

Winterwunder Antalya: Traditioneller Mokka und entspannte Atmosphäre!

Entdecken Sie die Altstadt von Antalya im Winter: Traditioneller Mokka, Sehenswürdigkeiten und entspannte Atmosphäre warten auf Sie.

Antalya, Türkei -

In Antalya, einer beliebten Winterdestination an der türkischen Riviera, hat der traditionelle Mokka eine besondere Bedeutung. Murat, ein erfahrener Barista, bereitet den Mokka in seinem Café am unteren Düden-Wasserfall nach einem alten Familienrezept zu. Nach Angaben von **Weser Report** zieht der beeindruckende Wasserfall ganzjährig Besucher an. Murat hat das Handwerk der Mokka-Zubereitung vor über 50 Jahren von seinem Vater erlernt und serviert die aromatische Spezialität mit Türkischem Honig und frischem Wasser.

Antalya ist besonders im Winter ein beliebtes Ziel für Reisende aus Nordeuropa. Die Altstadt begeistert mit Sehenswürdigkeiten wie der Yivli-Minare-Moschee, dem Hadrianstor und dem Uhrenturm. In den Wintermonaten sorgen weniger Touristen für eine entspannende Atmosphäre in der Stadt. Neben kleinen Boutiquen und osmanischen Häusern sind auch zahlreiche Snacks wie Sesamkringel von mobilen Verkäufern zu finden. Ein weiteres typisches Getränk ist der frisch gepresste Granatapfelsaft.

Empfehlungen für einen Aufenthalt

Für einen Wintertrip nach Antalya wird die Buchung eines Stadthotels empfohlen. Das **Megasaray Westbeach Antalya**, ein Fünf-Sterne-Hotel an der Konyaalti-Promenade, bietet eine Woche ab 597 Euro pro Person im Doppelzimmer (All Inclusive) an. Die Altstadt ist etwa sieben Kilometer vom Hotel entfernt und lässt sich gut zu Fuß oder mit den Buslinien VS18 und KC06 erreichen. Zudem stehen im Hotel Fahrrad- und E-Scooter-Verleih zur Verfügung.

Die Kunst der Mokka-Zubereitung

Türkischer Mokka ist nicht nur ein Getränk, sondern auch ein Teil der kulturellen Identität der Türkei. Wie **Wild Kaffee** berichtete, hat der Mokka seinen Ursprung im 16. Jahrhundert im Osmanischen Reich. Die Zubereitung erfolgt in einer Cezve, einem speziellen Kännchen, in dem die sehr fein gemahlene Kaffeebohnen mit Wasser vermischt und gekocht werden. Traditionell wird Mokka mit Gewürzen wie Kardamom verfeinert und oftmals mit Lokum serviert. Eine Tasse enthält etwa 130 mg Koffein und zeichnet sich durch ihre sämige Konsistenz aus.

Die Zubereitung des türkischen Mokkas erfordert mehrere Schritte, angefangen beim Erhitzen von Wasser und optionalem Zucker bis hin zum langsamen Aufkochen. Mokka ist bekannt für seinen einzigartigen Geschmack und die unfiltrierte Konsistenz, die einen besonderen Reiz ausübt.

- Übermittelt durch **West-Ost-Medien**

Details	
Ort	Antalya, Türkei
Quellen	• weserreport.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at