



Medienmitteilung

Turkish Cuisine Week: Die Woche der Türkischen Küche beginnt

Bern, 17.05.2023. Die traditionelle und nachhaltige kulinarische Kultur der Türkiye ist international gefeiert.

Die Woche der türkischen Küche, die vom 21. bis 27. Mai stattfindet und vom Ministerium für Kultur und Tourismus organisiert wird, ist eine weltweite Feier der türkischen Gastronomie. Diese trägt die Spuren Dutzender verschiedener Zivilisationen und nährt sich von einer fruchtbaren Geografie und reichen Geschichte. 2023 liegt der Fokus auf der regionalen Küche von Hatay, der "26. Gastronomiestadt der Welt" des UNESCO Creative Cities Network, und der Schwerpunkt liegt auf dem nachhaltigen und abfallfreien Charakter der türkischen Esskultur.

Traditionelle, nachhaltige, gesunde und zeitlose Traditionen der türkischen Küche

Teilnehmer der zahlreichen Anlässe während der Woche der türkischen Küche haben die Möglichkeit, einheimische Gerichte von Hatay mit lokalen Zutaten und traditionellen Kochtechniken zuzubereiten. Dabei erhalten sie einen detaillierten Einblick in die traditionelle und nachhaltige türkische Küche und lernen ihre reiche Artenvielfalt sowie ihr Potenzial kennen. Gesunde und zeitlose Rezepte öffnen den Teilnehmern eine Welt von türkischen Ess- und Trinkritualen, bei denen es um das Gefühl von Einheit und Zusammengehörigkeit sowie kulturelle Nachhaltigkeit geht. Türkischer Kaffee, türkischer Tee und lokale Köstlichkeiten werden während der gesamten Veranstaltung angeboten.

Hatay – ein Stammtisch der Zivilisationen

Bei den diesjährigen weltweiten Veranstaltungen der Woche der türkischen Küche wird ein einzigartiges Menü präsentiert, das den Aromen der hatayischen Küche gewidmet ist. Die Küche von Hatay kombiniert hochwertiges Olivenöl mit Getreide, Hülsenfrüchten, Gemüse, Obst, einheimischen Kräutern und Gewürzen, die auf fruchtbaren, vom mediterranen Klima geprägten Böden angebaut werden. Das Hatay-Menü, welches im Rahmen der Woche der türkischen Küche zubereitet wird, umfasst biberli ekmek (Fladenbrot mit roter Paprikapaste), Olivensalat, Hummus, kısır (feiner Bulgursalat), tepsi kebab (im Ofen gebackener Kebab) und kunefe (Kadayif-Dessert mit Käse).\$

Mehr Informationen: turkishcuisineweek.com/homepage

[Bilder Download](#)

Bilder © Go Türkiye

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.