

Medieninformation

Soultans: Die Türkei bittet zu Tisch

Orientalischer Genuss und Vielfalt in der Markthalle Innsbruck

Vieles, was die Türkei an kulinarischen Köstlichkeiten zu bieten hat, gibt es bei den Soultans in der Innsbrucker Markthalle. Die Familie betreibt hier seit mittlerweile 10 Jahren erfolgreich ihr Restaurant und überzeugt mit vielfältigen Gerichten aus der Heimat.

Die Geschwister Cigdem und Murat Soultans führen gemeinsam mit ihrer Mutter das Restaurant und halten den Betrieb mit drei weiteren Angestellten am Laufen. Neben türkischen Klassikern treffen primär die zahlreichen vegetarischen und zum Teil sogar veganen Gerichte den Nerv der Zeit. Pizza, Pide, Dürüm, Salate und Vorspeisen in allen erdenklichen Variationen. Täglich, ausgenommen sonntags, kommt man ab 11:00 Uhr und durchgehend bis 22:00 Uhr in den Genuss dieser orientalischen Delikatessen. Das Erfolgsrezept der Gastronomen: Herzlichkeit, Authentizität und Qualität.

Halal, hausgemacht und vom Holzofengrill

Es ist acht Uhr morgens und die Vorbereitungen bei Soultans laufen bereits auf Hochtouren. Täglich frisch und per Handarbeit werden die Teige für Pizza, Pide und Fladenbrot hergestellt. In einem zweiten Schritt werden sie mit unterschiedlichen Füllungen – viele davon vegetarisch – verfeinert und im Holzofengrill kross gebacken. Der Familie ist es wichtig, den Teig für ihre Gerichte selbst herzustellen und damit ein Qualitätsmerkmal zu setzen. Zudem verleiht der Holzofen dem Gebäck einen unverkennbaren Geschmack. So auch dem türkischen Fladenbrot Pide, das wie ein Schiff geformt und meist mit Spinat und Käse gefüllt wird. Wenn Fleisch, dann hat Murat Soultans als gelernter Koch hohe Ansprüche an seine Ware: „Bei uns wird nur frisches Fleisch verarbeitet, deshalb gibt es auch keinen Kebab in unserem Restaurant.“ Für die Grillspezialitäten wird vorwiegend Lammfleisch verwendet. „Wir haben mit unserem Halal-Fleisch in Innsbruck einen besonderen Status. Viele Touristen muslimischer Herkunft finden deshalb den Weg in unser Restaurant und sind froh, dass wir diese Nische bedienen.“ Auch FischliebhaberInnen kommen nicht zu kurz: Goldbrasse und Wolfsbarsch werden direkt vom Markthallen-Stand nebenan bezogen und ebenfalls auf dem Holzkohlegrill zubereitet.

Antipasti nach türkischer Art

Ein echter Renner im Hause Soultans sind die Meze Teller – ein Mix aus verschiedenen türkischen Vorspeisen. Vor allem jetzt im Sommer können die landestypischen Antipasti auf der Sonnenterrasse mit bester Aussicht auf den Inn und einem Glas Aperol Spritz genossen werden. Neben Klassikern wie Falafel und Hummus sind auch Spezialitäten wie die Auberginencreme namens „Baba Ghanoush“ oder „Imam Bayildi“ – geschmorte und mit Gemüse gefüllte Auberginen – ein echter Gaumenschmaus. Aber auch der türkische Bulgur-Salat sowie Kohlrouladen namens „Sarma“ mit Tzatziki dürfen nicht fehlen. „Wir bereiten die Vorspeisen täglich frisch zu und selbst die Falafeln sind hausgemacht“, verrät der gelernte Koch. Den Meze Teller kann man einzeln oder zum Teilen für zwei Personen

bestellen. Indoor finden circa 40 Gäste Platz, während auf der Terrasse rund 60 Sitzplätze zur Verfügung stehen. Letztere sind allerdings bei Schönwetter heiß begehrt, deshalb wir eine Reservierung empfohlen.

Ein Highlight jagt das nächste

Neben den zahlreichen herzhaften Gerichten dürfen natürlich auch die türkischen Nachspeisen nicht fehlen. Sie bestechen vor allem durch ihre intensive Süße. Allen voran Baklava und Künefe. Baklava, ein in Honig und Zuckersirup eingelegtes Gebäck, wird mit gehackten Nüssen gefüllt und ist den meisten hierzulande bekannt. Künefe hingegen ist eine aus Teigfäden hergestellte und mit Mozzarella befüllte Süßspeise. Anschließend wird sie im Holzofengrill braun gebraten, mit Zuckersirup übergossen und kann warm verzehrt werden. Dazu passend eine Tasse türkischer Tee, der stündlich frisch gekocht wird. Der Schwarztee wird auch bei Soutlans in den typischen Gläsern serviert und traditionell ohne Milch getrunken. Großer Beliebtheit erfreut sich auch Salgam – ein Steckrübensaft, welcher pur oder mit Alkohol getrunken werden kann sowie Ayran, ein erfrischendes Getränk bestehend aus Joghurt, Wasser und Salz, welches als Begleiter zu den Mahlzeiten gereicht wird.

Frische ist das Markenzeichen

Wie auf einem türkischen Basar herrscht auch in der Markthalle Innsbruck reges Treiben und ein ständiger Austausch mit Kunden und Kollegen. Die Familie schätzt diesen Zusammenhalt und die Frische der Produkte. Darum beziehen die Soutlans sämtliches Obst und Gemüse für ihre Speisen von den HändlerInnen vor Ort. Von dieser Null-Kilometer-Philosophie profitieren alle Beteiligten, allen voran die Gäste. „Das Fleisch hingegen beziehen wir von Bauern aus der Region, um auch hier den Kunden nur das Beste vom Besten zu bieten“, bestätigt der Gastronom. Dieser bewusste und nachhaltige Umgang mit Lebensmitteln findet Anklang. „Unsere Stammkundschaft legt großen Wert auf die Qualität und frische Zubereitung, während die Touristen hauptsächlich die wunderbare Aussicht auf den Inn und die umliegende Bergkulisse genießen.“ Und auch die Inhaber selbst fühlen sich in der Markthalle Innsbruck, inmitten von hochwertigen Produkten heimisch: Sie könnten sich keinen besseren Platz für ihr Restaurant vorstellen.