristen aus dem eigenen Land werden etwa 30 Tonnen Seife verkauft.

Nihat Özer weiss aus Überlieferungen, dass die osmanische Seife in den Palästen der Sultane Gebrauch fand; besonders im Harem. Daher haben seine Seifen Namen wie „Saray Sabunu“ (Palastseife), „Padişah Sabunu“ (Sultansseife) oder „Cariye Sabunu“ (etwa Konkubinen-seife). Damals waren Amber, Moschus und Rosenduft der Renner, heute benutzt man verschiedene Fruchtdufte. Die Tradition, sagt Özer, zeigt dass der Sultan eine Schale mit den schönsten Seifenfrüchten in das Bad seiner Braut drapierte. Damit zeigte er seine besondere Wertschätzung (und Vorfreude auf den herrlichen Obstkorb, der ihm nachher serviert wurde?). Die Seifen wurden von Tür zu Tür getragen, und die Nachbarn ins Brautbad mit eingeladen.

Seine Seifen sind Handarbeit. Das einzige Metall, das damit in Berührung kommt, ist das Schneidmesser. Keine Maschinen. Liebevoll spricht Özer von der Arbeit in seinem Atelier, wie die Früchte mit den Händen geformt und bemalt werden. Da gibt es Traube, Melone, Kiwi, Banane, Pfirsich, Aprikose, Apfel, Orange... Der Duft ist dauernd beständig, er verliert sich nicht, betont Nihat Özer.

Strenge betrachtet.

Es ist authentisch vom Propheten überliefert, dass er sagte: „Verloren haben die Übertreiber! Verloren haben die Übertreiber!“ Er wiederholte dies dreimal. (Muslim 4823, Abu Dawud 3992)

Wenn jedoch die Hände eines jemanden verschmutzt sind und er kann es nicht wegwaschen, außer durch die Verwendung von Seife oder anderer Reinigungsmittel, so ist nichts Falsches daran, diese zu verwenden. Einige Seifen enthalten Schweinefett oder Fett von anderen Tieren, die nicht nach islamischen Regeln geschlachtet wurden. Wenn es bewiesen ist, dass solche unreinen Dinge in Seife enthalten sind, muss sie als unrein betrachtet werden.

Seife im Christentum

Die Sache mit den regelmässigen Wäschen hat sich im christlichen Abendland erst sehr spät durchgesetzt - es galt als unfein und vor allem ungesund. Dennoch gibt es auch hier ein Gleichnis zur Seife...

Ein Seifenfabrikant sagte zu einem Bischof: „Christlicher Glaube hat nichts in der Welt bewirkt. Es gibt immer noch böse Menschen.“ Der Bischof verwies auf ein schmutziges Kind, das im Sande spielte, und er sagte: „Seife hat nichts bewirkt, es gibt immer noch Schmutz und Dreck in der Welt.“ Darauf der Seifenfabrikant: „Seife wirkt nur, wenn man sie benutzt.“ Und der Bischof antwortete: „Sehen Sie, christlicher Glaube auch.“

Mitbringel oder Pflegeprodukt

Nicht nur als typisches (und kaum bekanntes) Souvenir eignet sich die Seife aus der Türkei. Insbesondere von der Marke



„Osmanli sabunlari“ gibt es fast 50 verschiedene Seifen, alle auf Olivenölbasis mit Zutaten, die „nur“ duften - Zimt, Rosen oder Kokos - oder denen eine bestimmte Wirkung nachgesagt wird: es gibt eine Knoblauchseife gegen Haarausfall, Gurkseife für reine Haut, Teerseife gegen Fußpilz und viele andere, teilweise recht „schräge“ Seifenzutaten. So findet sich unter anderem auch Knoblauchseife (soll desinfizieren und NICHT riechen) Seife mit fein gemahlenem Stroh oder auch Salz, als Peeling und viele andere. Der Phantasie sind da fast keine Grenzen gesetzt. Die bekanntesten, nämlich die Fruchtseifen, gibt es natürlich auch, oft sogar in großen Märkten wie Migros & Co. Das Stück kostet dort je nach Sorte zwischen 5 und 8 TL. Wer einen Stand auf einem Festival mit den Seifen findet (Auch in Beyşehir und in Alanya auf den Kultur- und Tourismusfesten wurden sie angeboten) sollte zugreifen - hier gibt es meist eine Riesenauswahl zum Preis von 2 - 5 TL. Ansonsten gibt es auch in Alanya einige Geschäfte, die Seifen aller Art verkaufen, insbesondere auch selbst hergestellte.

3	4			7	2	5		1
	2	7		1				6
			6					8 2
	6	3						
			2		7			
					5	4		
7				5	8			4
6		2		3				
5	9						8	

4		7	3	9				6
	2							4
3	6	5				9		
1	7		5					6
6	9			3	8	1		5
		2						9
				1				7
	1	6		5	4	3		
							7	

		5						8
	9		3	7				
			1				2	7
			4		2		1	
		2			5	8		
		3					7	6
4		9						
	7				9	1	6	
	5			8		4		9

5		9		7				3
2	4		8			1	5	
						4	6	8
4				1	2	8		6
9				6		3		
	2							
	1		2	5	7			8
						9		1
						6	2	

2	7							
				9		1	3	
4			5		7			
						3	6	5
		5		7		8		
	4			3			9	
	5		1					9
	6				4			8
8	9	2		5				

								1
5		8			7	2		
	3					9	5	
								7
		4	5		1			
1		9		4	2		3	6
			3	2	5			
3	6	5						4
	2	7		6				

Restaurant since 1955

Ravza



Geleneksel Türk mutfağı
Pide, Izgaralar,
taze balık ve salatalar,
diyet ve vejetaryan menu

Traditional Turkish food
Pide, grilled specialities,
fresh fish and Salads, diet and
vegetarian menus and more



Ravza Restaurant
Yeni Çarşı, Zambak Sokak 07400 Alanya
Tel. +90 (0) 242 513 39 83
www.ravza.com.tr

FORCE RENT A CAR

drive and smile

Antalya * Belek * Side * Alanya * Gazipaşa



Alle PKW sind aktuell
TÜV-geprüft
und regelmässig
gewartet

Force Rent a Car Alanya - Necati + Martina Yaman
Damlatas Caddesi / 988. Sokak (TÜRKIS REDAKTION) 07400 Alanya/Antalya
Tel + Fax +90 (0) 242 511 42 43 - mobile +90 (0) 532 620 54 31

www.rentacar-alanya.com
www.forcerentalanya.com.tr

www.facebook.com/forcerentalanya