



Medienmitteilung

Der «International Zero Waste Day» wird auf der ganzen Welt gefeiert
Bern, 27.03.2023. Im vergangenen Jahr hat die Türkiye der Generalversammlung der Vereinten Nationen (UN) einen Vorschlag zur Bekämpfung des Klimawandels und zum Erarbeiten von Plänen für eine nachhaltige Entwicklung vorgelegt. Nach dem positiven Entscheid der UN-Generalversammlung wird der 30. März nun weltweit als internationaler «Zero Waste» Tag gefeiert. Die Türkiye ist Hauptveranstalter und 105 Länder sind Mitveranstalter dieses Tages.

Mit dem Projekt «Zero Waste» ist die Türkiye ein Vorbild für alle Umwelt- und Naturschutzprojekte weltweit. Das Projekt zielt darauf ab, Abfälle zu vermeiden, Ressourcen effizienter zu nutzen, die Entstehung von Abfällen zu verhindern oder zu minimieren, indem ihre Ursachen untersucht und Abfälle getrennt an der Quelle gesammelt und verwertet werden.

Die jahrhundertealten Nachhaltigkeitsprinzipien der türkischen Küche inspirieren die Welt

Die Zero-Waste-Philosophie zielt darauf ab, Abfälle aus allen Lebensbereichen zu eliminieren, und erfordert abfallfreie Küchenpraktiken. Die abfallfreie Küche - eine Voraussetzung in der heutigen Zeit - ist seit Generationen ein fester Bestandteil der türkischen Küche.

Die türkische Küche basiert auf der Vermeidung von Lebensmittelabfällen und verfolgt die Philosophie einer abfallfreien und nachhaltigen Küche. Sie bietet Lösungen für die Nutzung aller Elemente pflanzlicher und tierischer Bestandteile. Gerichte, die mit natürlichen und organischen Zutaten zubereitet werden, sowie vegane und vegetarische Gerichte sind seit langem eine feste Grösse auf türkischen Tischen. Nahezu jedes Gericht aus dem vielfältigen Angebot der türkischen Küche verwendet Zutaten, ohne sie zu verschwenden. So werden zum Beispiel zahlreiche Gerichte aus altem Brot hergestellt. Aus übrig gebliebenem Pilav wird entweder eine Suppe gekocht oder ein Reiskuchen gebacken. Bei der Herstellung von Dolmas wird das Innere von Zucchini oder Auberginen entfernt und anderweitig in Gerichten verwertet. Die traditionelle Küche, die den Familien bei grossen Zusammenkünften serviert wird, ist seit Jahren die Grundlage für ein nachhaltiges und harmonisches Leben in der Türkiye.

Nachhaltiger Tourismus in der Türkiye

Durch die Unterzeichnung eines Kooperationsabkommens mit dem Global Sustainable Tourism Council (GSTC), der weltweit führenden Plattform für Umwelt und Nachhaltigkeit, hat die Türkiye ein weltweites Vorbild für die Entwicklung eines nationalen Programms für nachhaltigen Tourismus geschaffen.



Mit dem Ziel, die Tourismusbranche in den nächsten drei Jahren im Rahmen des Abkommens umzustrukturieren, ist die Türkiye das erste Land der Welt, welches die «Ärmel hochkrempelt» und gemeinsam mit der Regierung ein nationales Programm für nachhaltigen Tourismus entwickelt. Das im vergangenen Jahr gestartete Programm zielt darauf ab, den sozialen und wirtschaftlichen Nutzen für die Menschen vor Ort zu maximieren, das kulturelle Erbe aufzuwerten, die biologische Vielfalt und die Ökosysteme zu schützen während gleichzeitig die Umweltverschmutzung reduziert und die Ressourcen geschont werden. Im Rahmen des Programms für nachhaltigen Tourismus, das ursprünglich für Unterkunftsbetriebe entwickelt wurde, soll bis 2030 ein schrittweiser Übergang erfolgen. Dank einer effektiven Nachhaltigkeitsplanung werden die Unterkunftsbetriebe dazu angehalten, ihre Nachhaltigkeitsbemühungen kontinuierlich zu verbessern. Alle Unterkunftsbetriebe in der Türkiye müssen bis Ende 2023 die erste Stufe der Verifizierung für nachhaltigen Tourismus erreichen.

Der **Global Sustainable Tourism Council (GSTC)** legt globale Nachhaltigkeitsstandards, die so genannten GSTC-Kriterien, fest und regelt sie. Die GSTC-Kriterien wurden geschaffen, um ein gemeinsames Verständnis von nachhaltigem Tourismus zu schaffen. Die GSTC-Kriterien für Reiseziele oder "GSTC-D" sind das Mindestniveau, das jedes Reiseziel erreichen sollte. Die Nachhaltigkeitskriterien gliedern sich in vier Hauptthemen: nachhaltiges Management, sozioökonomische Auswirkungen, kulturelle Einflüsse und Umwelteinflüsse. Diese Themen können auf die gesamte Tourismusbranche angewendet werden.

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):

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.