

# LOKALTIPPS

## Der Familientipp - Green Beach Restaurant

**I**m Zentrum von Alanya gibt es viele Möglichkeiten, es sich abends gut gehen zu lassen.... ausser, man hat kleine Kinder dabei.

Die lieben Kleinen finden es extrem unspannend, mit Mami und Papi an einem Tisch zu sitzen und ihnen beim Geniessen eines schönen Rotweins Gesellschaft zu leisten. Im Hochsommer hält sich dann auch die Bereitschaft (und Möglichkeit) der gestressten Kellner in Grenzen, auf herumwuselnde Sprösslinge zu achten. Eine ideale Alternative ist das

alteingesessene Green Beach Restaurant im Zentrum Alanyas am Keopatra-Strand, gleich hinter dem Grand Okan Hotel, das übrigens zur selben Gruppe gehört.

Das Gartenrestaurant mit seinem weitläufigen Gelände und direkt an den Strand angrenzend, ist ein Paradies für Kinder. Der kleine, aber liebevoll ausgestattete Spielplatz bietet genug Beschäftigung für die Kleinen, während die Eltern die hervorragende Liveband und besagten Rotwein geniessen können.

Das Restaurant bietet internationale Küche mit Niveau,

genauso europäisch ist auch das Preisniveau, aber die einmalige Atmosphäre entschädigt das. Die Getränkekarte bietet eine reichhaltige



wird hier jeden Sonntag ein Frühstück angeboten, das üppig und abwechslungsreich ist - weder auf viele türkische Käse- und Wurstsorten, Müsli, Obst der Saison noch auf die bäuerlichen Gözleme-Fladen mit Käse braucht man zu verzichten.

Martina Yaman



Auswahl an türkischen Weinen, auch gut gemixte Cocktails kommen nicht zu kurz. Durch die Meernähe geht hier immer ein leichter Wind, selbst in der heissen Mittagszeit kann man hier angenehm sitzen.

Noch eine absolut uneingeschränkte Empfehlung: Ende September wird wieder der Brunch sein, der derzeit wegen der Hitze ausgesetzt ist. Für 12 YTL pro Person



### Eis essen in Alanya

## “Wer braucht schon ‘Gelati’ ..

**...wenn er dieses Eis haben kann?“ das war der Kommentar meiner Nichte, als sie - absoluter Eis-Junkie - zum ersten Mal in Alanya zu Besuch war und das Eis der Kette “MADO” probierte. Mado kann laut deren Webseite auf über 150 Jahre Eismacher-Tradition zurückblicken.**

Das Eis aus der türkischen Region Maraş hat nicht nur eine spezielle Basis - es wird aus Ziegenmilch, Zucker und Sahlep, den fein gemahlten Wurzelknollen einer Orchideenart, hergestellt.

Es kann auch von der Qualität und vom Geschmack her mit dem besten italienischen Eis locker mithalten oder es - sogar übertreffen.

Mado hat allerdings auch köstliche milchfreie Fruchtessorten im Angebot, dabei so exotische wie Granatapfel, Maulbeere (Karadut - das Eis schmeckt ähnlich wie Brombeere) oder Kornelkirsche

(Kizilcik). Aber auch die traditionellen Sorten wie Erdbeer, Orange oder Zitrone schmecken einfach herrlich.

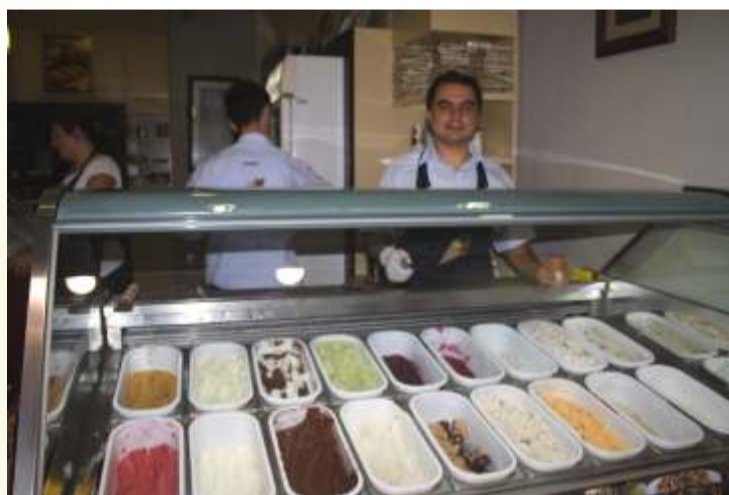
bieren. Das milchige, vanillige Aroma, das nicht nur von der Ziegenmilch, sondern auch vom Sahlep kommt, ist



**Sieht man: schmeckt!**

Sogar kalorienarmes “Diäteis” wird angeboten - aber mal ehrlich: man muss ja nicht gleich übertreiben....

Unbedingt sollte man aber einmal die traditionelle Sorte “Sade” (das heisst “pur”) pro-



schon etwas ganz spezielles. Etwas besonderes ist die Konsistenz des Eises: es ist sehr weich, aber elastisch und ein bisschen “klebrig”, ähnlich



wie zäher Kuchenteig. Für Nicht-Eis-Esser gibt es bei Mado ausserdem viele verschiedene Kaffee- und Kuchenspezialitäten, auch die typischen Süßigkeiten wie Baklava & Co werden angeboten.

Mado finden Sie in Alanya an der Hauptstrasse gegenüber der Hauptpost (PTT).

Martina Yaman