



Medienmitteilung

5. Dezember – Welttag des türkischen Kaffees

Bern, 24.11.2022. Der türkische Kaffee ist ein weltberühmtes Getränk und nimmt einen wichtigen Platz in der türkischen Kultur ein. Das Getränk ist so bedeutend, dass die UNESCO im Jahr 2013 den 5. Dezember zum weltweiten Tag des türkischen Kaffees erklärte.

Türkischer Kaffee nimmt in der traditionellen türkischen Kultur einen besonderen Platz ein. Die sorgfältige Brühtechnik des Kaffees, sein aromatischer Geschmack, seine unverwechselbare schaumige Oberfläche und seine Präsentation sind ein unschätzbares Element der türkischen Gastfreundschaft und Geselligkeit. Von türkischem Kaffee heisst es: "Ein Kaffee hat ein Gedächtnis von vierzig Jahren" - ein Beweis für die integrale Rolle des Getränks im täglichen Leben und in der Freundschaft in der Türkiye.

Türkischer Kaffee verzaubert Kaffeefreunde mit seinem Aroma und seinem samtigen Schaum sowie mit seiner stilvollen Präsentation. Türkischer Kaffee ist auch für seine bewusstseinsöffnenden und energiespendenden Eigenschaften bekannt und wurde 2013 aufgrund seines einzigartigen Geschmacks und seines traditionellen Wertes in die Liste des immateriellen Kulturerbes der UNESCO aufgenommen. Der 5. Dezember, das Datum der Aufnahme des türkischen Kaffees in die UNESCO-Liste, wird als "Welttag des türkischen Kaffees" gefeiert.

Ein stets einzigartiger Geschmack und eine jahrhundertealte Kochtechnik

Über den Jemen gelangte der Kaffee während der Herrschaft des osmanischen Sultans Suleiman des Prächtigen (1520-1566) erstmals in die Türkiye. Um die Mitte des 16. Jahrhunderts wurden in Istanbul öffentliche Kaffeehäuser eröffnet, die das immer beliebtere Getränk einem breiteren Publikum zugänglich machten. Als der Genuss des türkischen Kaffees in der Region und darüber hinaus in Mode kam, begannen Kaufleute, Kaffeebohnen über die Grenzen hinweg zu handeln. So wurde der türkische Kaffee, der für seinen kräftigen Geschmack und seine Zeremonie bekannt ist, zur Hauptattraktion der Kaffeehäuser in ganz Europa.

Das wichtigste Unterscheidungsmerkmal zwischen türkischem Kaffee und anderen Kaffeesorten ist die Feinheit des Mahlgrads. Die Bohnen werden zu Pulver gemahlen, dann langsam in heissem Wasser gekocht und serviert. Diese Methode führt dazu, dass eine Pulverschicht auf den Boden der Tasse sinkt. Darüber hinaus unterscheidet sich der türkische Kaffee von anderen Kaffeegetränken durch seine Zubereitungsart, die im Gegensatz zum europäischen Kaffee seit Jahrhunderten gleich geblieben ist.

Eine weitere Besonderheit des türkischen Kaffees ist seine Aufmachung. Türkischer Kaffee wird in kleinen Tassen serviert, zusammen mit einem Glas Wasser und einem Stückchen türkischen Leckerbissens. Das Wasser erfrischt den Gaumen und unterstreicht den Kaffeegeschmack, während das Bonbon die Zunge versüsst.



Integraler Bestandteil des gesellschaftlichen Lebens und der Traditionen

Türkischer Kaffee ist ein Schlüsselement des gesellschaftlichen Lebens und der Kultur in der Türkei. Zum Beispiel wird der Kaffee immer nach dem Essen serviert. Er ist ein fester Bestandteil von Gesprächen mit Freunden; bei einer Einladung zu Hause fragt der Gastgeber die Gäste, ob sie zuerst einen Kaffee trinken möchten. Wenn ein potenzieller Bräutigam das Haus der Braut besucht, um um ihre Hand anzuhalten, kocht die zukünftige Braut türkischen Kaffee für ihren Freier und seine Familie. Die Legende besagt, dass die Braut, wenn sie ihren Bräutigam nicht heiraten will, Salz statt Zucker in den Kaffee gibt.

Auch eine Tradition des "Kaffeersatzlesens", die als "Kaffee-Wahrsagerei" bekannt ist, gibt es: Nach dem Trinken des Kaffees wird die Tasse kopfüber auf die Untertasse gestellt, und die vom Kaffeersatz gebildeten Formen werden gedeutet. Diese schöne und phantasievolle Tradition ist ebenfalls ein wunderbarer Teil der türkischen Kultur.

Türkischer Kaffee ist zwar immer ein besonderer Anlass, aber wir freuen uns umso mehr, dieses schaumige, duftende Getränk am 5. Dezember, dem Welttag des türkischen Kaffees, zu feiern!

Social Media

Website: goturkiye.com/

Facebook: www.facebook.com/tuerkeitourismusCH

Instagram: www.instagram.com/tuerkeitourismus/

Twitter: twitter.com/goturkiye

YouTube: www.youtube.com/GoTurkiye/videos

Für weitere Informationen (Medien):

Laura Fabbris und 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.