

# RESTAURANT.GUIDE

## Dimçay, ein Paradies auf Erden

Am Dimçay gibt es viele Restaurants, die im Sommer geöffnet haben. Man kann keines mit dem anderen vergleichen.

Denn jedes einzelne der Restaurants hat seine eigene persönliche Atmosphäre. Der Dimçayfluss hat eine Länge von sechs Kilometern und ist seit 1980 Anziehungspunkt für Touristen.

Schutz durchlöchert. Der Dim-Staudamm soll der Trinkwasserversorgung und der Stromerzeugung dienen. Selbst die Picknick-Restaurants sind immer größer geworden.

So reicht die Anzahl der Sitzplätze von ca. 50 bis über 450 Plätze. Oberhalb des Staudammes liegt eine wunderschöne Landschaft. Aber wieder zurück zum Thema Essen. Rund herum um die einzelnen Restaurants liegen nur Natur, Wasserfälle und eine sehr bequeme Anlage.

können am Dimçay gemütlich mit einer frischen Windbrise sitzen.

Es ist schön kühl, aber nicht so kühl, dass man friert. Es ist sehr angenehm.... Man sitzt in kleinen rundherum offenen Häuschen und kann die Füße im eiskalten Dimçay-Fluss baumeln lassen, während man isst. Ich kann nur sagen: fantastisch.

Die angebotenen Speisen werden frisch zubereitet und überwiegend mit einem großen Fladenbrot serviert. Je nach Geschmack nimmt man absolut frische Forellen oder andere Fischarten. Oder Fleisch – überwiegend Geflügel - aber auch Rind (Kalb) oder Lamm, gebacken oder gegrillt mit verschiedenen Beilagen wie Gemüse, Pommes, Reis und Salat. Nachspeisen werden nicht immer üppig angeboten. Beliebte sind Obst der Saison oder Eis.

Kommen Sie mit einem PKW und auf dem Parkplatz spielen türkische Kinder, dann kann es vorkommen, dass Ihr Wagen nach dem Essen blitzblank gewaschen ist. Natürlich warten die Kinder auf ein Trinkgeld (üblich 1 Lira). Noch größer kann die Freude sein, wenn Sie ihnen eine Tafel deutsche Schokolade geben können.



Das Tal wurde vor einiger Zeit von den beteiligten Gemeinden unter Naturschutz gestellt. Willkür, Bestechung und handfeste wirtschaftliche Interessen haben diesen

Man kann am Dimçay viel besser entspannen und die Natur genießen als an anderen Orten. Im Sommer ist es sehr empfehlenswert zum Dimçay zu fahren, denn die Menschen, die die heiße Jahreszeit unterschätzt haben,

## Na, Lust auf ein frisch gebräutes Bier?

Genau, die Alanya-Urlauber wissen natürlich, welches Restaurant ich meine!

Das Red Tower Restaurant. Es hat insgesamt sechs Stockwerke und noch mehr Platz im Sommer in der eigenen Gartenterrasse mit Live Musik.

Jeden Sommerabend gibt es Live Musik, die immer um 20.00 Uhr anfängt. Man hat einen wunderbaren Blick auf den Hafen und die östliche Seite von Alanya.

Das Red Tower Restaurant hat viele verschiedene Spezialitäten. Die Türkische Küche, aber auch Steaks und Fisch können sie in den 6 verschiedenen Etagen genießen. Doch ein Highlight hat das Red Tower. Nein, nicht nur das selbst gebräute Bier, sondern der Schokoladenkuchen. Der ist mit einer war-



men Schokoladensauce gefüllt! Über die Servicekraft kann man nur zwei Dinge sagen, nett und zuvorkommend. Nach dem Essen, können sie es sich gemütlich machen. Denn jeder Gast ist herzlich willkommen.

Auch für die jüngeren Urlauber ist das Red Tower Restaurant geeignet. Denn in der sechsten Etagen, die Sky Lounge Bar, kann man einen schönen Abend anfangen, der nicht unbedingt mit einem Diskobesuch enden muss. Man kann in der Sky Lounge Bar entspannt Musik hören, auf den Sofas faulenzen und köstliche Cocktails schlürfen. Es werden immer wieder Abende organisiert, wie Latin Partys und Square Dancing, bei denen JEDER mitmachen kann. Unser Tipp, probieren sie es aus, sie werden nicht enttäuscht sein.

Offizielle Internetseite: [www.redtowerbrewery.com](http://www.redtowerbrewery.com)

## Das wohl älteste Restaurant in Alanya

Dieses Restaurant ist eine Klasse für sich: immer voll, sogar im Winter, seit den 50iger Jahren geöffnet und in Familienbesitz.

Die Familie, die von sich sagt, sie habe die türkische Pizza, das Lahmacun, von Konya nach Alanya gebracht, ist hohen Prinzipien verpflichtet.

Aus religiösen Gründen werden keine alkoholischen Getränke angeboten. Ebenso achtet man auf exzellente Qualität des Essens und auf freundliche, zuvorkommende Angestellte.

Die Preise sind für die gebotene Qualität sehr moderat. Probieren Sie mal eine "Mevlana", eine türkische Pizza mit Fleisch und Käse (die

Besonderheit: man kann auch halbe, anderthalb oder doppelte Portionen bestellen) oder den hervorragenden Grillteller (Izgara).



Auch die überall in Alanya angebotenen "Osmanischen Pfannen" sind hier etwas besonderes: ob mit Huhn, mit Rinderfilet, Lamm oder Leber, nicht nur die Servierform ist ein Genuss.

Stillecht wird dazu Ayran getrunken, das beliebte Joghurtgetränk. Hierzu verwendet man Yoghurt aus der Milch des betriebseigenen Bauernhofes.

Abgeschlossen wird das Essen mit einem Tee oder türkischen Mocca auf Kosten des Hauses. Man kann nur sagen, LECKER.

Das neueste Projekt ist ein riesiges Areal in den Bergen 15 km oberhalb von Alanya, wo die Stadtverwaltung gerade die Infrastruktur für ein Picknickrestaurant inmitten eines 12.000 m<sup>2</sup> großen naturbelassenen Waldstücks eingerichtet und die Bewirtschaftung der Leitung des Ravza-Restaurants überlassen hat.

Offizielle Internetseite: [www.ravza.com.tr](http://www.ravza.com.tr)

Yasemin Kurt  
yasemin@tuerkei-zeitung.de