



Medienmitteilung

Türkiye: Türkiye präsentiert das kulinarische Erbe des Landes

Bern/Zürich, 23. Mai 2022. Türkiye ist bereit für die Gastronomiewochen: Zwischen dem 21. Und 27. Mai, zeigt die weltweit führende Tourismusdestination ihre gesunde, kreative, abfallfreie und nachhaltige Küche. Präsentationen von Spitzenköchen, und eigens für die Veranstaltungen kreierte Menüs, laden die BesucherInnen dazu ein alles zu probieren, was die türkische Küche zu bieten hat.

Türkiye feiert die «Turkish Cuisine Week». Das Land der jahrhundertealten Aromen stellt sein kulinarisches Erbe, innerhalb der Veranstaltungen vom 21. bis 27. Mai 2022, vor. Die Veranstaltung soll zukünftig jährlich stattfinden und dabei die köstlichen Gerichte des Landes vorstellen. Die eigens für die «Turkish Cuisine Week» kreierte Menüs werden von Chefköchen auf kreative Weise präsentiert und den Gästen zur Verkostung angeboten.

Traditionell und von der anatolischen Geschichte geprägt gehört Sie zu den vorherrschenden Weltküchen und besitzt die Fähigkeit, sich den aktuellen Trends anzupassen. Ob vegetarisch oder vegan die türkische Gastronomie ist, bekannt für Ihre pflanzenbasierten Gerichte und die Verwendung von hochwertigem Olivenöl. Im Vordergrund der Rezepte stehen naturbelassene Zutaten, welche den Geschmack einer nachhaltigen und ökologischen Küche widerspiegeln.

Ein Online-Gastroführer über die Küche von Türkiye

Im Rahmen der Werbemassnahmen, zur Präsentation der türkischen Küche, hat die Destination Türkiye «turkishcuisineweek.com» ins Leben gerufen. Es handelt sich dabei um einen umfassenden Online-Führer, der sich dem kulinarischen Erbe des gastronomischen Tourismuszentrums widmet. Der Online-Leitfaden präsentiert originale und authentische Rezepte, Kochvideos von preisgekrönten Köchen und wissenschaftliche Artikel. Die "turkishcuisineweek.com" ist in türkischer sowie englischer Sprache verfügbar und wird einen großen kulturellen und kulinarischen Schatz in die Gegenwart tragen, um ein breites Publikum mit allem vertraut zu machen, was die türkische Küche zu bieten hat.

Das türkische Erbe feiern: "Türkische Küche – zeitlose Rezepte"

Anlässlich der "Woche der türkischen Küche", die vom 21. bis 27. Mai stattfindet, werden die kulinarischen Errungenschaften des Landes, in dem Buch «Türkische Küche mit zeitlosen Rezepten», festgehalten. Dieses besondere Werk richtet seine Aufmerksamkeit auf die speziellen Kochtechniken und ökologischen Aufbewahrungsmethoden. Dabei werden auch die abfallfreien, ökologischen und nachhaltigen Aspekte der türkischen Küche hervorgebracht.

UNESCO-registrierte Aroma Zentren.

Die Städte Gaziantep, Hatay und Afyonkarahisar wurden 2015, 2017 bzw. 2019 in das UNESCO Creative Cities Network im Bereich der Gastronomie aufgenommen. Der lokale Reichtum dieser türkischen Städte ist eine Quelle der Faszination, da sich die Vielfalt der Zivilisationen, Kulturen und Lebensstile in der Küche widerspiegelt.



Türkiye: Eine internationale Destination für köstliche Abenteuer.

Auf dem Fundament jahrtausendealter Kulturen und Zivilisationen ist die Türkei eines der weltweit schönsten Reiseziele, und eignet sich perfekt für ein ganz besonderes und köstliches Abenteuer. Das türkische Frühstück mit seinen zahlreichen Gerichten und dem duftenden Tee, der in tulpenförmigen Gläsern serviert wird, ist ein fester Bestandteil der türkischen Küche. Eine breite Palette an köstlichen Straßengerichten wie Fischsandwiches (balık ekmek), gefüllten Muscheln, Döner, Kumpir (gebackene Kartoffeln) und Kokoreç sind ein wichtiger Bestandteil des täglichen Lebens.

In der türkischen Gastronomie spielt das Olivenöl eine wichtige Rolle, da das meiste Gemüse schonend zubereitet wird. Die Aubergine, die im 16. Jahrhundert in die osmanische Küche eingeführt wurde, taucht in vielen Rezepten des Landes auf. Stets mit Olivenöl zubereitet als Vorspeise, Hauptgericht oder als deftiger Eintopf. Zudem blickt Türkiye auf eine langjährige Weinbautradition zurück. Urla ist ein wichtiges Zentrum für die ökologische Weinproduktion und bietet BesucherInnen preisgekrönte Bio-Weine an.

Unter den Gastro-Städten der Türkei, ist Istanbul ein wahres kulinarisches Zentrum. İstanbul wurde kürzlich von der weltweit führenden Restaurantbewertungsorganisation Michelin zum 38. internationalen Reiseziel ernannt. Das renommierte Kompendium wird seine spezielle Auswahl der Gastro-Stadt am 11. Oktober 2022 bekannt geben und damit die preisgekrönten Lokale von Istanbul in die weltweite Gastronomieszene einführen.

Social Media

Website: goturkiye.com/

Facebook: www.facebook.com/tuerkeitourismusCH

Instagram: www.instagram.com/tuerkeitourismus/

Twitter: twitter.com/goturkiye

YouTube: www.youtube.com/GoTürkiye/videos

Für weitere Informationen (Medien):

Gere Gretz, Medienstelle Türkiye Tourismus (Schweiz),
c/o Gretz Communications AG, Zähringerstr. 16, 3012 Bern,
Tel. 031 300 30 70, email: info@gretzcom.ch
Internet: goturkiye.com/

Über Türkiye: Türkiye verfügt über alles, was perfekte Traumferien ausmacht: Sonne, azurblaues Wasser, schöne Strände, kleine, verträumte Buchten und Lagunen, schneebedeckte Viertausender, schattige Bergwälder, bezaubernde Natur, quirlige Städte, fantastische Golfplätze und mit dem Tempel der Artemis in Ephesus und dem Grabmal von König Mausolos II. in Halikarnassos zwei antike Weltwunder. Das Land erstreckt sich über zwei Kontinente und birgt viele kulturelle, historische und landschaftliche Schätze. Von den berühmten Felsformationen im Kappadokien-Gebiet über die lykische Küste bis hin zur Metropole Istanbul, bietet Türkiye für jeden etwas. Das grosse Beherbergungsangebot umfasst Hotelbetriebe aller Kategorien, freundliche Menschen leben eine von Herzen kommende Gastfreundschaft, in welcher eine hervorragende Küche zelebriert wird. Türkiye bietet damit eine gelungene Mischung aus breit gefächerten Freizeit-, Sport- und Kulturangeboten.