

Man könnte meinen, in der Türkei sei der Schnellimbiss erfunden worden. Denn die Art und Weise wie bei uns in den Pommesbuden die Speisen über den Tresen gehen, hat ihren Ursprung im Land zwischen Bosphorus, Schwarzem und Mittelmeer. Wie Vieles, was nach dem Abkommen von Lausanne und dem Bevölkerungsaustausch zwischen der Türkei und Griechenland an den Peloponnes gewandert ist, findet man dieselbe Sorte Schnellrestaurant in Istanbul und Athen. Und zum Glück auch in Düsseldorf – das Saray Restaurant auf der Worringer Straße könnte nicht typischer sein



*Die Bestelltheke im Saray*

Woran merkt man, dass ein Restaurant mit der Küche eines Landes wirklich die authentischen Geschmäcker bietet und richtig gut ist? Daran, dass dort Menschen gern einkehren, die im zugehörigen kulturellen Umfeld aufgewachsen sind. Im Saray trifft man zu (fast) jeder Tages- und Nachtzeit genau diese Zielgruppe an. Die wissen zu schätzen, dass man sich in diesem Laden nicht dem westlichen Geschmack angepasst hat, sondern eben die richtige türkische Schnellküche anbietet. Das beginnt schon bei den Suppen, denn neben der fantastischen Linsensuppe wird natürlich auch die İşkembe Çorbası, die auf der Karte als „Pansensuppe“ eher unappetitlich angepriesen wird, wo doch der Begriff „Kuttelsuppe“

weniger verfänglich wäre. Die kalten und warmen Meze sind von hervorragender Qualität und reichen je nach Bestellung als Hauptmahlzeit aus.



*Die Grillmeister an ihrer Station*

Der Schwerpunkt aber liegt auf allem, was vom Grill kommt, also diverse Spieße, Lammkoteletts, Hähnchen, Köfte und und und. Bestellt wird klassisch: Einer der freundlichen Herren hinter der Glastheke fragt, was man möchte, und gibt die Bestellung ans Grillteam weiter. Man bezahlt, und wenn das Gewünschte fertig gegrillt ist, wird man aufgerufen. Serviert wird genau mit dem Zubehör, das man auch in Ankara oder Antalya im Schnellrestaurant bekommen würde: Gegrilltes Gemüse, zwei verschiedene Soßen und Brot. Das Adana Kebap ist einfach köstlich und für 8,90 Euro absolut korrekt im Preis. Die Pfannengerichte, deren Zutaten in Wahrheit auf einer heißen Eisenplatte gegart werden, sind der Hammer. Natürlich gibt es auch Döner in verschiedener Darreichungsform und sowohl türkische, als auch italienische Pizza – beides ist auch lecker, aber dies im Saray zu bestellen anstelle der anderen Spezialitäten ist ein bisschen etwas wie Frevel. Seit 1979 gibt es das Saray Restaurant – der Speisesaal im ersten Stock bietet sich für größere Fressgelage an – am Platz. Leider hat die Worringer Straße zwischen dem Hauptbahnhof und dem Worringer Platz keinen guten Ruf. Und leider haben über die Jahre

immer wieder Glücksritter versucht, mit mehr oder weniger üblem Döner vom Renommee des Saray zu profitieren. Deshalb sei zum Schluss ganz klar gesagt: Das Saray Restaurant ist der Stern am türkischen Imbisshimmel in Bahnhofsnähe.

[Alle Fotos via der Website des Saray Restaurants.]