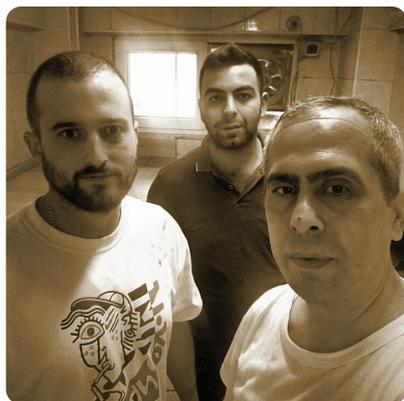


MEŞHUR SARIYER BÖREKÇİSİ 1895

Istanbul 2021



facebook.com/Boerekerei
instagram.com/boereckerei
www.boerekerei9320.ch

DIE REISE ZUM PERFEKTEN BÖREK

Es war liebe auf den ersten Biss

Schon früh in meiner Jugend bin ich durch mehrere Reisen in den Balkan sowie durch mein Umfeld in Kontakt mit Börek gekommen.

Vom ersten Bissen war ich hin und weg von diesem einfachen aber einzigartigen Produkt.

Vor mittlerweile 3 Jahren kam mir aus dem nichts die Idee frische handgemachte, authentische Börek hier in der Schweiz anzubieten.

Eine Idee die gekommen ist, aber nie mehr gegangen ist!

Was folgte war der Versuch sich die Kunst des Böreks autodidaktisch beizubringen. Unzählige Stunden Youtube-Videos und unzählige versuche später habe ich jedoch eingesehen dass ich wenn ich den perfekten Börek anbieten möchte, brauche ich Hilfe.

Ich habe mich also entschlossen Nach Adana zu fliegen um vor Ort von den besten zu lernen!

TRIP NACH ADANA TÜRKEI

Ich bin also für 4 Tage nach Adana geflogen um mich vor Ort über den Börek zu Informieren. Trotz mehreren Absagen und erheblicher Sprachbarriere :-)) hatte ich schlussendlich die Möglichkeit bei einer Börekçisi einen Tag den Profis über die Schulter schauen zu dürfen und habe so einen guten Eindruck der Arbeitsabläufe erhalten.

ZURÜCK IN DER SCHWEIZ

(Etwas Schlauer aber noch nicht schlau genug)

Ich war also zurück in der Schweiz und schon um einiges schlauer und dem Geheimnis des Böreks schon einiges näher gekommen. Aber ich war noch immer nicht zufrieden und habe mich entschlossen nochmals in die Türkei zu fliegen und diesmal für etwas länger um mich wirklich mit dem Börek auseinandersetzen zu können.

Durch sehr witzige Umstände hatte ich dann die Ehre in der Weltberühmten **MESHUR SARIYER BÖREKÇISI** in Istanbul für ganze 2 Wochen zu arbeiten und alle nötigen Informationen über den Börek wie ein Schwamm aufzusaugen.

TRIP NACH ISTANBUL

(MESHUR SARIYER BÖREKÇISI 1895)

Die Meşhur Sariyer Börekçisi gilt als die Geschichtsträchtigste Börekçisi in Istanbul und besteht bereits seit 1895. Ich hatte die Ehre in der Ursprungsfiliale für 2 Wochen mitzuarbeiten.

Schon beim betreten der Filiale ist es als würde man eine Zeitreise machen. Die Nostalgie ist allgegenwärtig. Die Börek werden hier in einem etwa 3 Meter langen Holzofen gebacken, einfach das absolute Maximum an Authentizität.

Eine Wundervolle Zeit mit sehr herzlichem Umgang und entstandenen Freundschaften welche ich für immer in Erinnerung behalten werde.

VON ISTANBUL NACH ARBON

Das war nur eine kleine Zusammenfassung von meiner Reise zum perfekten Börek. Nun gibt es leckere Börek auch in Arbon der Aufwand hat sich gelohnt und ich bin froh über die Reise bis hier hin und hoffe dass es sich auch ausgezahlt hat und ihr mit unseren Börek schlussendlich auch zufrieden seid ;-)

Hoffentlich bis bald.

